## 令和7年度



## 6月の予定献立表



$\Box$	曜		お	もな	材料	エネルギー	
	$\Box$	こ ん だ て	赤の食品	黄の食品	緑の食品	たん白質g	ひとこと
			血や肉になる	熱や力になる	↓ 体の調子を整える	塩分 g	
2	月	ビビンバ 望わかめのナムル (6月1日) チゲスープ オレンジ ででいる	ぶた肉 大豆 たまご 茎わかめ あさり みそ 豆ふ	米 麦 さとう ごま油 ごま 油	しょうが ぜんまい たけのこ にんじん 小松菜 もやし 大豆もやし きゅうり キャベツ にんにく 玉ねぎ 白菜キムチ漬け	587 26.9 2.7	ピピンバ あまからくいためたにく と、やさい・たまごをご はんといっしょにたべま す。
3	NI.		イカ ぶた肉	米麦でん粉	ねぎ オレンジ しょうが ごぼう	574	かわりきんぴら
3	火	ごはん イカのかりん揚げ 変わりきんぴら 大根と 油 揚げのすまし汁	ちりめんじゃこ 豆ふ 油揚げ	油 じゃがいも ごま さとう	にんじん れんこん さやいんげん 大根 しめじ 小松菜	27.2 1.7	ごぼうやれんこんのほか に、じゃがいもやちりめ んじゃこをつかいます。
4	714		ハム ピザチーズ	コッペパン	ホールコーン	500	あじさいかんてんポンチ
4	水	マヨコーンドッグ フレンチサラダ クラムチャウダー パイナップル	とり肉 あさり 牛乳 豆乳 生クリーム	マヨネーズ 油 さとう じゃがいも 小麦粉 バター	クリームコーン 玉ねぎ パセリ キャベツ きゅうり にんじん 小松菜 マッシュルーム パイン	583 25.6 2.4	クランベリージュース・ アセロラジュース・ぶど うジュース、3しゅるい のジュースをつかって、
5	木	チキンライス チーズ入りポテトオムレツ	とり肉 ベーコン ぶた肉 ピザチーズ たまご 青大豆 大豆 粉寒天	米 麦 バター 油 じゃがいも さとう ごま	玉ねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ピーマン 赤パプリカ キャベツ きゅうり 小松菜 ホールコーン クランベリージュース アセロラジュース ぶどうジュース	600 23.5 1.7	3しょくのかんてんポン チをつくります。
6	金	《そら豊さやむき:1年生》 ひじきごはん ほっけの塩焼き ゆでそら豊 真沢山みそ汁	ひじき 油揚げ とり肉 ほっけ ぶた肉 生揚げ みそ	米 麦 油 さとう ごま じゃがいも あられ麩	しいたけ ごぼう にんじん そら豆 大根 玉ねぎ しめじ ねぎ 小松菜	560 28.9 2.6	<u>ゆでそらまめ</u> 1ねんせいが、そらまめ のさやむきをしてくれま す。
9	月	下版	ぶた肉 かまぼこ 茎わかめ ちりめんじゃこ みそ 豆ふ	米 麦 油 つきこんにゃく さとう でん粉 ごま さといも こんにゃく	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん グリーンピース えのき もやし 小松菜 キャベツ ごぼう 大根 ねぎ 河内晩柑	575 23.7 2.3	ぶたにくのごもくどん 「ごもく」は「たくさ ん」といういみです。ぶ たにくと、たくさんのぐ ざいでつくったあんかけ
