6月分 宮前小学校 給食献立表

【目標】よくかんで食べよう

所沢市立第1学校給食センター

令和4年度 たん白質 (赤)主に体を作るもとになる食品 (緑)主に体の調子を整えるもとになる食品 \Box 曜日 77 名 (黄)主にエネルギーのもとになる食品 kcal かぼちゃコロッケ 牛乳 とり肉 にんじん こまつな だいこん ごはん すいとん あぶら 1 水 ごはん 牛乳 すいとん あぶらあげ ねぎ ほうれんそう キャベツ かぼちゃコロッケ 626 18.5 かんぴょうのごまあえ さとう かんぴょう ごま あつやきたまご 牛乳 ぶた肉 にんじん たけのこ ごはん 2 ごはん 牛乳 こうやどうふのうまに 622 27.7 木 こうやどうふ しいたけ しょうが さとう あぶら キャベツのあさづけ あつやきたまこ キャベツ こんにゃく サワラフリッターレモンソースかけ 牛乳 とり肉 にんじん パン あぶら さとう キャベツ フラワー 3 牛乳 コンソメスープ 617 25.7 金 サワラフリッター たまねぎ レモン かたくりこ マカロニ ロールパン ペンネのトマトに ベーコン にんにく トマト バター ぶたにくのみそづけやき 牛乳 とり肉 みそ たまねぎ ごはん さとう にんじん かみかみこんだて 6 月 26.7 もずくじる もずく かまぼこ にんにく もやし こまつな あぶら 617 ごはん 牛乳 かみかみじゃこサラダ ぶた肉 ちりめんじゃこ しょうゆラーメン にんじん もやし ねぎ 牛乳 ぶた肉 ちゅうかめん 7 火 ちゅうかめん 牛乳 ポークシュウマイ(2こ) なると チンゲンサイ メンマ さとう あぶら 618 25.1 フルーツポンチ ポークシュウマイ ミックスフルーツ ゼリー カツオフライ・ソース だいこん こまつな 牛乳 あぶらあげ ごはん あぶら 8 水 ごはん 牛乳 だいこんのみそしる みそ カツオフライ たまねぎ ごぼう ごま さとう 644 22.1 きんぴらごぼう ぶた肉 にんじん とりにくのこうそうやき 牛乳 きなこ たまねぎ にんじん かぶ パン あぶら さとう 9 木 きなこあげパン 牛乳 かぶとベーコンのスープ にんにく レモン きゅうり ガーリックライス 577 275 ベーコン とり肉 マカロニサラダ ツナ とうもろこし バター はちみつ マカロニ やきウインナー 牛乳 きなこ にんじん たまねぎ パン あぶら さとう ガーリックライ 10 金 牛乳 やさいチャウダー ベーコン なまクリーム キャベツ むらさきキャベツ ガーリックライス バター 667 23.5 あじさいサラダ ウインナー とり肉 じゃがいも こむぎこ とんかつ・ソース 牛乳 とり肉 とうふ ほうれんそう にんじん わかめごはん 13 月 わかめごはん 牛乳 622 23.1 すましじる かまぼこ とんかつ ねぎ こんにゃく あぶら さとう こんにゃくのおかかに さつまあげ かつおぶし オムレツのちゅうかあんかけ おちゃ なす にんじん ごはん あぶら ぶた肉 14 火 ごはん おちゃ マーボーナス みそ オムレツ たけのこ たまねぎ ねぎ にんにく かたくりこ さとう 510 19.0 はるさめサラダ しょうが しいたけ キャベツ もやし はるさめ こまつなメンチカツ 牛乳 とり肉 たまねぎ にんじん セロリ パン あぶら さとう 牛乳 23.4 15 水 はちみつパン ミネストローネ 631 こまつなメンチカツ ピーマン にんにく トマト マカロニ フレンチサラダ キャベツ きゅうり サケのしおやき 牛乳 とり肉 たけのこ だいこん にんじん ごはん さとう 16 木 ごはん 牛乳 こんさいととりにくのピリからに サケ こんにゃく ごぼう ねぎ あぶら 559 26.3 きゅう<u>りとた</u>くあんのかくや しいたけ きゅうり たくあん にくうどん 牛乳 ぶた肉 こまつな にんじん たまねぎ うどん さとう 金 じごなうどん やさいのかきあげ ねぎ しょうが しいたけ やさいのかきあげ 651 21.9 えだまめ えだまめ あぶら サバのぶんかぼし 牛乳 あぶらあげ たまねぎ こまつな ごはん 月 ごはん 牛乳. とうふ みそ しおこんぶ キャベツ にんじん 22.2 20 とうふのみそしる 574 キャベツのしおこんぶあえ サバのぶんかぼし ミートソース 牛乳 ぶた肉 にんじん たまねぎ スパゲティ さとう 21 火 スパゲティ ホキピカタ 32.9 牛乳 ホキピカタ ツナ にんにく トマト バター あぶら 654 <u>だいこん</u>サラダ だいこん きゅうり かたくりこ イカのしょうがソースかけ 牛乳 とり肉 だいず にんじん ごぼう しいたけ ごはん あぶら ごはん 牛乳 24.2 22 水 さわにわん かまぼこ あぶらあげ たけのこ こまつな しょうが さとう かたくりこ 557 ひじきのいために イカでんぷんつき ひじき しらたき ハンバーグケチャップソース 牛乳 ベーコン にんじん たまねぎ パン あぶら さとう こどもパン 23 木 牛乳 やさいスープ ハンバーグ キャベツ セロリ トマト じゃがいも マカロニ 639 27.8 スライス コロコロソテ ウインナー えだまめ とうもろこし スタミナどん 牛乳 ぶた肉 みそ たまねぎ ごはん かたくりこ にんじん ごはん 牛乳 24.0 24 金 からしあえ しょうが にんにく もやし あぶら さとう 631 学 パインゼリー こまつな ゼリー とりにくのトマトソースやき コーヒーミルク にんじん たまねぎ キャベツ パン マカロニ バター 月 ABCコンソメスープ にんにく トマト ごぼう 572 26.6 27 ベーコン とり肉 あぶら ドレッシンク ミルク ロールパン ごぼうサラダ とうもろこし 牛乳 ぶた肉 しおラーメン にんじん キャベツ もやし きゅうり ちゅうかめん ごま ちゅうかめん あげぎょうざ (2こ) 28 火 牛乳 591 21.5 たまねぎ ねぎ きくらげ チンゲンサイ あぶら さとう きゅうりとだいこんのオイルづけ とうもろこし にんにく しょうが だいこん ぎょうざ アジのなんばんづけ 牛乳 あぶらあげ キャベツ たまねぎ ごはん あぶら ごま 29 水 ごはん 牛乳 キャベツのみそしる みそ アジでんぷんつき 558 22.4 こまつな ねぎ にんじん さとう かたくりこ くきわかめとツナのいために くきわかめ ツナ にんじん しょうが たまねぎ チキンカレーライス 牛乳 とり肉 ごはん はちみつ 牛乳 30 木 ごはん メロン にんにく トマト りんご あぶら こむぎこ 576 19.4 じゃがいも バター メロン 605 24.2



