



6月学校給食献立表



- ① 県内の消費者と生産者が今まで以上にいい関係になる
- ② Eat more Aichi products (イート モア アイチ プロダクツ) もっと愛知県産品を食べよう (利用しよう)

(2020年)この献立表にはすべての材料を記載していません。食物アレルギーの対応は詳細な献立表にて確認してください。小牧市教育委員会

日曜	献立名	おもな材料名					
		おもに体をつくるもとになるもの		おもに体の調子を整えるもとになるもの		おもにエネルギーのもとになるもの	
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・さとう	6群 油脂・種実類

給食開始にあたり、感染症拡大防止のため、6月3日～12日の主食は個別に包装されたパンとなります。

歯と口の健康週間

学校給食を食べる日

3	水	ミルクロールパン 牛乳 トックスープ ビビンバ グレープゼリー	ベーコン 牛肉	牛乳	にら ほうれんそう にんじん	キャベツ コーン えのきたけ もやし にんにく しょうが ぶどう果汁	パン トック さとう さとう	油 ごま油
4	木	ミルクロールパン 牛乳 豆腐とわかめのみそ汁 親子そば ごぼうチップス	豆腐 油揚げ みそ 鶏肉 炒り卵	牛乳 わかめ	にんじん	たまねぎ 干しいたけ ねぎ たまねぎ しょうが えだまめ ごぼう	パン さとう でんぶん	油 油
5	金	ミルクロールパン 牛乳 クリームシチュー ポロニアム 野菜サラダ 大豆の黒糖がらめ	鶏肉 鶏肉 豚肉	牛乳 牛乳	にんじん ブロッコリー にんじん	たまねぎ キャベツ コーン レモン果汁	パン じゃがいも 小麦粉 でんぶん さとう	バター 油 油
8	月	ミルクロールパン 牛乳 豚肉と野菜の煮物 ツナコーンはんぺん 味付き乾燥小魚	豚肉 生揚げ かまぼこ 魚肉 ツナ	牛乳	にんじん	たまねぎ ねぎ しょうが こんにゃく コーン たまねぎ	パン さとう さとう でんぶん さとう 水あめ	油 油
9	火	ミルクロールパン 牛乳 あおさの白みそ汁 ねぎ玉焼き 根菜の煮物	豆腐 鶏肉 油揚げ みそ 鶏卵	牛乳 あおさのり	にんじん	たまねぎ えのきたけ ねぎ ねぎ ごぼう たけのこ	パン さとう 水あめ でんぶん さとう	油 ごま油
10	水	ミルクロールパン 牛乳 野菜スープ たこのから揚げ ナタデココフルーツ	豚肉 なた たこ	牛乳	にんじん にら	キャベツ もやし もも パイン みかん ナタデココ	パン 米粉 片栗粉	油 油
11	木	ミルクロールパン 牛乳 生揚げの煮物 さんまの塩焼き 五色あえ	生揚げ さんま	牛乳	にんじん	だいこん しめじ ねぎ こんにゃく	パン さとう	油
12	金	ミルクロールパン 牛乳 ABCマカロニスープ ウインナーソーテー 角チーズ	大豆 ウインナー	牛乳 チーズ	にんじん ほうれんそう	もやし コーン コーン マッシュルーム キャベツ	パン マカロニ じゃがいも	油
15	月	ごはん 牛乳 高野豆腐の煮物 さわらの塩こうじ焼き 野菜の即席漬け	高野豆腐 鶏肉 かまぼこ さわら	牛乳	にんじん	たまねぎ 干しいたけ もやし きゅうり	米 さとう さとう	油
16	火	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 ぎょうざ 中華炒め	豆腐 豚肉 大豆 みそ 鶏肉 豚肉 大豆	牛乳	にんじん にら にんじん ビーマン	たまねぎ ねぎ しょうが にんにく キャベツ たまねぎ たけのこ しょうが	米 麦 さとう でんぶん 小麦粉 でんぶん 米粉 さとう	油 ごま油 ごま油
