

2024年

6月 学校給食 予定献立表

日	曜日	献立名	[1,2群] 体を作る食品	[3,4群] 体の調子を整える食品	[5,6群] エネルギーとなる食品	[その他] 調味料等	エネルギー	蛋白質 (g)
4	火	★牛乳	★牛乳				786	24.2
		(★地粉うどん)			★地粉うどん			
		カレー南蛮 (汁)	鶏肉 油揚げ	玉葱 人参 長葱	サラダ油 三温糖	南蛮カレールウ だし(鰹節)		
		手作りゼリーフライ	おからパウダー	玉葱 長葱 人参	じゃが芋 サラダ油 小麦粉 揚げ油	中濃ソース		
きゅうりとたくあんの和え物		きゅうり たくあん	ごま油					
★水まんじゅう					★水まんじゅう			
5	水	★牛乳	★牛乳				706	30.3
		(麦ご飯)			米 麦			
		東松山 やきとり丼 (具)	豚肉	にんにく 生姜 長葱	三温糖 ごま油 ごま	赤みそ トウバンジャン		
		ゆかり和え		キャベツ きゅうり 人参		ゆかり		
だまこ汁	鶏肉	大根 人参 小松菜 しめじ	玄米団子	だし(鰹・昆布)				
6	木	★牛乳	★牛乳				702	27.7
		ご飯			米			
		厚揚げと豚肉のみそ炒め	厚揚げ 豚肉	キャベツ 玉葱 人参 ビーマン 長葱 生姜 にんにく	ごま油 三温糖 でん粉	赤みそ トウバンジャン		
		春雨サラダ		もやし きゅうり 人参 きくらげ	春雨 ごま油 三温糖 ごま	辛子		
冷凍みかん		冷凍みかん						
7	金	★牛乳	★牛乳				827	25.4
		(ブレーン)			子どもパン 揚げ油			
		二色揚げパン (ココア)	スキムミルク		グラニュー糖	ココア		
		ウインナーのトマト煮	ウインナー 大豆 金時豆 手亡豆	枝豆 玉葱 人参 にんにく トマト じゃがいも トマト	子どもパン 揚げ油 三温糖	トマトケチャップ		
コールスローサラダ (★ドレッシング)		キャベツ きゅうり 人参 コーン	じゃが芋 オリーブ油	★ドレッシング				
10	月	★牛乳	★牛乳				751	20.7
		しゃくし菜炒飯	炒り卵 ちりめんじゃこ	しゃくし菜漬け 小葱	米 麦 ごま油			
		味噌ポテト		もやし 白菜 たら 長葱 人参	じゃが芋天ぷら 揚げ油 三温糖	白みそ		
		餃子スープ		きくらげ	水餃子 ごま油	ガラボン(豚骨)		
11	火	★牛乳	★牛乳				766	33.6
		ご飯(地場産米)			米			
		親子煮	卵 鶏肉 竹輪	玉葱 さやいんげん 干し椎茸	白滝 サラダ油 三温糖 でん粉	だし(昆布)		
		わかさぎのかりかりフライ	わかさぎフライ		揚げ油			
キャベツの梅おかか和え	かつお節	キャベツ きゅうり 人参	三温糖	練り梅				
12	水	★牛乳	★牛乳				722	28.6
		(スパゲッティ)			スパゲッティ オリーブ油			
		ツナと夏野菜の トマトスパゲッティ (ソース)	ツナ チーズ	玉葱 黄ピーマン にんにく なす スパゲッティ トマト トマト	なたね油 オリーブ油	トマトケチャップ ローリエパウダー		
		手作りアメリカンドック	ウインナー 卵 牛乳		ホットケーキミックス 揚げ油			
海藻サラダ (★ドレッシング)	海藻ミックス	もやし 大根 きゅうり コーン		★ドレッシング				
★ブルーベリーゼリー				★ブルーベリーゼリー				
13	木	★牛乳	★牛乳				826	31.9
		ご飯			米			
		鶏の香味揚げ	鶏肉 卵	生姜	小麦粉 米粉 ごま 揚げ油			
		五目きんぴら	さつま揚げ	ごぼう 人参	こんにゃく ごま油 三温糖 ごま	一味唐辛子		
ピリ辛味噌汁	豆腐 卵	たら 人参	でん粉	赤みそ 白みそ トウバンジャン だし(昆布)				
14	金	★牛乳	★牛乳				881	25.8
		(麦ご飯)			米 麦			
		ビーンズ カレー (ルウ)	豚肉 大豆 大豆ミート	玉葱 にんにく 生姜 トマト缶 ソテーオニオン	サラダ油 小麦粉	カレー粉 カレールウ		
		キャラメルポテト		キャベツ きゅうり コーン 人参 レモン果汁 ソテーオニオン	さつま芋 揚げ油 バター グラニュー糖 生クリーム			
ひじきのサラダ	ひじき		オリーブ油 三温糖					
17	月	★牛乳	★牛乳				702	30.8
		かて飯	さつま揚げ	生姜 切干大根 干し椎茸	米 発芽玄米 こんにゃく 三温糖	だし(昆布)		
		かれい立田揚げ	かれい立田揚げ		揚げ油			
		葱ぬた	かまぼこ わかめ	長葱	三温糖 ごま	西京みそ 辛子		
かぎ玉汁	卵 豆腐 わかめ	人参 長葱 小松菜 干し椎茸	でん粉	だし(鰹節・昆布)				

