

6月給食献立表

	1日(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)
	豆腐チャンプルー風 なめこのみそ汁 ノアールクッキー	【パン給食】 カレーコロッケロール くるくるあまおう苺	【パン給食】 チーズハムデニッシュ ミニ黒糖ツイスト	みそ汁 じやがいものそぼろ煮 オレンジ 味付け海苔	牛丼 きやべつの中華サラダ ルヴァンチーズサンド	夏野菜のトマト煮込み きゅうりの酢の物 バナナ
備考	はし携行 スプーン携行	※果物持参 果物のみ可	※果物持参 果物のみ可	はし携行	はし携行	はし携行 スプーン携行
商 品 名	精白米 豆腐 豚肉 もやし にら にんじん たまねぎ しょうが ごま油 しょうゆ・塩 削り節(だし) なめこ・ねぎ わかめ みそ 削り節(だし) 煮干し(だし) ノアールクッキー	★【カレーコロッケロール】 小麦粉 ☆カレーコロッケ ☆ソース ◇グリーンリーフ ◇キャベツ ◇乳化剤 乳 ◇牛肉 大豆 ◇豚肉 りんご ★【くるくるあまおう苺】 小麦粉 いちごペースト 砂糖 卵 マーガリン ◇パン酵母 食塩 ◇乳等を主要原料とする食品 ◇乳化剤	【チーズハムデニッシュ】 小麦粉 マーガリン 半固体状ドレッシング ハム 卵 砂糖 食塩 パン酵母 脱脂粉乳 乳等を主要原料とする食品 ホエイパウダー 【ミニ黒糖ツイスト】 小麦粉 黒糖クリーム 卵 砂糖 マーガリン 食塩 乳化剤 乳 大豆 乳等を主要原料とする食品	精白米 豆腐 油揚げ たまねぎ にんじん しめじ みそ 削り節・煮干し(だし) 小麦粉 じやがいも 合挽き肉 いんげん しょうゆ 砂糖・片栗粉 削り節(だし) オレンジ 味付け海苔	★精白米 ☆牛肉 ☆白ねぎ ◇厚揚げ ◇糸こんにゃく ◇油 ☆しょうゆ 砂糖・みりん 削り節(だし) ☆きやべつ ☆ハム きゅうり・にんじん ごま 砂糖 しょうゆ・酢 ごま油 ◇ルヴァンチーズサンド アレルギー品目 【小麦・乳・大豆】	精白米 ☆ベーコン ◇なす ☆カラーピーマン ◇たまねぎ ★にんじん ズッキーニ にんにく トマト(水煮)缶 塩 ☆オリーブ油 ◇ウスターソース ◇きゅうり ★ちりめんじゃこ わかめ 酢 しょうゆ 砂糖・油 バナナ
	カロリー 480 kcal 蛋白質 15.8 g			カロリー 477 kcal 蛋白質 15.0 g	カロリー 487 kcal 蛋白質 15.9 g	カロリー 472 kcal 蛋白質 15.3 g

☆印は赤色の食品 [血や肉のもととなる] ★印は黄色の食品 [熱や力のもとになる] ◇印は緑色の食品 [体の調子をととのえる]

6月給食立表

	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
献立名	かぼちゃのみそ汁 煮込みハンバーグ ミニゼリー	豆腐のみそ汁 豚肉照り焼き炒め きやべつおかか和え 乳酸飲料	鶏ごぼう汁 里芋とひじきの煮物 もも缶	チキンライス 野菜スープ きゅうりサラダ ココナツサブレ	とうがんスープ コロッケ(ミート) えだまめ	【パン給食】 ハムカツサンド (ミニ)メロンパン
備考	はし携行	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行 スプーン携行	はし携行	※果物持参 果物のみ可
品名	精白米 かぼちゃ なす・たまねぎ 油揚げ わかめ にんじん・ねぎ みそ 削り節・煮干し(だし) 煮込みハンバーグ 牛肉・豚肉・鶏肉 大豆たん白・玉葱 パン粉・小麦粉 醤油・塩・砂糖 アレルギー品目 【小麦・乳・大豆】 しめじ ウスターーソース・ケチャップ ミニトマト・レタス ミニゼリー	★精白米 ◇豆腐・うす揚げ ☆わかめ ☆たまねぎ・にんじん ☆ねぎ ◇みそ ☆削り節(だし)・煮干し(だし) 豚肉 たまねぎ 砂糖・みりん しょうゆ・酒 片栗粉・油 きやべつ にんじん・三度豆 ちくわ 花かつお しょうゆ・みりん 乳酸飲料	★精白米 ☆鶏肉・うす揚げ ☆ささがきごぼう ◇だいこん・にんじん ◇板こんにゃく ◇みそ ☆ねぎ ◇しょうゆ・しお ☆削り節(だし) 里芋 ひじき ★にんじん 油揚げ ◇砂糖 ◇しょうゆ ☆みりん ☆削り節(だし) もも缶	★精白米 鶏肉 ☆たまねぎ 人参 ◇グリンピース ◇板こんにゃく ◇しいたけ ☆ねぎ ◇しょうゆ・しお ☆ウインナー たまねぎ・にんじん ★いんげん・コーン ★削り節(だし) ◇しょうゆ・塩 ★きゅうり キャベツ ツナ わかめ 酢・砂糖・しょうゆ ココナツサブレ	★精白米 ☆とうがん ◇豚肉 ◇にんじん・おくら ◇ウスターーソース ◇ケチャップ・塩 ◇油 ☆片栗粉 ◇しょうゆ・塩 ☆ウインナー たまねぎ・にんじん ★いんげん・コーン ★削り節(だし) ◇しょうゆ・塩 ★きゅうり キャベツ ツナ わかめ 酢・砂糖・しょうゆ ココナツサブレ	★【ハムカツサンド】 パン、ハムカツ コーラスローサラダ (キャベツ・マヨネーズ) 卵サラダ、ソース 乳化剤、小麦 卵、乳 豚肉、ゼラチン 大豆、鶏肉 りんご ★【(ミニ)メロンパン】 小麦粉 砂糖 卵 マーガリン 食塩 乳化剤 乳 イーストフード 大豆
	カロリー 475 kcal	カロリー 470 kcal	カロリー 474 kcal	カロリー 473 kcal	カロリー 475 kcal	
	蛋白質 15.0 g	蛋白質 14.5 g	蛋白質 15.9 g	蛋白質 15.5 g	蛋白質 15.0 g	

