



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

春日井市は、令和2年6月1日に
市制77周年を迎えます。

5月27日～6月5日 分散登校期間中の個包装給食

5/27(水)	5/28(木)	5/29(金)	6/1(月)	6/2(火)	6/3(水)	6/4(木)	6/5(金)
サンドイッチロールパン 牛乳 いちごジャム	サンドイッチロールパン 牛乳 だいたチョコクリーム	サンドイッチロールパン 牛乳 だいたチョコクリーム	サンドイッチロールパン 牛乳 だいたチョコクリーム	あいちのこめこパン 牛乳 いちごクレープ	あいちのこめこパン 牛乳 いちごクレープ	くろロールパン 牛乳 いちごスティックケーキ	くろロールパン 牛乳 いちごスティックケーキ



今月のこんだて目標 愛知の味を食べよう



日	曜	こんだて名		主な材料とその働き			
		園	困	困 体をつくる	困 体の調子を整える	困 体を動かすエネルギーになる	
8	月	わかめごはん	牛乳	さわにわん チキンナゲット(2こ) こくとうそらまめ	ぶた肉 かまぼこ とり肉	にんじん たけのこ ごぼう こまつな	じゃがいも 米油 こくとうそらまめ
9	火	むぎごはん	はっこう乳	にくじゃが さばぎんがみやき	ぶた肉 さば 豆みそ	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 さとう
10	水	むぎごはん	牛乳	ドライカレー ごぼうサラダ	ぶた肉 牛肉 大豆 まぐろ油づけ	たまねぎ にんじん マッシュルーム とうもろこし ピーマン トマト りんご にんにく	カレールウ 米油 アーモンド 白ごま さとう ごま油
11	木	むぎごはん	牛乳	はるさめスープ こうやどうふのマーボ にしよくだんご	うずらたまご とり肉 えび ぶた肉 高野どうふ	たまねぎ チンゲンサイ もやし にんじん たまねぎ にんじん ねぎ しょうが にんにく	はるさめ さとう ごま油 でん粉 にしよくだんご
12	金	クロスロールパン	牛乳	ぐだくさんコンソメスープ ジャーマンポテト	とり肉 ベーコン	たまねぎ キャベツ にんじん エリンギ たまねぎ とうもろこし パセリ	パスタ じゃがいも 米油
15	月	ごはん	牛乳	しろみそしる ちくわのいそべあげ(2こ) フローズンヨーグルト	とうふ、とり肉 油あげ 米みそ ちくわ 青のり ヨーグルト	だいこん にんじん こんにゃく えのきたけ ねぎ	小麦粉 でん粉 米油
16	火	げんまいごはん	牛乳	ハッシュドビーフ コロコロポテトサラダ こぶくろたまごなし マヨネーズ	牛肉 まぐろ油づけ	たまねぎ にんじん トマト マッシュルーム グリンピース にんにく とうもろこし にんじん	ひよこ豆 ハヤシルウ さとう じゃがいも さとう たまごなしマヨネーズ
17	水	ごはん	牛乳	ぶたどん あつやきたまごのたれかけ れいとうパイナップル	ぶた肉 焼きどうふ たまご	たまねぎ しらたき ねぎ にんじん エリンギ パイナップル	さとう さとう でん粉
18	木	ミルクロールパン	牛乳	だいたとチキンのトマトに アスパラガスと ベーコンのソテー ミックスマツ	大豆 とり肉 ベーコン	たまねぎ トマト にんじん ズッキーニ とうもろこし セロリ にんにく たまねぎ アスパラガス にんじん エリンギ	じゃがいも さとう 米油 アーモンド カシューナッツ マカダミアナッツ
愛知を食べる学校給食の日				なまあげと ぶたにくのもの	生あげ ぶた肉 うずらたまご	たまねぎ こんにゃく にんじん さやいんげん	さとう
19	金	ごはん	牛乳	サポテンコロッケ あいちのみかんゼリー		サポテン あいちのみかんゼリー	じゃがいも パン粉 米油
22	月	ごはん	牛乳	えがおのなつやさいカレー フルーツゼリー アーモンドいりござかな	ぶた肉 豆乳 小魚	たまねぎ かぼちゃ トマト なす にんじん しょうが にんにく パイナップル みかん みかんゼリー	カレールウ アーモンド さとう
23	火	ごはん	牛乳	ぶたじる まぐろのあまからに てまきのり	とうふ、ぶた肉 油あげ 豆みそ まぐろ油づけ のり	だいこん こんにゃく にんじん ごぼう ねぎ キャベツ しょうが	さとう 米油
24	水	むぎごはん	牛乳	ちゅうかかいせんうまに あげきょうざ(2こ)	いか えび ちくわ ぶた肉	たまねぎ キャベツ たけのこ にんじん チンゲンサイ キャベツ たまねぎ	さとう でん粉 小麦粉 米油

