



6月の献立表



令和6年6月
江戸川区立船堀第二小学校

曜日	月	火	水	木	金
	3日	4日 601 kcal	5日 563 kcal	6日 629kcal	7日 578kcal
献立	運動会 振替休日	<ul style="list-style-type: none"> 横浜海軍カレーライス・牛乳 ツナと大根のサラダ もやしとえのきのスープ 甘夏みかん 	<ul style="list-style-type: none"> 和トースト（海苔じゃこチーズ） 牛乳 クリームシチュー 小松菜サラダ・みしょうかん 	<ul style="list-style-type: none"> にんにくじゃこチャーハン 牛乳・しゅうまい あげ大豆のサラダ 中華風コーンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> 手作りフォカッチャ・牛乳 ポロアチャカトーラ フィッシュサラダ みしょうかん
食品		牛乳 ベーコン あさり エビ イカ とうふ 粉チーズ ツナ ハム 米 むぎ マーガリン 三温糖 小麦粉 ごま油 ごま にんにく にんにく 玉ねぎ しめじ グリンピース しょうが コーン えのき 小松菜 きゅうり だいこん もやし 甘夏みかん	牛乳 ちりめんじゃこ のり ピザチーズ ベーコン とり肉 豆乳 生クリーム ツナ パン オリーブ油 じゃが芋 バター 米粉 ごま 三温糖 にんにく 栗ねぎ にんにく 玉ねぎ マッシュルーム コーン キャベツ グリンピース 小松菜 もやし レモン みしょうかん	牛乳 ベーコン ちりめんじゃこ ぶた肉 ツナ たまご とうふ 大豆 米 むぎ ごま油 三温糖 でんぷん しゅうまいの皮 ごま じゃが芋 にんにく ねぎ いら にんにく しいたけ コーン 玉ねぎ グリンピース きゅうり 小松菜 もやし	牛乳 とり肉 ベーコン 白いんげん豆 メルルーサ 強力粉 さとう オリーブ油 じゃが芋 小麦粉 マーガリン でんぷん ごま にんにく 玉ねぎ セロリ しめじ フロッコリー もやし トマト きゅうり 小松菜 みしょうかん
	10日 636 kcal	11日 523 kcal	12日 601kcal	13日 537kcal	14日 569kcal
献立	<ul style="list-style-type: none"> スパゲティー海賊風 牛乳 イタリアンサラダ 四角いホットケーキ 	<ul style="list-style-type: none"> 梅ちりごはん・牛乳 ししゃものりカレー揚げ・ひじきの煮物 小松菜とじゃが芋のかきたま汁 かわちばんかん 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん・ふりかけ(のり、ゆかり) 牛乳 いわしのかば焼き・切干大根の含め煮 芋とわかめのみそ汁・かわちばんかん 	<ul style="list-style-type: none"> コーンピラフ・牛乳 魚のハーブ焼き フレンチサラダ お豆なポタージュ・みしょうかん 	<ul style="list-style-type: none"> しょうがご飯・牛乳 ぶた肉のしょうが炒め 変わりきんぴら わかめともやしのみそ汁・甘夏みかん
食品	牛乳 ベーコン あさり いか えび 粉チーズ ハム たまご スパゲティー オリーブ油 三温糖 マーガリン 小麦粉 粉糖 小松菜 にんにく にんにく 玉ねぎ マッシュルーム パセリ キャベツ もやし キュウリ パプリカ コーン	牛乳 ちりめんじゃこ あおのり ししゃも ひじき とうふ たまご 油揚げ わかめ 米 むぎ ごま 油 小麦粉 三温糖 じゃが芋 カリカリ梅 にんにく 小松菜 かわちばんかん	牛乳 ちりめんじゃこ のり いわし 油揚げ 煮干し粉 わかめ みそ 米 むぎ ごま でんぷん 油 三温糖 じゃが芋 ゆかり しょうが にんにく 切り干し大根 ねぎ しいたけ 玉ねぎ かわちばんかん	牛乳 ベーコン あじ 豆乳 生クリーム 米 むぎ オリーブ油 米粉 三温糖 マーガリン マッシュポテト 玉ねぎ マッシュルーム コーン にんにく グリンピース レモン キャベツ 小松菜 きゅうり そら豆 みかん みしょうかん	牛乳 油揚げ 糸昆布 おかか ぶた肉 さつま揚げ 煮干し粉 みそ わかめ 米 むぎ ごま 油 小麦粉 さとう こんにゃく じゃが芋 しょうが みつば にんにく にんにく もやし いら ごぼう グリンピース 小松菜 玉ねぎ 甘夏みかん
	17日 549kcal	18日 579kcal	19日 606kcal	20日 553kcal	21日 594kcal
献立	<ul style="list-style-type: none"> ごはん・カルちゃんふりかけ 牛乳・ホッケの塩焼き 大根のそぼろ煮 にんにくと生揚げのみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> 包まないけど稲荷寿司 牛乳・ししゃもの石垣揚げ じゃがいものそぼろ煮 かきたま汁 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん・肉みそ 牛乳・がねあげ わかめと野菜のごまあえ 豚汁・みしょうかん 	<ul style="list-style-type: none"> アスパラにんにく炒めごはん・牛乳 鶏手羽元のすっぱす煮 えのきと蒟蒻のきんぴら・すりごまのみそ汁 あじさい寒天ポンチ 	<ul style="list-style-type: none"> ヘルシー麻婆豆腐丼 牛乳・イカのスパイシー揚げ 春雨スープ ミルク寒天みかん入り