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

6月 給食獻立表

	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	
献立名	しょうゆラーメン 揚げ餃子 バナナ	夏野菜のカレーライス フルーツポンチ	豚汁 なすと厚揚げの煮物 動物ヨーチ	【パン給食】 ツナハムレタス (ミニ)ストロベリーツイスト	【パン食】 ワインナーコルネ 北海道バターフラワー	にゅうめん汁 マー婆一茄子 オレンジ	
備考	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行	※果物持参 果物のみ可	※果物持参 果物のみ可	はし携行	
商品名	中華そば 豚肉 にんじん・きやべつ もやし・コーン わかめ 白ねぎ 鶏がらスープの素 塩・しょうゆ 揚げぎょうざ キャベツ・玉葱 豚肉・豚油 にら・しょうが 小麦粉・片栗粉・米粉 調味料・植物油脂 揚油 アレルギー品目 【小麦・大豆】 レタス・ミニトマト バナナ	★精白米 ☆鶏肉 ◇じゃがいも ◇にんじん ☆たまねぎ ◇かぼちゃ なす ピーマン カレールウ 油	★精白米 ☆豆腐 ◇豚肉 ◇大根 ◇にんじん ◇ささがきごぼう ◇もやし ねぎ ★みそ 削り節・煮干し(だし)	★【ツナハムレタス】 ツナフレーク レタス ボンレスハム ☆マヨネーズ ◇小麦粉 卵 砂糖 ◇大豆 ◇乳化剤 ◇乳等を主要原料とする食品 ★【(ミニ)ストロベリーツイスト】 小麦粉 イチゴジャム ◇なす ◇卵、砂糖 ☆マーガリン ◇にんじん ◇しょうが ◇りんご ★砂糖 油 動物ヨーチ	【ワインナーコルネ】 ポークワインナー 小麦粉 砂糖 マーガリン トマトケチャップ 卵 食塩 乳化剤 りんご 乳 大豆 豚肉 牛肉 乳等を主要原料とする食品 【北海道バターフラワー】 小麦粉 卵 砂糖 マーガリン パン酵母 バターフラワーペースト 乳等を主要原料とする食品 白ねぎ・にら 食塩 乳化剤 ★乳等を主要原料とする食品 ★	精白米 ぱちめん たまねぎ・にんじん えのき・わかめ ねぎ しょうゆ・塩 削り節(だし) こんぶ(だし) なす たまねぎ 豚挽き肉 にんにく・しょうが 白ねぎ・にら 鶏がらスープの素 みそ・しょうゆ 砂糖 ごま油・片栗粉 オレンジ	★ ☆ ◇ ☆ ◇ ☆ ◇ ☆ ◇ ☆ ◇ ☆ ◇ ☆ ◇ ☆ ◇ ☆ ★ ★
	カロリー 473 kcal	カロリー 471 kcal	カロリー 480 kcal			カロリー 477 kcal	
	蛋白質 15.5 g	蛋白質 14.2 g	蛋白質 14.8 g			蛋白質 15.5 g	

☆印は赤色の食品 [血や肉のもととなる] ★印は黄色の食品 [熱や力のもとになる] ◇印は緑色の食品 [体の調子をととのえる]

6月給食献立表

	30日(金)				
献立名	お誕生献立 コーンご飯 にらのみそ汁 鮭キャベツカツ ミニドーナツ				
備考	はし携行				
商品名	精白米 コーン・塩 豚肉 豆腐・油揚げ たまねぎ・にんじん にら みそ 削り節・煮干し(だし) 鮭キャベツカツ 〔鮭・キャベツ・たまねぎ 乾燥卵白・パン粉・小麦粉 片栗粉・調味料・揚油 アレルギー品目 【卵・小麦・大豆】 ミニトマト・レタス ミニドーナツ	★ ◇ ☆ ☆ ◇ ◇ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ◇			
	カロリー 485 kcal				
	蛋白質 14.5 g				

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をとのえる〕