

2020年(令和2年)6月分 学校給食献立表(小学校)第1地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	1日・月	2日・火	3日・水	4日・木	5日・金	8日・月	9日・火	10日・水	11日・木	12日・金	15日・月
献立名	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり いなにわうどん きりぼしだいこん の はりはり	コッペパン ぎゅうにゅう はるめとレタスのスープ ビーフンいため きなこクリーム	わかめごはん ぎゅうにゅう みそじる チンゲンサイのいために	コッペパン ぎゅうにゅう ◇しぜんふうたまごスープ まぐろとじゃがいものあまからに	ごはん ぎゅうにゅう ちんげんに わかめあえ	ごはん ぎゅうにゅう ◇このはとし さんどまめのうめドレッシングあえ	コッペパン ぎゅうにゅう やさいスープ マカロニのクリームに	ごはん ぎゅうにゅう ふのみそじる さわらのにつけ キャベツときゅうりのあかしそあえ	コッペパン ぎゅうにゅう フォー ボーケービーンズ さくらんぼ	ごはん ぎゅうにゅう ゆばじる ツナおから ひじきふりかけ	ごはん ぎゅうにゅう にらのみそじる クープイリチー でんぶ
材料名および使用量 (g)	味付けのり 1袋 ○ 鶏肉 20 △ にんじん 0.5 たまねぎ 10 △ なめこ 7 △ かまぼこ 5 ○ 桶庭うどん 12 □ ねぎ 2 △ うすくちしょうゆ 3.5 こいくちしょうゆ 0.5 本みりん 0.5 だし昆布 0.5 けずり節 2 ごま 100	はるめ 7 □ 豚肉 15 □ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ もやし 10 △ 干しいたけ 0.3 △ レタス 10 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 10 ビーフン 10 □ 豚肉ミンチ 10 △ 酒 0.5	精白米 70 □ 水 91 □ アルファー化米(うるち米) 55 □ アルファー化米(もち米) 15 □ 水 120 茎わかめ(冷凍) 4 ○ しょうが 0.3 △ 塩 0.1 豆腐 20 □ にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ もやし 10 △ 干しいたけ 0.3 △ レタス 10 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 10 ピーマン 10 □ 豚肉ミンチ 10 △ 酒 0.5	卵 ◆ 25 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干しいたけ 0.3 △ 大豆もやし 10 △ きゅうり 7 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 トウバンジャン 0.15 ごま油 0.3 塩 0.1 豆腐 20 □ にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ もやし 10 △ 干しいたけ 0.3 △ レタス 10 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 110 まぐろ 30 ○ 塩 0.1	鶏肉 20 ○ 酒 1 △ にんじん 20 △ じゃがいも 20 △ たまねぎ 25 △ なめこ 30 △ ほうれんそう 4 うすくちしょうゆ 2 こいくちしょうゆ 2 竹輪(煮込み用) 10 しょうが 1 綿実油 0.5 塩 0.1 こいくちしょうゆ 0.1 本みりん 0.5 たんぱく 0.5 じゃがりこ 2 けずり節 50 水 1 さんどまめ 25 △ 鶏肉(ささみ) 15 酒 0.5	卵 ◆ 25 ○ うす揚げ 5 ○ かまぼこ 15 △ にんじん 15 △ たまねぎ 45 △ ごま油 3 △ ホールコーン(水煮) 5 ほうれんそう 5 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 2 砂糖 2 □ 塩 0.1 本みりん 0.1 たんぱく 0.5 じゃがりこ 2 けずり節 2 水 110 さんどまめ 25 △ 鶏肉(ささみ) 15 酒 0.5	豚肉 15 ○ 豆腐 10 △ にんじん 15 △ 酒 20 △ にんじん 20 △ たまねぎ 25 △ もやし 15 △ みそ 11 ○ けずり節 4 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.2 水 120 おから(乾燥) 4 ○ ツナ(オイル漬け) 10 △ 酒 15 ○ 水 3 鶏肉 10 ○ 調理ワイン 0.5 △ 大豆(乾燥) 10 ○	ビーフン(平めん) 8 □ 鶏肉 15 ○ 豆腐 10 △ にんじん 10 △ 酒 0.5 にんじん 20 △ たまねぎ 20 △ もやし 15 △ なめこ 3 みそ 11 ○ 干しいたけ 0.3 △ うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 だし昆布 0.2 けずり節 3 水 120 おから(乾燥) 4 ○ ツナ(オイル漬け) 10 △ 酒 0.5 豚肉 15 ○ 調理ワイン 0.5 △ 大豆(乾燥) 10 ○	ゆば 2 □ 豆腐 10 △ にんじん 10 △ 酒 0.5 にんじん 20 △ たまねぎ 20 △ かまぼこ 4 みつば 3 △ 干しいたけ 0.3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 だし昆布 0.5 けずり節 3 水 120 おから(乾燥) 4 ○ ツナ(オイル漬け) 10 △ 酒 0.5 にんじん 15 ○ 干しいたけ 0.3 △ ゆめぼし(煮込み用) 3 酒 2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 0.5 水 20 おから(乾燥) 1.5 ツナ(オイル漬け) 1.5 酒 1.5 水 1	じゃがいも 30 □ たまねぎ 20 △ にんじん 10 △ わかめ(塩蔵) 2 ○ うす揚げ 4 △ にら 5 △ みそ 11 ○ いりこ 3 水 110 豚肉 15 ○ 酒 0.5 角切り昆布 1 ○ 切り干し大根 5 △ 糸こんにゃく 15 △ 綿実油 0.5 □ 砂糖 0.5 □ こいくちしょうゆ 1.5 □ 水 0.5 ごま 1.5 □	
	エネルギー/蛋白質	547kcal / 21.3g	554kcal / 20.0g	540kcal / 20.0g 553kcal / 20.0g	573kcal / 22.5g	596kcal / 23.1g	565kcal / 23.9g	563kcal / 20.2g	573kcal / 24.7g	561kcal / 22.4g	552kcal / 21.0g

