



# 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)

(2025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

日曜	献立名	おもな材料名					
		おもに体をつくるものになるもの		おもに体の調子を整えるものになるもの		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
2月	麦ごはん 牛乳 野菜スープ ドライカレー 角チーズ	ベーコン 豚肉 大豆	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ コーン キャベツ たまねぎ にんにく	米 麦 油 油	
3火	ごはん 牛乳 新たまねぎのみそ汁 和風ハンバーグ ◎海そうとこんにやくとツナのサラダ	鶏肉 豆腐 みそ 鶏肉 豚肉 まぐろ油漬	牛乳	にんじん にんじん	ごぼう たまねぎ ねぎ たまねぎ だいこん こんにやく きゅうり	米 じゃがいも じゃがいも さとう さとう ごま油	
4水	中華めん 牛乳 塩ラーメン ★たこと大豆のかみかみ揚げ ★フルーツ白玉	豚肉 なた たこ 大豆	牛乳	にんじん	もやし たまねぎ キャベツ ねぎ もも パイン	中華めん 米粉 でんぷん 白玉だんご いちごゼリー	
5木	ごはん 牛乳 ★筑前煮 さばの銀紙焼き ★切り干しだいこんのいためもの あいちの米粉入りパン 牛乳	鶏肉 さつま揚げ さば みそ ベーコン	牛乳	にんじん にんじん	たけのここんにやく ごぼう 干しいたけ 切り干しだいこん えだまめ	米 じゃがいも さとう さとう 米粉 さとう 油	
6金	オニオンスープ コーンフライ ★根菜サラダ	ウインナー	牛乳	こまつな にんじん にんじん	たまねぎ しめじ コーン ごぼう キャベツ	パン 小麦粉 さとう パン粉 でんぷん さとう ごま ドレッシング	
9月	ごはん 牛乳 ★かみかみ汁 ★れんこんサンドフライ こまつなの和風あえ	豚肉 かまぼこ 豆腐 鶏肉	牛乳	にんじん にんじん	ねぎ えのきたけ たまねぎ 切り干しだいこん れんこん たまねぎ 干しいたけ キャベツ コーン	米 パン粉 でんぷん 小麦粉 さとう 油 油 ドレッシング	
10火	麦ごはん 牛乳 鶏肉じゃが いわしの梅煮 ★くきわかめのいためもの	鶏肉 いわし ベーコン	牛乳	にんじん 赤じそ にんじん	たまねぎこんにやく 梅 もやし	米 麦 じゃがいも さとう さとう でんぷん 油	
11水	ソフトめん 牛乳 ミートソース 豆腐ナゲット アセロラゼリーあえ	豚肉 豆腐 魚肉すり身 豆乳 豚肉	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ えだまめ たまねぎ パイン みかん	ソフトめん 米粉のトマトルウ さとう 小麦粉 でんぷん アセロラゼリー マスカットゼリー	
12木	ごはん 牛乳 八宝湯 愛知しそ入り鶏春巻き もやしのナムル	豚肉 鶏肉	牛乳	にんじん にんじん 青じそ にんじん	キャベツ たまねぎ 干しいたけ たけのこ たまねぎ キャベツ ねぎ しょうが 大豆もやし きゅうり	米 でんぷん はるさめ でんぷん さとう 小麦粉 さとう ごま油	
13金	ロールパン 牛乳 さげボールの豆乳チャウダー 焼きメンチカツ ウインナーと野菜のソテー	さげ団子 豆乳 鶏肉 豚肉 ウインナー	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ コーン たまねぎ しょうが にんにく キャベツ	パン じゃがいも 米粉のホワイトルウ さとう 米粉 油 油 油	
16月	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 野菜しゅうまい 春雨サラダ	豆腐 豚肉 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 きゅうり コーン	米 麦 さとう でんぷん でんぷん パン粉 小麦粉 さとう マロニー さとう ごま油	
17火	ごはん 牛乳 スタミナ汁 揚げ鶏のレモンソースかけ ヨーグルト	豚肉 豆腐 みそ 鶏肉	牛乳	にんじん	たまねぎ ねぎ にんにく レモン果汁	米 じゃがいも でんぷん さとう 油 油	
18水	白玉うどん 牛乳 五目うどん 枝豆入りはんぺん じゃがいもの青菜いため	鶏肉 かまぼこ 油揚げ 魚肉すり身	牛乳	にんじん	たまねぎ 干しいたけ えのきたけ ねぎ えだまめ コーン	白玉うどん でんぷん さとう じゃがいも 油 油 油	
19木	愛知のだいこん葉ごはん 牛乳 愛知のめくみみそ汁 めひかり(魚)フライ キャベツの赤じそあえ 蒲郡みかんゼリー	しらす入りつみれ団子 豆腐 みそ めひかり	牛乳	だいこん葉 にんじん みつば にんじん 赤じそ	たまねぎ だいこん キャベツ もやし みかん果汁	米 パン粉 小麦粉 さとう 油	
20金	くるロールパン 牛乳 マカロニイタリアン オムレツ ブロッコリーサラダ	ウインナー 豚肉 鶏卵	牛乳	にんじん トマト にんじん	たまねぎ ブロッコリー にんじん キャベツ	パン ペンネ さとう さとう 油 油 油	
23月	ごはん 牛乳 真だくさん汁 ちくわの磯辺揚げ ★きんぴらごぼう	豚肉 豆腐 油揚げ ちくわ	牛乳	にんじん	キャベツ 干しいたけ えのきたけ ねぎ ごぼうこんにやく	米 小麦粉 さとう ごま ごま油	
24火	ごはん 牛乳 高野豆腐の卵とじ さわらの香味焼き 和風ひじきサラダ	鶏肉 鶏卵 高野豆腐 かまぼこ さわら	牛乳	にんじん	干しいたけ たまねぎ ねぎ しょうが もやし コーン	米 さとう さとう でんぷん さとう 油 ごま油 油	
25水	麦ごはん 牛乳 トックスープ 豚キムチ 冷凍みかん	鶏肉 豚肉	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ えのきたけ ねぎ たまねぎ 白菜キムチ ごぼう みかん	米 麦 トック さとう 油 ごま油	
26木	わかめごはん 牛乳 呉汁 コロケ にんじんとツナのいためもの	豚肉 大豆 豆腐 油揚げ みそ 豚肉 牛肉 まぐろ油漬	牛乳 わかめ	にんじん にんじん パセリ にんじん	たまねぎ ねぎ しょうが たまねぎ	米 じゃがいも パン粉 さとう 小麦粉 さとう 油 油	
27金	ミルクロールパン 牛乳 コーンクリームポタージュ ウインナー ほうれんそうのソテー ココア牛乳のもと	鶏肉 ウインナー	牛乳 チーズ	にんじん	たまねぎ コーン	パン じゃがいも 米粉のホワイトルウ 油 ココア牛乳のもと	
30月	ごはん 牛乳 わかめスープ 鶏肉と大豆のごまがらめ ★乾燥小魚	豚肉 豆腐 鶏肉 大豆	牛乳 わかめ	にんじん	たまねぎ キャベツ ねぎ しょうが	米 でんぷん さとう さとう 油 ごま 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  
 ◎3日(火)「海そうとこんにやくとツナのサラダ」は令和6年度 光ヶ丘中学校 生徒 稲垣 蕾さんの応募献立を参考にしました。



R6年度から、かみごたえのある、よくかむことに注意する食べものや料理に★がついています。

給食回数 21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、くるみ)を含まない献立を月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

