



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		主な材料とその働き			
				園	園	園	
		園	園	園	園	園	
		園	園	園	園	園	
3	月	わかめごはん	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
				いわしの梅煮	いわし	しそ	さとう
				カットコーン		とうもろこし	
4	火	ごはん	牛乳	親子煮	卵 鶏肉	たまねぎ にんじん グリンピース	じゃがいも さとう 米油
				宗田かつおのおかか煮	かつお		さとう
				もやしとひじきの和え物	ひじき	もやし	さとう
5	水	中華めん	牛乳	五目ラーメンスープ	豚肉 なたと 茎わかめ	キャベツ もやし にんじん たけのこ とうもろこし えのきたけ しょうが	ごま油 でん粉
				揚げ鶏のねぎソースかけ	鶏肉	ねぎ	でん粉 小麦粉 米油 さとう
				冷凍みかん		みかん	
6	木	サンドイッチ ロールパン	牛乳	ポトフ	うずら卵 鶏肉	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく	じゃがいも オリーブ油
				スラッピージョー	牛肉 豚肉	たまねぎ マッシュルーム	レンズ豆 パン粉 さとう
				冷凍黄桃		もも	
7	金	ごはん	牛乳	マーボ豆腐	豆腐 豚肉 みそ	にんじん たけのこ ねぎ しょうが にんにく	さとう でん粉 米油
				ごぼうサラダ	まぐろ油漬	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
				黒糖そら豆			黒糖 そら豆 菜種油
10	月	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	ごま油
				さけ団子の甘酢あんかけ	さけ たら うずら卵	たまねぎ れんこん たけのこ 赤パプリカ	米油 さとう でん粉
				冷凍パイナップル		パイナップル	
11	火	ごはん	牛乳	肉じゃが	豚肉	たまねぎ こんにゃく にんじん グリンピース	じゃがいも さとう
				とびうおカツ	とびうお たら	たまねぎ にんじん	でん粉 パン粉 米油
				ミニトマト(2個)		ミニトマト	
12	水	麦ごはん	牛乳	豆腐とキャベツのスープ	豆腐 豚肉	キャベツ にんじん にんにく	ごま油
				ビビンバ	牛肉 卵	小松菜 大豆もやし 切り干し大根 にんにく	さとう
				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
13	木	麦ごはん	牛乳	ハッシュドポーク	豚肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース にんにく トマト	ひよこ豆 ハヤシルウ さとう
				切り干し大根とツナの サラダ	まぐろ油漬	きゅうり とうもろこし にんじん 切り干し大根	白ごま さとう サラダ油
				ブルーン		ブルーン	
14	金	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 さとう
				チキンメンチカツ	とり肉 とりレバー	たまねぎ	パン粉 米油
				キャベツの アーモンド和え		キャベツ	アーモンド さとう
				チーズドッグ	チーズドッグ		
愛知を食べる学校給食の日							
17	月	ごはん	牛乳	生揚げの中華飯	生揚げ 豚肉 うずら卵	たまねぎ キャベツ たけのこ にんじん しょうが 黒きくらげ にんにく	さとう でん粉
				青しそ入りあじフライ	あじ	青しそ	パン粉 米油
				切り干し大根のナムル		きゅうり 切り干し大根	白ごま さとう ごま油
				愛知のミニみかんゼリー		みかんゼリー	
18	火	あいちの米粉 パン	牛乳	ミネストローネ		たまねぎ キャベツ トマト にんじん とうもろこし セロリ パセリ にんにく	ひよこ豆 マカロニ オリーブ油 さとう
				ハムステーキ	ハム		
				ポイルブロッコリー		ブロッコリー	
				卓上卵なしマヨネーズ			卵なしマヨネーズ
19	水	麦ごはん	牛乳	つみれ汁	つみれ 豆腐 油揚げ	れんこん アカモク 大根 チンゲンサイ にんじん ねぎ しいたけ	でん粉
				キムタクごはんの具	豚肉	キムチ つぼ漬け にんじん	白ごま ごま油
				冷凍みかん		みかん	
20	木	きしめん	牛乳	きしめんの汁	鶏肉 かまぼこ 油揚げ	大根 ねぎ 小松菜 にんじん しいたけ	
				大豆とナッツの揚げ物	大豆	枝豆	でん粉 小麦粉 カシューナッツ 米油 さとう
				冷凍りんご		りんご	

