



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)

(2023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

歯と口の健康週間

愛知を食べる
学校給食の日

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 木	ごはん 牛乳 さわにわん さけの銀紙焼き こまつなのおかかあえ	豚肉 かまぼこ 豆腐 さけ かつお節	牛乳	にんじん こまつな にんじん	ねぎ えのきたけ たまねぎ 切り干しだいこん だいこん もやし	米 さとう でんぷん さとう	油
2 金	クロスロールパン 牛乳 野菜スープ かぼちゃひき肉フライ ほうれんそうとコーンのソテー	鶏肉 豚肉	牛乳 糸寒天	にんじん かぼちゃ ほうれんそう	キャベツ たまねぎ たまねぎ コーン たまねぎ	パン じゃがいも パン粉 でんぷん 小麦粉 さとう	油 油 油
5 月	ごはん 牛乳 呉汁 いわしのしょうが煮 キャベツの塩昆布あえ	豚肉 大豆 豆腐 油揚げ みそ いわし	牛乳 わかめ	にんじん	だいこん ねぎ しょうが キャベツ もやし	米 さとう でんぷん	油
6 火	ごはん 牛乳 鶏肉と生揚げの中華煮 揚げぎょうざ ◎ひじきと人参と卵のオイスターソース炒め	鶏肉 生揚げ 豚肉 鶏肉 いり卵	牛乳	にんじん さやいんげん にんじん	たまねぎ 干しいたけ たけのこ こんにゃく しょうが にんにく キャベツ たまねぎ しょうが たまねぎ	米 でんぷん さとう 小麦粉 パン粉 さとう でんぷん	油 油 ごま油
7 水	ソフトめん 牛乳 ミートソース ポロニアソーセージ アセロラゼリーあえ 乾燥小魚	豚肉 豚レバー 大豆 鶏肉 豚肉	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム パイン もも ナタデココ	ソフトめん トマトルー さとう でんぷん アセロラジュレ さとう	油
8 木	ごはん 牛乳 かみかみ汁 たこのから揚げ 茎わかめのいためもの	鶏肉 豆腐 たこ まぐろ油漬け	牛乳	にんじん	ごぼう 切り干しだいこん たまねぎ えのきたけ ねぎ もやし	米粉 でんぷん さとう	油 油 油
9 金	愛知の米粉入りパン 牛乳 オニオンスープ ハンバーグのトマトソースかけ ごぼうサラダ	ベーコン 豚肉 鶏肉	牛乳	にんじん トマト にんじん	たまねぎ しめじ コーン たまねぎ ごぼう きゅうり	パン でんぷん さとう さとう	油 油 ドレッシング
12 月	ごはん 牛乳 はちはい汁 鶏肉と大豆のごまがらめ 冷凍みかん	ちくわ 豆腐 油揚げ 鶏肉 大豆	牛乳	にんじん	こんにゃく キャベツ えのきたけ ねぎ しょうが みかん	米 さとう でんぷん	油 ごま
13 火	ごはん 牛乳 肉じゃが さわらの塩こうじ焼き 干草あえ ◎ひじきのり	豚肉 さわら 油揚げ かつお	牛乳	にんじん にんじん こまつな	たまねぎ こんにゃく もやし	米 じゃがいも さとう 米 さとう	油 ごま
14 水	白玉うどん 牛乳 みそ煮込みうどん たまねぎとコーンはんぺん 豚肉といんげんのいためもの	鶏肉 かまぼこ 油揚げ みそ 魚肉すりみ 豚肉	牛乳	にんじん にんじん さやいんげん	たまねぎ えのきたけ ねぎ たまねぎ コーン しょうが	白玉うどん さとう でんぷん さとう	油 油 油
15 木	ごはん 牛乳 トックスープ ピビンバ ファイバー入りヨーグルト	鶏肉 豆腐 豚肉	牛乳	にんじん いら にんじん ほうれんそう	たまねぎ コーン 切り干しだいこん にんにく しょうが 大豆もやし	米 トック さとう	油 油