10	<u>у</u>	五首チャーハン(えび) レバーのごまだれがらめ	たまご ぶた肉 えび レバー ベーコン 豆ふ	油 米 麦 ラード でん粉 さとう ごま油 ごま はるさめ	ねぎ しいたけ にんじん たけのこ しょうが にんにく 大豆もやし もやし きゅうり 小松菜	563 25.2	を、ごはんにかけてたべ ます。
7	3	もやしと小松菜の中華和え 警部と豆腐のスープ			玉ねぎにら	2.3	CRONCA
11	水	日内と豆腐のスーク   (入権献立)   (入権献立)   ではん いわしのかば焼き   キャベツの番り和え 豆乳入りみそ汁   「元だま	まいわし 生揚げ みそ 豆乳 <b>6月は 食育</b>	米 麦 でん粉 小麦粉 油 さとう ごま	しょうが キャベツ きゅうり にんじん もやし 大根 玉ねぎ えのき 小松菜 小玉スイカ	591 24.4 2.3	にゅうばいこんだて 6がつ11にちは「にゅうばい」で、"つゆのきせつにはいるひ"であるといわれています。
12	木	シナモントースト ポークビーンズ マセドアンサラダ	牛乳 大豆 ぶた肉 ハム	食パン バター さとう 油 じゃがいも 小麦粉 マーガリン	にんじん 玉ねぎ トマト缶 パセリ きゅうり 黄パプリカ ホールコーン キャベツ	619 23.5 2.4	は、あぶらがのっていておいしいです。
13	金	小松菜ごはん 鷲の一夜干し じゃが芋とさつま揚げの含め煮 こちぬだんごじる 豆腐団子汁 メロン	おかか サバ文化干し さつま揚げ 豆ふ とり肉 みそ	米 麦 ごま油 ごま 油 じゃがいも つきこんにゃく さとう でん粉	小松菜 にんじん 玉ねぎ さやいんげん しょうが 大根 もやし しいたけ にら ねぎ メロン	608 25.6 2.4	とうふだんごじる とうふ・ひきにくをこね て、まるめて、とうふだ んごをつくります。
16	月	ジャージャーめん 春巻き 卵 とわかめのスープ	ぶた肉 大豆 みそ 豆ふ あさり たまご わかめ	蒸し中華めん ごま油 油 さとう でん粉 はるさめ 春巻きの皮 じゃがいも	もやし きゅうり しょうが にんにく しいたけ にんじん 玉ねぎ たけのこ ねぎ しょうが えのき にら キャベツ	596 27.6 2.4	ジャージャーめん にくみそを、ちゅうかめ んにからませてたべるり ょうりです。
17	火	(郷土料理:三重県) ごはん 鮭フライ ちゃつ そうへい汁 河内晩柑	サケ 油揚げ 糸こんぶ ぶた肉 みそ	米 麦 小麦粉 パン粉 油 さとう ごま さといも	しいたけ 大根 れんこん にんじん にんにく ごぼう 玉ねぎ たけのこ わけぎ 小松菜 河内晩柑	641 26.5 1.3	ちゃつ だいこんやにんじんをつ かった、さんみのあるに ものです。
18	水	しそごはん とり肉のピリ発焼き キャベツのおかか和え すりごまみそ汗	とり肉 ちりめんじゃこ おかか ぶた肉 油揚げ みそ	米 麦 さとう じゃがいも ごま	しそ しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ にんじん もやし えのき 大根 小松菜	562 25.5 2.0	そうへいじる とりがらでだしをとり、 みそであじつけします。
<u> </u>	1	<u> </u>	<u> </u>	<u>I</u>	1	<u> </u>	1