日曜日	献立名	[1,2群] 体を作る食品	[3,4群] 体の調子を整える食品	[5,6群] エネルギーとなる食品	[その他] 調味料等	エネルギー	蛋白質 (g)	
18 火	★牛乳 (★中華麺) 豆腐ラーメン (汁) 手作りキムチ春巻き 杏仁豆腐	★牛乳 豆腐 豚肉 大豆ミート	長葱 小松菜 人参 生姜 白菜キムチ もやし パイン缶 みかん缶	★中華麺 ごま油 三温糖 でん粉 春雨 ごま油 春巻きの皮 でん粉 小麦粉 揚げ油 グラニュー糖	かまぼこ(豚骨) トロコッパ オイスターソース 杏仁豆腐	841	32.2	
19 水	★牛乳 ご飯 手作りのりつくだ煮 ささみ磯辺フライ ごま和え いわしのつみれ汁	★牛乳 のり 鶏肉 卵 のり いわしつみれ 豆腐	キャベツ 小松菜 人参 白菜 人参 長葱 えのき茸	米 三温糖 小麦粉 パン粉 揚げ油 三温糖 ごま	中濃ソース 白みそ だし(鯉・昆布)	720	34.9	
20 木	★牛乳 (麦ご飯) 三色そばろ丼 (肉そばろ) (炒り卵) 大豆と小魚の青のり風味 もやしと小松菜のナムル 冷凍みかん	★牛乳 鶏肉 大豆ミート 炒り卵 大豆 煮干し のり	生姜 グリーンピース もやし 小松菜 にんにく 冷凍みかん	米 麦 サラダ油 三温糖 サラダ油 三温糖 揚げ油 ごま油 三温糖 ごま	トマトケチャップ 一味唐辛子	793	35.1	
21 金	★牛乳 ピザトースト パンプキンポタージュ ツナとキャベツのサラダ	★牛乳 ベーコン チーズ ベーコン 牛乳 ツナ	ピーマン マッシュルーム コーン かぼちゃ ソテーオニオン 玉葱 人参 キャベツ きゅうり 赤ピーマン 黄ピーマン レモン汁 ソテーオニオン	食パン サラダ油 小麦粉 バター 生クリーム サラダ油 オリーブ油 三温糖	トマトケチャップ ガラボン(豚骨)	734	28.0	
24 月	★牛乳 ご飯(地場産米) 肉じゃが きゅうりとかぶのピリ辛和え ★冷ややっこ(★しょうゆ)	★牛乳 豚肉 ★豆腐	玉葱 人参 さやいんげん きゅうり かぶ にんにく	米 じゃが芋 白滝 サラダ油 三温糖 ごま油	だし(昆布) トウバンジャン	704	27.0	
25 火	★牛乳 (麦ご飯) 中華丼 (具) 大学芋 抹茶デザート	★牛乳 豚肉	生姜 白菜 玉葱 人参 たけのこ チンゲン菜 きくらげ	米 麦 ごま油 でん粉 さつまいも 揚げ油 三温糖 ごま 白玉団子 黒砂糖	オイスターソース 抹茶ゼリー	827	24.8	
26 水	★牛乳 ★コッペパン チリコンカン 枝豆コロッケ こんにゃくサラダ	★牛乳 大豆 金時豆 手じ豆 豚肉 人参 大豆ミート	枝豆 玉葱 人参 にんにく トマト缶 人参 人参 トマト缶 キャベツ きゅうり 赤ピーマン トウ モモ果汁 ソテーオニオン	★コッペパン サラダ油 枝豆コロッケ 揚げ油 サラダこんにゃく 三温糖 オリーブ油	トマトケチャップ 中濃ソース パプリカ トロコッパ ガラ粉 中濃ソース	767	31.9	
27 木	★牛乳 ご飯 厚揚げとキムチのピリ辛炒め 春雨のごまだれ和え ★ヨーグルト	★牛乳 厚揚げ 豚肉 ★ヨーグルト	白菜キムチ 玉葱 白菜 人参 ピーマン 長葱 生姜 にんにく もやし きゅうり 人参 きくらげ	米 ごま油 三温糖 でん粉 春雨	ドレッシング	736	28.9	
28 金	★ショア(マスカット) (麦ご飯) ハヤシライス (ルウ) スパイシーポテト ごぼうサラダ	★ショア(マスカット) 豚肉	玉葱 ソテーオニオン マッシュルーム グリンピース きゅうり ごぼう 人参 コーン	米 麦 バター 生クリーム じゃが芋 サラダ油 三温糖 ごま	ハヤシルー ローリエパウダー パプリカ オリーブ油 辛子 マヨネーズ風味調味料	721	20.5	
回数	※ 「その他」に含まれる以下の食品については、記載を省略しています						平均	
19	食塩 しょうゆ しょうゆ 穀物酢 本みりん 料理酒(清酒・赤ワイン・白ワイン) 強化米 ※ ★のマークがついているものは、個包装されています。						764	28.5

3日(月) 振替休日のため給食はありません。
10日(月)～21日(金) 3年生は海外研修のため給食はありません。

