



6月 中学校給食献立表

春日井市教育委員会
学校給食課

今月の献立目標 愛知の味を食べよう

日	曜	献立名		主な材料とその動き			
		園	園	園 体をつくる	園 体の調子を整える	園 体を動かすエネルギーになる	
1	金	麦ごはん	牛乳	じゃがいもの卵とじ	卵 鶏肉	たまねぎ にんじん たけのこ グリーンピース	じゃがいも さとう
				いわしの梅煮	いわし		
				きゅうりとひじきの 和えもの	ひじき	きゅうり	白ごま
				ピーチゼリー			ピーチゼリー
4	月	ごはん	牛乳	豆乳汁	豆腐 豆乳 みそ	大根 えのきたけ ねぎ にんじん	じゃがいも
				まぐろの甘辛煮	まぐろ油漬け	しょうが	さとう
				きざみたくあん		たくあん漬け	
				手巻きのり	のり		
5	火	サンドイッチ ロールパン	牛乳	たまねぎスープ	鶏肉	たまねぎ もやし にんじん エリンギ パセリ	ひよこ豆 バター
				焼きそば	豚肉 いか 青のり	キャベツ にんじん しょうが	油そば
				枝豆		枝豆	
6	水	麦ごはん	牛乳	厚揚げカレー丼の具	生揚げ 豚肉	たまねぎ にんじん ピーマン	でん粉
				おひたし	かまぼこ しらす干し	もやし キャベツ にんじん ほうれん草	白ごま さとう サラダ油
				冷凍洋なし		洋なし	
7	木	ごはん	はっこう乳	八宝菜	いか うずら卵 豚肉	キャベツ たまねぎ にんじん チンゲンサイ たけのこ	でん粉 さとう ごま油
				じゃがいもと牛肉の オイスター炒め	牛肉	赤パプリカ さやいんげん	じゃがいも
8	金	わかめ ごはん	牛乳	さわにわん	豚肉 かまぼこ	大根 にんじん たけのこ ごぼう 小松菜 えのきたけ	でん粉
				かつおと大豆の レモンじょうゆ和え	かつお 大豆	枝豆 レモン	でん粉 小麦粉 米油 さとう
				カットコーン		とうもろこし	
11	月	麦ごはん	牛乳	筑前煮	鶏肉 さつま揚げ	にんじん こんにゃく ごぼう たけのこ さやいんげん しいたけ	じゃがいも さとう
				ひじき入りツナそばろ	まぐろ油漬け ひじき	にんじん とうもろこし	さとう
				冷凍みかん		みかん	
12	火	たこめし	牛乳	たこめし	たこ 油揚げ	こんにゃく ごぼう にんじん たけのこ しょうが	米 もち米 白ごま さとう
				コロッケ	豚肉 牛肉	たまねぎ	じゃがいも パン粉 米油
				もやしのゆかり和え		もやし ゆかり粉	
				チーズドッグ	チーズドッグ		
13	水	麦ごはん	牛乳	春雨スープ	鶏肉 えび	たまねぎ たけのこ にんじん チンゲンサイ	春雨
				なすと豚こまのみそ炒め	豚肉 みそ	なす たまねぎ ピーマン	さとう でん粉 米油
				ミックスナッツ			アーモンド カシューナッツ マカダミアナッツ
14	木	ごはん	牛乳	ちゃんこ汁	鶏団子 生揚げ	キャベツ しらたき もやし	さとう
				ちくわのお好み揚げ(3個)	ちくわ 青のり	しょうが	小麦粉 でん粉 米油
				きゅうりの塩昆布和え	昆布	きゅうり	
15	金	レーズン ロールパン	牛乳	チキンピーンズ	大豆 鶏肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース トマト	さとう
				スペイン風オムレツ	卵 チーズ	たまねぎ	じゃがいも
				キャベツのアーモンド和え		キャベツ	アーモンド さとう
18	月	ごはん	牛乳	五目サボテンきしめん汁	かまぼこ 油揚げ	たけのこ にんじん ねぎ しいたけ	サボテンきしめん
				れんこんハンバーグの いちじくソースかけ	豚肉 鶏肉	れんこん たまねぎ レモン	米油 いちじくジャム でん粉
				切り干し大根の さっぱり漬け		きゅうり 切り干し大根	さとう ごま油
				ミニみかんゼリー			ミニみかんゼリー
19	火	麦ごはん	牛乳	わかめスープ	豆腐 鶏肉 わかめ	たまねぎ にんじん ねぎ とうもろこし	白ごま ごま油
				ビビンバ	卵 牛肉	大豆もやし 小松菜 切り干し大根 にんにく	さとう
				チーズ	チーズ		
20	水	ごはん	牛乳	肉じゃが	豚肉	たまねぎ こんにゃく にんじん グリーンピース	じゃがいも さとう
				からふとししゃもフライ(3尾)	からふとししゃも		パン粉 小麦粉 米油
				きざみたくあん 卓上ソース		たくあん漬け	
21	木	ナン	牛乳	ドライカレー	牛肉 大豆	たまねぎ にんじん とうもろこし マッシュルーム ピーマン りんご にんにく トマト	小麦粉 米油
				焼きウインナー(3本)	ウインナー		米油
				コールスロー		キャベツ にんじん	ドレッシング
22	金	枝豆ごはん	牛乳	豚肉と根菜のうま煮	豚肉 うずら卵	大根 にんじん ごぼう さやいんげん しょうが	さといも さとう ごま油
				けんちんしのだ	豆腐 油揚げ 魚肉すり身	にんじん	植物油
				冷凍りんご		りんご	
				小袋みそソース	みそソース		