【学校給食課からのお知らせ】

令和2年4月から5月の臨時休業期間中は学校給食を実施していないため学校給食費の請求はありません。

学校給食再開後は、6月15日以降に学校給食を実施した回数に応じて請求を行います。

6月分の学校給食費の口座振替日は7月15日です。

日・曜	16日・火	17日・水	18日・木	19日・金	22日・月	23日・火	24日・水	25日・木	26日・金	29日・月	30日・火
献立名	コッペパン ぎゅうにゅう チキンとトマトのシチュー だいずときゅうりのツナサラダ	ごはん ぎゅうにゅう チキンとトマトのスープ マーボーどうふ	コッペパン ぎゅうにゅう ◇うずらたまごのスープ ししゃものからあげ プチトマト	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ ピピンパ	ごはん ぎゅうにゅう うす揚げ ワンタンスープ ジャーマンサラダ ももヨーグルト	コッペパン ぎゅうにゅう うす揚げ ワンタンスープ ジャーマンサラダ ももヨーグルト	ごはん ぎゅうにゅう だいずカレー わふうサラダ	ごはん ぎゅうにゅう きのこチンゲンサイのスープ あじのたつたあげ オレンジかん	コッペパン ぎゅうにゅう ゆめぼし ◇かきたまじる なすとぶたにくのみそいため	ごはん ぎゅうにゅう うめぼし ◇かきたまじる なすとぶたにくのみそいため	ごはん ぎゅうにゅう うめぼし ◇かきたまじる なすとぶたにくのみそいため
材料名および使用量 (g)	鶏肉 20 ○ 調理ワイン 1 △ にんじん 15 △ たまねぎ 40 △ じゃがいも 50 □ トマト(水煮) 10 △ 綿実油 0.5 □ 小麦粉 5 □ 綿実油 2 □ バター 3 □ ウスターソース 3 とんかつソース 3 チキンブイオン 10 トマトピューレ 5 △ ケチャップ 5 △ デミグラスソース 7 △ 砂糖 0.5 塩 0.5 こしょう 0.03 水 80	鶏肉 15 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干しいたけ 0.3 △ もやし 7 △ チンゲンサイ 7 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぶ 0.5 けずり節 2 水 110	うずら卵 ◆ 25 ○ 鶏肉 10 △ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干しいたけ 0.3 △ もやし 10 △ 干しいたけ 0.3 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 100	そうめんばち 7 □ かまぼこ 4 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 15 △ じゃがいも 30 △ 干しいたけ 0.3 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.05 けずり節 2 水 120	鶏肉 15 ○ 酒 0.5 わかめ(塩蔵) 3.5 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ えのきたけ 10 △ もやし 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120	ワンタンの皮 7 □ 鶏肉 15 △ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ じゃがいも 30 △ もやし 10 △ しょうが 0.5 綿実油 0.5 カレー粉 0.8 小麦粉 7 バター 4 綿実油 3 スーパース(丸鶏) 15 ケチャップ 15 △	大豆(乾燥) 10 ○ 鶏肉 15 △ 酒 0.5 しめじ 7 △ えのきたけ 40 △ チンゲンサイ 15 △ にんじん 30 □ もやし 0.2 △ うすくちしょうゆ 0.5 こいくちしょうゆ 0.5 塩 0.8 こしょう 7 けずり節 4 水 3 スーパース(丸鶏) 15 △	鶏肉 15 ○ 豆腐 0.5 △ にんじん 7 △ たまねぎ 10 △ 干しいたけ 10 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぶ 2 だし昆布 120 水 100	ごはん ぎゅうにゅう ゆめぼし ◇かきたまじる なすとぶたにくのみそいため	ごはん ぎゅうにゅう うめぼし ◇かきたまじる なすとぶたにくのみそいため	ごはん ぎゅうにゅう うめぼし ◇かきたまじる なすとぶたにくのみそいため
	エネルギー/蛋白質	635kcal / 23.2g	527kcal / 20.4g	589kcal / 25.2g	550kcal / 23.3g	555kcal / 22.4g	600kcal / 20.7g	637kcal / 21.1g	564kcal / 25.3g	597kcal / 20.8g	551kcal / 22.1g