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	
25	木	むぎごはん	牛乳	こうやどようふのたまごとじ	たまご とり肉 かまぼこ 高野どようふ	たまねぎ にんじん さやいんげん	じゃがいも さとう
				キャベツのいために	ぶた肉 花かつお	キャベツ たまねぎ にんじん	さとう 米油 でん粉
				いかなごのくきに	いかなごのくきに		
26	金	きしめん	牛乳	ごもくきしめん	とり肉 かまぼこ 油あげ 花かつお	こまつな だいこん ねぎ にんじん ごぼう しいたけ	でん粉
				だいずとごまかなの ごまからめ	大豆 しらす干し	えだ豆	でん粉 米油 白ごま さとう
29	月	むぎごはん	牛乳	どうふのちゅうかはん	どうふ うずらたまご ぶた肉	たまねぎ キャベツ たけのこ にんじん しょうが にんにく	さとう でん粉
				きりぼしだいこんと ツナのサラダ	まぐろ油づけ	きゅうり どうもろこし にんじん 切り干しだいこん	白ごま さとう サラダ油
				れいとうおうとう		おうとう	
30	火	ごはん	牛乳	やさいのスープに	ベーコン	たまねぎ キャベツ にんじん マッシュルーム	じゃがいも
				ハンバーグの トマトソースかけ	とり肉 牛肉	たまねぎ ズッキーニ 黄ピーマン 赤ピーマン にんじん トマト セロリ にんにく	パン粉 さとう
				ふりかけ		やさいふりかけ	

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は、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)。

6月は 食育月間です!

食育とは、人間が生きていく上で欠かすことのできない大切な営みです。食育とは、健康で心豊かな食生活を実践できる力を育てていくことです。そこで、この「食育月間」に、自分自身の食習慣を見直すとともに、地域に伝わる食文化や、食を取り巻く現状等に目を向け、健全な食生活を実践するために何ができるか考えてみましょう。学校では、おもに下の6つの観点から食育を進めています。

<p>食の重要性</p> <p>食事の大切さ、喜び、楽しさを知る。</p>	<p>心身の健康</p> <p>望ましい栄養や食事のとり方を身に付ける。</p>	<p>食品を選択する能力</p> <p>正しい知識や情報に基づき、品質や安全を判断できる。</p>	<p>感謝の心</p> <p>食べ物を大事にし、感謝の心を持つ。</p>	<p>社会性</p> <p>協力し、他人を思いやり、豊かな人間関係をつくる。</p>	<p>食文化</p> <p>地域の産物や食の文化・歴史を理解し、尊重できる。</p>
--	---	--	---	---	---

愛知県の郷土料理

26日(金) きしめん

うどんに比べて幅が広く、薄いことが特ちょうの「きしめん」は、尾張名古屋の名物で、名古屋めしのひとつです。江戸時代に、現在の刈谷市で作られた「いもかわうどん」が、きしめんの元祖と言われています。

応募献立

25日(木) キャベツのいため煮

キャベツと豚ミンチとにんじんがあって、とてもおいしいです。ごはんにあうので、朝も昼も夜もおいしく食べられます。



今月の献立紹介

19日(金) 愛知を食べる学校給食の日

愛知県では、毎年、「食育月間(6月)」と「食育の日(毎月19日)」が重なる6月19日を含む1週間のうちの一日を「愛知を食べる学校給食の日」とし、地元の旬の食材を学校給食に使用したり、郷土料理を献立に取り入れたりすることにより、子どもたちが地域の食文化に触れる機会を作っています。

春日井市でも、愛知県産の米や牛乳、たまねぎ、うずら卵、豚肉、みかん、春日井市産のサボテンといった、愛知県内の農産物をたくさん使った献立になっています。



手をしっかり洗いましょう

洗い残しやすい部分は、忘れずにしっかり洗いましょう。



ゆびさき 指先
ゆび あいだ 指の間
てくび 手首

給食費のお知らせ

単価	月	日数	予定金額
245円	6月分	17	4,165円