



6月 小学校給食こんだて表

春日井市教育委員会
学校給食課

こんげつ 今月のこんだて目標 もくひょう あじ た あいちの味を食べよう

日	曜	こんだて名		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	
3	月	わかめごはん	牛乳	とうにゆうじる とびうおカツ カットコーン	とうふ 豆乳 みそ とびうお たら	だいこん えのきたけ ねぎ にんじん たまねぎ にんじん とうもろこし	じゃがいも でん粉 パン粉 米油
4	火	サンドイッチ ロールパン	牛乳	ポトフ スラッピージョー れいとうおうとう	うずらたまご とり肉 牛肉 ぶた肉	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく たまねぎ マッシュルーム もも	じゃがいも オリーブ油 レンズ豆 パン粉 さとう
5	水	ごはん	牛乳	マーボどうふ ごぼうサラダ こくとうそら豆	とうふ ぶた肉 みそ まぐる油づけ	にんじん たけのこ ねぎ しょうが にんにく ごぼう きゅうり とうもろこし にんじん	さとう 米油 でん粉 アーモンド 白ごま さとう ごま油 そら豆 黒さとう なたね油
6	木	ごはん	牛乳	おやこに やきカラフトししゃも (2び) もやしとひじきの あえもの	たまご とり肉 カラフトししゃも ひじき	たまねぎ にんじん グリンピース もやし さとう	じゃがいも さとう 米油 米油 さとう
7	金	ちゅうかめん	牛乳	五目ラーメンスープ あげどりの ねぎソースかけ れいとうみかん	ぶた肉 なんと くきわかめ とり肉	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 みかん	ごま油 でん粉 でん粉 小麦粉 米油 さとう
10	月	ごはん	牛乳	わかめスープ さけだんごの あまずあんかけ れいとうパイナップル	とうふ とり肉 わかめ さけ たら うずらたまご	たまねぎ にんじん ねぎ とうもろこし たまねぎ れんこん たけのこ 赤パプリカ パイナップル	ごま油 米油 さとう でん粉
11	火	麦ごはん	牛乳	ハッシュドポーク 切りほしだいこんと ツナのサラダ ブルー	ぶた肉 まぐる油づけ	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 きゅうり とうもろこし にんじん 切りほしだいこん ブルー	ひよこ豆 ハヤシルウ さとう 白ごま さとう サラダ油
12	水	たこめし	牛乳	たこめし チキンメンチカツ キャベツの アーモンドあえ フローズンヨーグルト	たこ 油あげ とり肉 とりレバー	こんにゃく ごぼう にんじん たけのこ しょうが たまねぎ キャベツ	米 もち米 さとう パン粉 米油 アーモンド さとう
13	木	ごはん	牛乳	肉じゃが いわしのうめに ミニトマト	ぶた肉 いわし	たまねぎ こんにゃく にんじん グリンピース しそ ミニトマト	じゃがいも さとう さとう
14	金	麦ごはん	牛乳	とうふとキャベツの スープ ビビンバ ミックスナッツ	とうふ ぶた肉 牛肉 たまご	キャベツ にんじん にんにく こまつな 大豆もやし 切りほしだいこん にんにく	ごま油 さとう アーモンド カシューナッツ マカダミアナッツ
17	月	麦ごはん	牛乳	つみれじる キムタクごはんのぐ れいとうみかん	つみれ とうふ 油あげ ぶた肉	れんこん 赤もく だいこん チンゲンサイ にんじん ねぎ しいたけ キムチ つぼづけ にんじん みかん	白ごま ごま油
18	火	あいちの米粉 パン	牛乳	ミネストローネ ハムステーキ ポイルブロッコリー たく上たまごなし マヨネーズ	とり肉 ぶた肉	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 ブロッコリー	ひよこ豆 マカロニ オリーブ油 さとう 米油 たまごなしマヨネーズ
愛知を食べる学校給食の日				生あげのちゅうかはん 青しそ入りあじフライ 切りほしだいこんのナムル あいちのみかんゼリー	生あげ ぶた肉 うずらたまご あじ	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 きゅうり 切りほしだいこん みかんゼリー	さとう でん粉 パン粉 米油 白ごま さとう ごま油
20	木	ごはん	はっこう乳	ぶた肉とたまねぎの うまに さばぎんがみやき えだ豆	ぶた肉 やきどうふ さば みそ	たまねぎ しらたき ねぎ にんじん エリンギ えだ豆	さとう 米油 さとう

日	曜	こんだて名		主な材料とその働き			
		黄	緑	緑 体をつくる	緑 体の調子を整える	黄 体を動かすエネルギーになる	
21	金	きしめん	牛乳	きしめんものしる	とり肉 かまぼこ 油あげ	だいこん ねぎ こまつな にんじん しいたけ	
				大豆とナッツのあげもの	大豆	えだ豆	でん粉 小麦粉 カシューナッツ 米油 さとう
				れいとうりんご		りんご	
24	月	麦ごはん	牛乳	ぶたじる	とうふ ぶた肉 みそ	だいこん にんじん ごぼう ねぎ	さといも
				ちくわのおこのみあげ (2こ)	ちくわ 青のり	しょうが	小麦粉 でん粉 米油
				もやしのゆかりあえ		もやし ゆかり粉	
25	火	麦ごはん	牛乳	えがおの なつやさいカレー	ぶた肉 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	カレールー
				フルーツしらたま		みかん パイナップル もも	白玉だんご
				アーモンド入り小魚	小魚		アーモンド さとう
26	水	ごはん	牛乳	ちゃんこ	とりだんご 生あげ	キャベツ しらたき もやし なら ぶなしめじ	ごま油 さとう
				コロッケ	ぶた肉 牛肉	たまねぎ	じゃがいも パン粉 米油
				ミニトマト		ミニトマト	
27	木	スライスパン	牛乳	マカロニのクリームに	ウインナー 牛乳 チーズ だっし粉乳	たまねぎ にんじん えだ豆 マッシュルーム	白いんげん豆 ホワイトルウ マカロニ バター
				じゃがいもととり肉の ケチャップに	とり肉	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
28	金	ごはん	牛乳	けんちんじる	とうふ 油あげ	だいこん 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
				かれいのたつたあげ	かれい		米粉 米油
				キャベツのおひたし		キャベツ こまつな	さとう

- 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)。

あいちけん とくさんひん つか りょうり
愛知県の特産品を使った料理



12日(水) 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、稲がしっかりと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。

あいちけん きょうどりょうり
愛知県の郷土料理



21日(金) 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。

こんげつ しょうかい
今月のこんだて紹介

4日(火) 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。



こんげつ しょうかい
今月のこんだて紹介

17日(月) 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ように開発しました。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。ごはんと混ぜて、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、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

【小学校の予定金額】 245円×20日=4,900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予定日の前日までにお願いします。

※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。