19	木金	ピザドッグ にんじんのレモンドレッシングサラダ コーンクリームスープ バナナ ごはん のりごまふりかけ	ハム ベーコン ピザチーズ ツナ 牛乳 豆乳 生クリーム おかか のり ぶた肉 大豆	コッペパン バター 油 さとう マーガリン 小麦粉 米 麦 ごま さとう 油	にんにく 玉ねぎ ピーマン マッシュルーム にんじん キャベツ きゅうり 小松菜 パセリ クリームコーン バナナ 玉ねぎ にんじん キャベツ 小松菜 大根	616 23.3 2.3	ピザドッグ ピザのぐを、コッペパン にはさんでやきます。 <u>にくじゃがコロッケ</u> じゃがいもをつぶして、
	200 July 100		ハム みそ 糸寒天豆ふ	しらたき じゃがいも 小麦粉 パン粉	もやし えのき ねぎ	22.8 2.2	にくやしらたき・やさい といっしょにコロッケに します。
21	H	《学校公開》 ごぼうピラフ たい ではうピラフ たい をなった。 小松菜のコンソメスープ	ベーコン たら 粉チーズ たまご とり肉	米 麦 バター 油 小麦粉 じゃがいも	にんじん ごぼう 玉ねぎ ホールコーン しょうが キャベツ 小松菜	545 25.1 2.0	たらのチーズピカタ たらに、こむぎこをまぶ して、たまごとこなチー ズをつけてやきます。
24	火	ごはん ししゃものごま揚げ ひじきとコーンの甘酢和え ギャック 野菜のかきたまみそ汁 メロン	ししゃも たまご ひじき 豆ふ みそ	米 麦 小麦粉 ごま 油 さとう でん粉	ホールコーン キャベツ きゅうり にんじん 大根 たけのこ えのき ねぎ 小松菜 メロン	604 28.5 2.4	ルガイユ・ソシス ソーセージをつかったト マトあじのりょうりで す。ごはんといっしょに たべます。
25	水	《世界の料理:レユニオン島》 ガーリックライス ルガイユ・ソシス 豊人りコロコロサラダ カリー・プレ	ベーコン ウィンナー 大豆 レッドキドニービー ンズ とり肉 ひよこ豆	米 麦 オリーブ油 ごま 油 さとう ABC マカロニ	にんにく パセリ 玉ねぎ トマト缶 赤パブリカ キャベツ にんじん きゅうり ホールコーン	615 23.6 2.4	カリー・ブレ とりにくがはいった、カ レースープです。
26	木	わかめごはん もうかざめのさざれ焼き キャベツと小松菜のごま和え 野菜たっぷり汁 河内晩柑	炊き込みわかめ モウカザメ ハム 油揚げ 豆ふ	米 麦 パン粉 マヨネーズ 油 さとう ごま じゃがいも	キャベツ 小松菜 にんじん ごぼう 大根 もやし えのき 葉ねぎ 河内晩柑	588 24.3 2.1	<u>もうかざめのさざれやき</u> もうかざめに、マヨネー ズとパンこをまぶして、 やきます。
27	金	《二之注ベーカリー》 チーズパン 膝肉とキャベツのスープ煮 アスパラサラダ さくらんぼ	牛乳 豆乳 ダイスチーズ ベーコン	強力粉 小麦粉 さとう バター じゃがいも ごま 油 ペンネ	小松菜 セロリ にんにく 玉ねぎ キャベツ にんじん アスパラガス ホールコーン さくらんぼ	582 25.5 2.1	<u>チーズパン</u> ダイスチーズをきじにま ぜこんだパンです。
30	月	ひやしうどん 小松菜とハムの辛し和え 芋もち オレンジ	おかか とり肉 かまぼこ わかめ ハム ダイスチーズ	うどん さとう ごま油 油 じゃがいも でん粉	小松菜 にんじん ねぎ しめじ もやし ニューサマーオレンジ	576 27.4 2.4	ひやしうどん あまからくにたあぶらあ げがはいっています。つ めたいつゆといっしょに たべます。
牛乳は毎日つきます。 ★都合により、献立の一部、食材が変更になる場合があります。 ご了承ください。				<u>平均栄養価</u> エネルギー たんぱく質 塩分	591 k c a l 25.5 g 2.2 g		

## こんげつ きゅうしょくもくひょう

## しょくじ えいせい きっつ 食事の衛生に気を付けよう

【できていますか?チェックしてみましょう】

- 口手は行けんをつけてきれいに洗っている
- てあら で せいけつ しょう ロ手洗い後は、清潔なハンカチを使用している
- ロ爪は短く切っている
- ロ配膳前・片付け後は、配膳台をふいている
- 口食事をする 机 やその周り (床など) はきれいにしている