食品	牛乳 ちりめんじゃこ 塩昆布 おかか ほっけ とり肉 煮干し粉 みそ わかめ 生揚げ 米 むぎ 油 ごま 三温糖 でんぷん じゃが芋 ちくわぶ 小松菜 にんにく 玉ねぎ しめじ 大根 ねぎ みしょうかん	牛乳 油揚げ ししゃも ぶた肉 ちくわ たまご とうふ わかめ 米 三温糖 ごま 小麦粉 油 じゃが芋 でんぷん かんぴょう にんにく 玉ねぎ しいたけ えのきたけ みつば さやいんげん	牛乳 ぶた肉 みそ わかめ かまぼこ とうふ 米 むぎ 三温糖 小麦粉 さつまいも 水あめ 油 ごま こんにゃく じゃが芋 ごぼう しょうが きゅうり 小松菜 キャベツ もやし コーン にんにく 大根 ねぎ みしょうかん	牛乳 ちりめんじゃこ とり手羽元 糸昆布 茎わかめ ちくわ わかめ とうふ 粉寒天 みそ 米 むぎ ごま油 ごま 三温糖 つきこんにゃく にんにく にんにく アスパラガス 栗ねぎ しょうが ねぎ えのきたけ さやいんげん だいこん 小松菜 クランベリージュース アセロラジュース	牛乳 とり肉 みそ とうふ イカ ぶた肉 粉寒天 豆乳 練乳 生クリーム 米 むぎ 油 三温糖 ごま 小麦粉でんぷん 春雨 じゃが芋 にんにく しょうが にんにく しいたけ 玉ねぎ 黄パプリカ さやいんげん もやし ねぎ 小松菜 みかん
	24日 534kcal	25日 533kcal	26日 545kcal	27日 582kcal	28日 588kcal
献立	<ul style="list-style-type: none"> チキンライス・牛乳 ジャーマンオムレツ クラウトザラートサラダ ポテトスープ・ネーブルオレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> たこめし・牛乳 とうふ入り厚焼き玉子 肉と春雨の炒め物 わかめともやしのみそ汁・みしょうかん 	<ul style="list-style-type: none"> カレーチーズドッグパン・牛乳 ミックスチップス ごまドレサラダ 卵スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん・しらす小松菜ふりかけ 牛乳・レバーのごまがらめ 小松菜のマヨ醤油 かみなり汁・ネーブルオレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> 冷やしきつねうどん・牛乳 ちくわのいそべ揚げ 厚揚げの炊いたん 水無月
食品	牛乳 ウィンナー ベーコン とり肉 たまご 牛乳 粉チーズ 米 むぎ 三温糖 じゃが芋 はちみつ 玉ねぎ にんにく マッシュルーム グリンピース キャベツ もやし セロリ えのきたけ コーン パセリ オレンジ	牛乳 油揚げ たこ とり肉 ひじき とうふ たまご 粉カツオ ぶた肉 みそ わかめ 米 むぎ 油 三温糖 油 春雨 しょうが しいたけ にんにく みつば にんにく キャベツ 小松菜 もやし 玉ねぎ みしょうかん	牛乳 大豆 とり肉 チーズ ぶた肉 ベーコン たまご ピザ チーズ あおのり 茎わかめ パン 油 さとう でんぷん でんぷん パン粉 じゃが芋 さつま芋 マッシュルーム にんにく にんにく 玉ねぎ グリンピース れんこん きゅうり 小松菜 玉ねぎ もやし コーン	牛乳 しらす干し おかか レバー ツナ とり肉 とうふ あおのり 粉かつお 米 むぎ 油 マーガリン 小麦粉 じゃが芋 三温糖 マヨネーズ(卵無) ごま しょうが にんにく にんにく 玉ねぎ しいたけ もやし ねぎ 小松菜 オレンジ	牛乳 みそ 油揚げ ぶた肉 とり肉 わかめ 糸こんにゃく 青のり ちくわ 生揚げ みそ きなこ うどん 三温糖 小麦粉 ごま 油 こんにゃく さとう 白玉粉 上新粉 でんぷん 小豆の甘納豆 ねぎ にんにく 小松菜 しょうが しいたけ たけのこ 栗ねぎ

じめじめの梅雨の時期は、衛生に気をつけましょう

給食当番で使う白衣やマスク、手洗いに必要なハンカチは、いつもきれいなものを使っていますか？使ったまま放置しておく目に見えない細菌が繁殖してしまいます。この時期は、気温や湿度が上がります。細菌も増えやすくなるので、いつも清潔なものを使うように心がけましょう。また、食事の前に消毒をした後、読書をするので本を触る、机のお道具箱を触るなどしていませんか？見えない菌が手指を通して、食事と一緒に体の中へ…そうならないように、消毒をした後は、ほかのものに触らないようにしましょう。

～おうちの方へのお願い～

当番の白衣や帽子は、おうちで洗濯をし、乾かした後は簡単に結構ですのでアイロンをかけてください。アイロンは簡単に除菌ができる方法です。よろしくお願ひします。裏面に令和5年度の会計報告を載せました。ご一読ください。