日 曜	園	献立名	主 な 材 料 と そ の 働 き			
			固 体をつくる	固 体の調子を整える	固 体を動かすエネルギーになる	
21 金	ごはん	は っ こ う 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 米油
			さば銀紙焼き	さば みそ		さとう
			枝豆		枝豆	
24 月	麦ごはん	牛 乳	豚汁	豆腐 豚肉 みそ	大根 にんじん ごぼう ねぎ	さといも
			ちくわのお好み揚げ (3個)	ちくわ 青のり粉	しょうが	小麦粉 でん粉 米油
			もやしのゆかり和え		もやし ゆかり粉	
25 火	ごはん	牛 乳	ちゃんこ	鶏団子 生揚げ	キャベツ しらたき もやし にら ぶなしめじ	ごま油 さとう
			うずら卵串フライ	うずら卵		パン粉 小麦粉 こめ油
			ミニトマト(2個) 卓上ソース		ミニトマト	
26 水	麦ごはん	牛 乳	えがおの夏野菜カレー	豚肉 豆乳	たまねぎ かぼちゃ トマト なす にんじん ピーマン しょうが にんにく	カレールウ
			フルーツ白玉		みかん パイナップル もも	白玉団子
			アーモンド干し小魚	小魚		アーモンド さとう
27 木	ごはん	牛 乳	けんちん汁	豆腐 油揚げ	大根 こんにゃく にんじん ねぎ えのきたけ しいたけ	さといも ごま油
			かれのいたつた揚げ	かれい		米粉 米油
			キャベツのおひたし アセロラゼリー		キャベツ 小松菜	さとう アセロラゼリー
28 金	スライスパン	牛 乳	マカロニのクリーム煮	ウインナー 牛乳 チーズ 脱脂粉乳	たまねぎ にんじん 枝豆 マッシュルーム	白いんげん豆 マカロニ ホワイトルウ バター
			じゃがいもと鶏肉の ケチャップ煮	鶏肉	とうもろこし	じゃがいも さとう
			りんごジャム			りんごジャム

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・フライ缶のおかずに、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



14日(金) たこめし

愛知県の日間賀島では、昔からたこめしが食べられています。1年中食べることができま
すが、最もおいしいのは夏です。半夏生(梅雨の終わりを示す時期)に、たこの八本足のよう
に、稲がしっかり根をはるように願いをこめて、たこを食べる風習があります。

愛知県の郷土料理



20日(木) きしめん

愛知県の尾張地方は、木曾川の水と気候に恵まれ、昔から「めん処」といわれ、なかでも平たいうどんの「きしめん」は、尾張名古屋の名物になっています。だしは、かつお節ではなく、むろあじという魚の「節」を使います。給食でも、みそ汁や煮物のだしに使われるなど、この地域ではなじみの深い味です。

今月の献立紹介

6日(木) スラッピージョー



アメリカの家庭料理です。「スラッピー」というのは「汚れた」という意味があります。パンにミートソースのような具をはさんで食べるのですが、その際こぼしたり、口の周りが汚れたりすることからこの名前がついたようです。給食では、サンドイッチロールパンに、はさみやすいようにかためにしあげました。

今月の献立紹介

19日(水) キムタクごはんの具



長野県は漬物が有名です。最近、家庭であまり漬物が食べられなくなったことから、長野県の栄養教諭さんたちが漬物をおいしく食べられるメニューとして開発しました。
キムチとたくあんを合わせ「キムタク」とユニークな名前をつけ、長野県の子どもたちに人気のメニューです。ごはんと一緒に食べて、キムタクごはんにして食べましょう。



ミニトマト

愛知県の東三河地域では、野菜の生産が盛んです。中でもミニトマトは全国2位の生産量を占めています。最新技術により最近では、一年中様々なミニトマトが売られていますが、旬は夏で、これからが最もおいしくなる時期です。

6月の給食費

【中学校の予定金額】285円×20日=5,700円

【口座振替予定日】令和元年7月31日(水)

口座への入金振替は振替予定日の前日までをお願いします。

※給食提供日の4日前(土日等、給食を実施しない日を除く。)までに学校に休みの連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。