



6 月 分 献 立 表

令和2年 中 学 校

松伏町学校給食センター

日 に ち	曜 日	ス プ ー ン	牛 乳	献立		赤	黄	緑
				主食	お か ず	血や肉になるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの
3	水		●	ご飯	豚汁 鰯のみぞれ煮	豚肉 鰯のみぞれ煮 牛乳	米	だいこん にんじん たまねぎ こまつな
4	木	🍴	●	麦ごはん (皿)	チキンカレー	鶏肉 鶏レバー 牛乳 脱脂粉乳	米 麦 じゃがいも カレールウ 米油	たまねぎ にんじん しょうが にんにく
5	金		●	ご飯 (皿)	鶏肉丼	鶏肉 牛乳	米 米油 砂糖	こんにゃく たまねぎ はくさい ねぎ しいたけ にんじん
8	月		●	ご飯	じゃがいものみそ汁 秋刀魚の生姜煮	秋刀魚の生姜煮 牛乳	米 じゃがいも	たまねぎ にんじん だいこん チンゲンサイ
9	火	🍴	●	ご飯 (皿)	ハヤシライス	豚肉 牛乳	米 じゃがいも ハヤシルウ 米油	たまねぎ にんじん しょうが にんにく トマト
10	水		●	ご飯	豚汁 鰯のみぞれ煮	豚肉 鰯のみぞれ煮 牛乳	米	だいこん にんじん たまねぎ こまつな
11	木	🍴	●	麦ごはん (皿)	チキンカレー	鶏肉 鶏レバー 牛乳 脱脂粉乳	米 麦 じゃがいも カレールウ 米油	たまねぎ にんじん しょうが にんにく
12	金		●	ご飯 (皿)	鶏肉丼	鶏肉 牛乳	米 米油 砂糖	こんにゃく たまねぎ にんじん はくさい ねぎ しいたけ
15	月		●	ご飯	じゃがいものみそ汁 秋刀魚の生姜煮	秋刀魚の生姜煮 牛乳	米 じゃがいも	たまねぎ にんじん だいこん チンゲンサイ
16	火	🍴	●	ご飯 (皿)	ハヤシライス 桜もち	豚肉 牛乳	米 じゃがいも ハヤシルウ 米油 桜もち	たまねぎ にんじん しょうが にんにく トマト
17	水		●	ご飯	小松菜のみそ汁 鯖みりんしょうゆ焼き 煮なます	牛乳 豆腐 油揚げ 鯖みりんしょうゆ漬	米 米油 こま さとう	こまつな えのきたけ ねぎ れんこん にんじん こんにゃく
18	木		●	中華麺	豚骨ラーメン 春巻 切干大根の中華サラダ	豚肉 牛乳	麺 米油 こま	もやし こねぎ メンマ チンゲンサイ きくらげ しょうが 切干大根 にんじん きゅうり 春巻
19	金		●	ご飯	里芋のみそ汁 鮭の塩焼き キャベツと絹揚げの炒め物	絹揚げ 鮭 かつおぶし 牛乳	米 里芋 米油	ごぼう だいこん ねぎ キャベツ こまつな
22	月		●	ご飯	けんちん汁 ささみフライ 和風サラダ	豆腐 油揚げ 牛乳 ささみフライ	米 じゃがいも 米油	にんじん だいこん ごぼう ねぎ しいたけ もやし きゅうり
23	火		●	ご飯	みそキムチスープ 蒸ししょうが 2個 いかと玉子の中華炒め	豚肉 豆腐 いか 炒り卵 牛乳	米 麦 米油 澱粉 こま油	キャベツ にんじん ねぎ にら きくらげ しょうが キムチ たまねぎ ピーマン あかピーマン しめじ きょうざ
24	水		●	ご飯	すいとん汁 鶏肉の照り焼き キャベツの和え物	鶏肉 鶏肉の照り焼き 牛乳	米 すいとん	にんじん だいこん ねぎ しめじ こまつな キャベツ きゅうり
25	木		●	地粉うどん	きつねうどん 県産じゃくし菜まん もやしのサラダ	油揚げ 鶏肉 かまぼこ 牛乳	麺 さとう じゃくし菜まん	ねぎ こまつな しいたけ もやし きゅうり 大豆もやし にんじん
26	金		●	ご飯	えのき入りみそ汁 太刀魚の利休揚げ 豚肉とこんにゃくの甘辛煮	豆腐 豚肉 太刀魚の利休揚げ 牛乳	米 米油 さとう こま	えのきたけ だいこん こまつな ねぎ しょうが こんにゃく にんじん
29	月	🍴	●	コッパン 米粉パン (3年生のみ)	町内産米粉のコーンポタージュ さつま芋と豆のグラタン きのこのサラダ	牛乳 生クリーム	パン オリーブオイル 米粉 グラタン ポタージュベース	とうもろこし たまねぎ パセリ しめじ えのきたけ きゅうり だいこん
30	火	🍴	●	麦ご飯 (皿)	ビビンバ 豆腐のそぼろあん包み パンサンスー	豚肉 牛乳 豆腐のそぼろあん包み	米 麦 こま さとう こま油 米油 春雨	にんじん だいこん ぜんまい だいずもやし もやし たけのこ ほうれんそう にら しいたけ にんにく きゅうり キャベツ

※ 献立は、材料の都合により変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

※ 「はし」は毎日清潔なものを持ってきましょう。

※ 「スプーン」は  印のついた日に持ってきましょう。

★ 3～16日までは、簡易給食です。

★ 6月の牛乳は、毎日250mlです。

