



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)

(2022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
1 水	麦ごはん 牛乳 マーボー野菜 ぎょうざ 中華いため	豆腐 豚肉 みそ 豚肉 ハム	牛乳	にんじん にら ピーマン	だいこん なす たまねぎ ねぎ しょうが にんにく キャベツ たまねぎ にんにく もやし たけのこ	米 麦 さとう でんぷん パン粉 でんぷん さとう 小麦粉	油
2 木	ごはん 牛乳 さわにわん さわらの香り揚げ もやしの赤じそあえ	豚肉 かまぼこ さわら	牛乳	にんじん にんじん 赤じそ粉	たけのこ えのきたけ ごぼう ねぎ しょうが もやし	米 米粉 片栗粉 さとう	油 油
3 金	サンドイッチロールパン 牛乳 じゃがいもポタージュ ウインナー(1食用ケチャップ) 野菜ソテー	鶏肉 豆乳 ウインナー	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ コーン キャベツ しめじ	パン じゃがいも 小麦粉	マーガリン 油 油
6 月	ごはん 牛乳 かみかみみそ汁 たこのから揚げ めかぶサラダ	豚肉 高野豆腐 みそ たこ	牛乳	にんじん	切り干しだいこん たまねぎ えのきたけ ねぎ	米 米粉 片栗粉 さとう	油 油 油
7 火	ごはん 牛乳 もずく汁 豚キムチいため アーモンド小魚	鶏肉 油揚げ かまぼこ 豆腐 豚肉	牛乳 もずく	にんじん にんじん	だいこん ねぎ たまねぎ 白菜キムチ ごぼう	米 さとう さとう	油 油 アーモンド ごま
8 水	ソフトめん 牛乳 ミートソース パンパンジーサラダ ヨーグルト	牛肉 豚肉 豚レバー ささみ油漬	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム きゅうり キャベツ もやし	ソフトめん トマトルウ さとう	油 ごま ごま油
9 木	ごはん 牛乳 筑前煮 厚焼きたまご ほうれんそうのあえもの	鶏肉 さつま揚げ 鶏卵 油揚げ	牛乳	にんじん さやいんげん	こんにゃく たけのこ ごぼう 干ししいたけ	米 じゃがいも さとう さとう でんぷん さとう	油 油
10 金	ロールパン 牛乳 ポークビーンズ あじフライ アセロラゼリーあえ	豚肉 大豆 あじ	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ パイン もも ナタデココ	パン じゃがいも パン粉 小麦粉 アセロラジュレ	油 油
13 月	ごはん 牛乳 スタミナ汁 ツナの甘辛煮 千切りたくあんあえ	豚肉 豆腐 油揚げ みそ まぐろ油漬	牛乳	にんじん さやいんげん	たまねぎ ねぎ にんにく たまねぎ しょうが たくあん	米 じゃがいも さとう	油 ごま
14 火	ごはん 牛乳 鶏肉じゃが 白ごまつくね キャベツの即席漬 中華めん 牛乳 塩ラーメン 鶏肉の甘酢あえ 杏仁豆腐	鶏肉 鶏肉 鶏レバー	牛乳	にんじん	たまねぎ こんにゃく たまねぎ キャベツ もやし きゅうり	米 じゃがいも さとう パン粉 でんぷん さとう	油 ごま 油
15 水	ごはん 牛乳 真だくさん汁 和風ハンバーグ 三色いため	豆腐 油揚げ 牛肉 豚肉 鶏肉	牛乳	にんじん	だいこん たまねぎ ごぼう ねぎ たまねぎ キャベツ コーン	米 パン粉 でんぷん さとう さとう	油 油
16 木	愛知のだいこん葉ごはん 牛乳 愛知のめぐみみそ汁 めひかり(魚)フライ 千草あえ 蒲郡みかんゼリー	あかもく入り団子 油揚げ みそ めひかり	牛乳	にんじん だいこん葉 にんじん ごまつな	たまねぎ だいこん	パン粉 小麦粉 さとう さとう	油 ごま
20 月	ごはん 牛乳 ゆばのすまし汁 つばす(魚)の照り焼き ウインナーのいためもの	ゆば 豆腐 かまぼこ つばす ウインナー	牛乳	にんじん みつば	えのきたけ 干ししいたけ だいこん たまねぎ	米 さとう でんぷん	油 油
21 火	麦ごはん 牛乳 トックスープ ピビンバ 冷凍みかん	鶏肉 豚肉	牛乳 わかめ	にんじん チンゲンサイ にんじん ほうれんそう	たまねぎ 切り干し大根 大豆もやし にんにく しょうが みかん	米 麦 トック さとう	油 ごま油
22 水	白玉うどん 牛乳 みそ煮込みうどん ちくわのいそべ揚げ ひじきのいため煮	鶏肉 かまぼこ 油揚げ みそ ちくわ さつま揚げ	牛乳 あおさ ひじき	にんじん	たまねぎ えのきたけ ねぎ	白玉うどん 小麦粉 さとう	油 油 油
23 木	ごはん 牛乳 親子煮 さばのカレー焼き 野菜の彩りあえ	鶏肉 鶏卵 かまぼこ さば	牛乳	にんじん みつば	たまねぎ 干ししいたけ	米 さとう	油
24 金	クロスロールパン 牛乳 コンソメスープ メンチカツ コーンポテト	ウインナー 牛肉 豚肉	牛乳	にんじん	たまねぎ キャベツ しめじ だいこん キャベツ たまねぎ コーン 菜めし粉	パン でんぷん パン粉 さとう 小麦粉 じゃがいも	油 油
27 月	麦ごはん 牛乳 たまねぎの白みそ汁 野菜はんぺん きんぴらごぼう	鶏肉 油揚げ 豆腐 みそ 魚肉 豚肉 ちくわ	牛乳	にんじん	たまねぎ だいこん ねぎ コーン ごぼう	米 麦 でんぷん さとう さとう	油 油 ごま ごま油
28 火	ごはん 牛乳 ◎大豆カレー コーンフライ だいこんサラダ	豚肉 大豆	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ にんにく コーン だいこん きゅうり	米 じゃがいも カレールウ 小麦粉 パン粉 さとう さとう	油 油 油
29 水	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 でんぷん さとう	油 ごま
30 木	ごはん 牛乳 みそちゃんこ汁 ごまつなの三色丼 ミニレモンゼリー	鶏団子 焼き豆腐 みそ 豚肉 いり卵	牛乳	にんじん にら ごまつな	たまねぎ こんにゃく エリンギ たまねぎ レモン果汁	米 さとう 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。

◎は小学校 ①は中学校

◎28日(火)「大豆カレー」は令和3年度 北里中学校 生徒 岡崎 朔さんの応募献立を参考にしました。

給食回数 22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。

令和4年1月より、調味料を除く副食(おかず・デザート)にアレルギー特定原材料(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)を含まない献立を月に1回程度作成しています。(詳細な献立表に記載してあります)

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