愛知を食べる学校給食の日

日	曜	献立名		主な材料とその働き			
		園	園	園 体をつくる	園 体の調子を整える	園 体を動かすエネルギーになる	
25	月	麦ごはん	牛乳	生揚げの中華煮	生揚げ うずら卵 豚肉 ちくわ	にんじん さやいんげん たけのこ	さとう でん粉
				ごぼうサラダ	まぐろ油漬け	ごぼう きゅうり とうもろこし にんじん	アーモンド 白ごま さとう ごま油
				冷凍黄桃		桃	
26	火	ミルクロールパン	牛乳	じゃがいもスープ	豆乳 鶏肉 生クリーム	たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ	じゃがいも バター
				キャベツとウインナーのソテー	ウインナー	キャベツ とうもろこし	米油
				干し小魚	干し小魚		
27	水	麦ごはん	牛乳	豚肉とたまねぎのうま煮	豚肉 焼き豆腐	たまねぎ しらたき ねぎ にんじん エリンギ	さとう
				五目卵焼き	卵		米油
				ミニトマト(2個)		ミニトマト	
28	木	ソフトめん	牛乳	ごまみそソース	鶏肉 豆乳 白みそ	たまねぎ にんじん たけのこ ねぎ しょうが	さとう 白ごま でん粉
				いか天ぷら野菜あんかけ	いか	たまねぎ みつば	小麦粉 菜種油 米油 さとう でん粉
				冷凍みかん		みかん	
29	金	麦ごはん	牛乳	えがいのハヤシチュー	豚肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく トマト	ハヤシルウ さとう
				コロコロポテトサラダ	まぐろ油漬け	たまねぎ とうもろこし にんじん	じゃがいも 卵なしマヨネーズ さとう
				ブルーン		ブルーン	

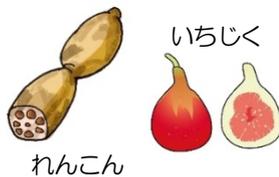
- ① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。 ④ ♪マークは、食缶・フライ缶のおかず、特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を使用していない献立です(調味料を除く)。

愛知県の特産品を使った料理



18日(月) れんこんハンバーグのいちじくソースがけ

愛知県愛西市では、れんこんの生産が盛んです。そして安城市や碧南市では、いちじくがたくさん作られています。愛知県産のれんこんがたっぷり入ったハンバーグに、愛知県産のいちじくジャムで作ったソースをかけました。愛知県の味覚が詰まった料理です。



三重県の郷土料理



12日(火) たこめし

海辺を中心に、漁師料理のひとつ 郷土料理です。三重県鳥羽市にある答志島は、漁業が盛んな島で、四季を通していろいろな魚介類がとれます。たこ漁も盛んで、梅雨が終わる時期に、たこを食べる風習があります。田植えを終えた農家の人が、たこの足のように稲がしっかりと根をはって成長するように願って食べたと言われています。

今月の献立紹介



18日(月) 愛知を食べる学校給食の日

6月18日は「愛知を食べる学校給食の日」です。この日は、愛知の食材が多く使われています。五目サポテンきしめん汁は、春日井市で有名なうちわサポテンをねりこんだ、淡い緑色をしたきしめんが入ったすまし汁です。

新献立

21日(木) ナン

ナンは、日本でもインドカレーのお店などで食べられるようになったことから、広く知られるようになりました。発祥の地はインドと言われており、つぼのような形の釜に、生地をはりつけて焼き上げます。ドライカレーにつけて食べましょう。



ミニトマト



愛知県は工業だけでなく、農業も盛んです。特に三河地方では、温暖な気候を利用して、多くの野菜や果物を栽培しています。東三河ではトマトの栽培も盛んです。通常に比べて極力「水」を控えて栽培した糖度の高いトマトをブランド化するなど、おいしいトマト作りをしています。



料理長の味を給食に

28日(木)



6月の給食費

口座への入金振替予定日の前日までにお願いします。

【中学校の予定金額】285円×21日=5,985円【口座振替予定日】平成30年7月31日(火)