17	水	ソフトめん 牛乳 カレーソース チキンナゲット 海藻サラダ	豚肉 かまぼこ 鶏肉 おから	牛乳	にんじん	たまねぎ ねぎ キャベツ コーン レモン果汁	ソフトめん カレールウ パン粉 でんぶん さとう 小麦粉 米粉	油 油 油
18	木	ごはん 牛乳 すいとん汁 生揚げのきのこあんかけ じゃことごまのふりかけ	油揚げ 生揚げ	牛乳	にんじん みつば	だいこん ごぼう しめじ えのきたけ たまねぎ	米 すいとん さとう でんぶん さとう	ごま
19	金	ごはん 牛乳 呉汁 めひかり(魚)フライ 小松菜のおかかあえ 蒲郡みかんゼリー	大豆 豆腐 豚肉 みそ めひかり 油揚げ かつお節	牛乳 わかめ	にんじん	だいこん こんにゃく キャベツ もやし みかん果汁	米 パン粉 小麦粉 さとう さとう	油 油
22	月	麦ごはん 牛乳 中華スープ ダッカルビ ヨーグルト	豚肉 鶏肉	牛乳 ヨーグルト	チンゲンサイ にんじん にんじん	たまねぎ コーン しめじ たまねぎ ねぎ にんにく しょうが	麦 米 マロニー さとう	油 ごま油
23	火	ごはん 牛乳 鉄火みそ ◎あじの野菜あんかけ ほうれんそうのおひたし	大豆 鶏肉 さつまあげ みそ あじ	牛乳	にんじん にんじん ビーマン 赤ビマン ほうれんそう	ごぼう だいこん こんにゃく たまねぎ もやし	米 さとう でんぶん さとう さとう	油 油
24	水	白玉うどん 牛乳 五目うどん 白ごまつくね ひじきとツナの炒めもの	鶏肉 かまぼこ 油揚げ 鶏肉 鶏レバー まぐろ油揚げ 大豆	牛乳	にんじん	たまねぎ ねぎ 干しいたけ たまねぎ コーン	白玉うどん さとう パン粉 でんぶん さとう	油 ごま 油 油
25	木	ごはん 牛乳 豆腐のすまし汁 れんこんハンバーグ 骨太あえ	豆腐 かまぼこ 豚肉 鶏肉 牛肉	牛乳	みつば	えのきたけ たまねぎ れんこん たまねぎ もやし	米 でんぶん パン粉 水あめ さとう でんぶん さとう	ごま
26	金	ミルクロールパン 牛乳 ポークビーンズ コーンポテト 野菜ゼリー	豚肉 ミックスビーンズ 大豆	牛乳	トマト にんじん	キャベツ たまねぎ コーン みかん果汁	パン トマトルウ じゃがいも さとう	油
29	月	ごはん 牛乳 具だくさん汁 さばのカレー焼き ねばねば兄弟	鶏肉 豆腐 油揚げ さば	牛乳 塩こんぶ	にんじん	だいこん ごぼう 干しいたけ ねぎ	米	油
30	火	麦ごはん 牛乳 ハヤシライス コロケ 福神サラダ	豚肉 豚肉 牛肉	牛乳	にんじん トマト にんじん パセリ 黄ピーマン	たまねぎ たまねぎ キャベツ 福神漬け	麦 米 じゃがいも ハヤシルウ じゃがいも パン粉 さとう 小麦粉 さとう	油 油

付記 材料の都合により一部変更する場合があります。

④は小学校 ⑤は中学校

◎23日(火)「あじの野菜あんかけ」は令和元年度 北里中学校 生徒 佐子 茜 さんの応募献立を参考にしました。

給食回数 20回

※はしは毎日持ってきてください。

※学校給食のごはんは愛知県産米「あいちのかおり」を使用しています。

初めての食材でアレルギー症状が起きる場合があります。食材のことなどを確認したい場合は、お気軽に学校へご相談ください。詳しい資料をお渡しするか、ご希望の方には担当栄養士がわかりやすくご説明いたします。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です。

「食育」とは、食べ物に興味をもち、食について学ぶことです。この日は、「家族といっしょに家でごはんを食べましょう」との願いからつくられました。

小牧市のホームページに学校給食のコーナーがあります。

再生紙使用

携帯電話用ホームページ