16 金	金芽ロウカット玄米ごはん 牛乳 カレーライス オムレツ 海藻サラダ	豚肉 鶏卵	牛乳	にんじん	たまねぎ にんにく キャベツ	米 玄米 じゃがいも カレールウ さとう	油 油 ごま油
19 月	愛知のだいこん葉ごはん 牛乳 愛知のめくろみみそ汁 めひかり(魚)フライ キャベツの赤しそあえ 蒲郡みかんゼリー	しらす入りつみれ団子 油揚げ みそ めひかり	牛乳	にんじん だいこん葉 にんじん みつば	たまねぎ だいこん キャベツ もやし みかん果汁	米 じゃがいも パン粉 小麦粉	油
20 火	麦ごはん 牛乳 豚ごぼう丼 豆腐団子 ひじきのいため煮	豚肉 かまぼこ 豆腐 鶏肉 まぐろ油漬け	牛乳	にんじん にんじん にんじん	ごぼう こんにゃく たまねぎ しめじ ごぼう ねぎ しょうが たまねぎ コーン	米 麦 さとう でんぷん パン粉 さとう さとう	油 油 油
21 水	中華めん 牛乳 塩ラーメン 愛知しそ入り鶏春巻き 杏仁豆腐	豚肉 なた 鶏肉	牛乳	にんじん にんじん 青じそ	もやし たまねぎ ねぎ たまねぎ キャベツ ねぎ しょうが パイン もも	中華めん はるさめ でんぷん さとう 小麦粉 杏仁豆腐 ぶどうゼリー	油 油
22 木	ごはん 牛乳 鶏団子汁 けんちん信田のみそかけ わかめのさっぱりあえ	鶏団子 豆腐 油揚げ 魚肉すりみ みそ	牛乳 糸寒天	にんじん にんじん にんじん	だいこん たまねぎ えのきたけ ごぼう ねぎ ひじき わかめ きゅうり	米 さとう でんぷん さとう	油 油 ごま油
23 金	サンドイッチロールパン 牛乳 白いんげん豆のクリームポタージュ ウインナーのケチャップソースかけ 野菜ソテー	鶏肉 ウインナー	牛乳 牛乳	にんじん	たまねぎ 白いんげん豆 キャベツ たまねぎ	パン じゃがいも 小麦粉 さとう	バター 油 油
26 月	ごはん 牛乳 豚汁 ちくわの磯辺揚げ きんぴらごぼう	豚肉 油揚げ 豆腐 みそ ちくわ	牛乳	にんじん	えのきたけ ねぎ だいこん あおさ	米 じゃがいも 小麦粉 さとう	油 油 ごま ごま油
27 火	ごはん 牛乳 親子煮 さばのカレー焼き 野菜のあえもの わかめふりかけ 麦ごはん 牛乳	鶏肉 鶏卵 かまぼこ さば	牛乳	にんじん にんじん こまつな にんじん	たまねぎ 干しいたけ もやし わかめ しらす干し 赤じそ	米 さとう さとう	油 ごま
28 水	マーボー豆腐 野菜しゅうまい たけのこの中華いため	豆腐 豚肉 豚レバー 大豆 みそ 鶏肉 豚肉	牛乳	にんじん にんじん ほうれんそう にんじん	ねぎ たまねぎ しょうが にんにく コーン たまねぎ しょうが たけのこ もやし	米 麦 でんぷん さとう パン粉 小麦粉 さとう	油 油
29 木	ごはん 牛乳 わかめスープ 豚キムチいため グレープゼリー	鶏肉 豆腐 豚肉	牛乳 わかめ 糸寒天	にんじん チンゲンサイ にんじん	たまねぎ たまねぎ 白菜キムチ ごぼう ぶどう果汁	米 さとう さとう	油 油
30 金	ロールパン 牛乳 チキンピーズ あじフライ コーンサラダ ◎はっこう乳	鶏肉 大豆 あじ	牛乳	にんじん トマト にんじん	たまねぎ コーン きゅうり キャベツ	パン じゃがいも パン粉 小麦粉	油 油 ドレッシング

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 ◎は中学校

◎6日(火)「ひじきと人参と卵のオイスターソース炒め」は令和4年度 光ヶ丘中学校 生徒 伊藤 羽音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。

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