材料入荷の都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。

[☆] 献立表について質問等がありましたら、第1学校給食センター (Tel2949-3740) までご連絡ください。

[☆] 各校共通の献立表になっています。欠食日等は、各校の行事予定表をご確認ください。☆ 献立表は食物アレルギー用の資料ではありません。ご心配な方はお問い合わせください。☆ 乳・卵の食物アレルギー代替食品がある場合は★マークがつきます。今月の対応はありません。

^{☆ (}学)は学校配送になります。

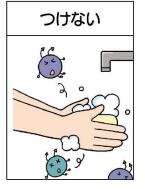


気温や湿度が上昇すると、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。細菌 は、温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べ ると食中毒を引き起こします。食中毒予防を徹底して行いましょう。



食中毒を予防しましょう

食中毒予防の原則は、食中毒の 原因菌を「つけない」「増やさな い」「やっつける」です。 石けんを 使った手洗いを徹底し、食品購入 後は早く冷蔵庫に入れて、冷蔵庫 を過信せずに早めに食べること、 肉、魚などはしっかりと加熱し、 特に肉は中心までよく加熱するこ とが大事です。



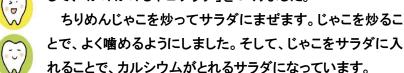






歯と口の健康週間 6/4~6/10

歯と口の健康習慣にちなんで、今月は、「かみかみ献立」と して、「かみかみじゃこサラダ」をつくりました。





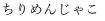
《かみかみじゃこサラダ レシピ》



もやし 200g(1袋)



小松菜 (3cm) 3 5 g 人参(せん切り) 2 0 g



【材料】

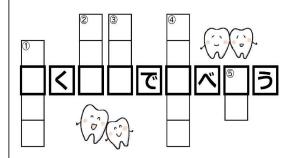
1 0 g

小さじ1

小さじ1と1/2

【4 人分】





- ① 金曜日の次は?
- ② おなかの反対側。
- ③ 手で皮をむいて食べる巣物。
- ④ まさかりかついで鯱にまたがる 力持ち。
- ⑤ 暗くなってきたよ。

★しょうゆ

★酢

★砂糖 少々

★ごま油 適量

★塩 少々

【作り方】

- ① 下準備:野菜を洗い、小松菜 3cm カット・人参千切りにする。
- ② ①の野菜を茹でる。
- ③ 粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。
- ④ じゃこをフライパンで炒る。
- ⑤ ★を混ぜてドレッシングををつ くる。
- ⑥ ③に④で炒ったじゃこをのせて、 ドレッシングをかける。
- (7) カルシウムたっぷりの「かみかみ じゃこサラダ」完成!!

前回の答え

食育パズル

ヒントを見て縦に言葉を入れましょう。 太枠の中に言葉があらわれます。



③ 野菜を売って いる店。 ④ 雨が降ったら

① 朝のあいさつ。

② 田んぽで〇〇

かりをします。

さすもの。 ⑤ 夜空にさく花。