



令和3年度 6月分 給食献立予定表

Bブロック (22回)

結城市立学校給食センター



日 (曜)	こんだて名	主な材料			※この献立表に記載されている材料は主な材料で使用食品のすべては記載しておりません。	アレルゲン(7品目) 卵、乳、小麦、落花生、 えび、そば、かに	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)			
		体をつくる	エネルギーのもと	体の調子を整える			小学生	中学生		
1 (火)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		たけのこ にんじん ねぎ しいたけ	乳	660 23.4 2.6	815 27.6 3.0		
	中華風たまご焼き	たまご かまぼこ	砂糖 油 でん粉		だいこん きゅうり	卵・小麦				
	大根サラダ	とり肉	油 砂糖		にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ キャベツ にんにく しょうが	小麦				
	厚揚げの中華煮	厚揚げ ぶた肉	油 ごま油 砂糖 でん粉							
2 (水)	豚丼(ごはん)	ぶた肉 みそ	ごはん 油 砂糖	しょうが しらたき たまねぎ	小麦	651 26.3 2.3	804 31.0 2.8			
	牛乳	牛乳			乳					
	プロッコリーサラダ		ドレッシング	プロッコリー キャベツ とうもろこし	卵・小麦					
	豆乳汁	とうふ 油あげ みそ とうにゅう		だいこん こまつな ねぎ						
3 (木)	【栄養フルコースメニュー】									
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	694 24.9 2.1	857 29.7 2.4			
	アジフライ(ソース)※骨に注意	あじ	パン粉 小麦粉 油		小麦					
	ほうれんそうのたまごあえ	たまご	ごま ごま油 砂糖	ほうれんそう キャベツ	卵・小麦					
4 (金)	豚汁	ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	じゃがいも 油	こんにゃく ごぼう だいこん にんじん ねぎ		621 22.1 2.7	824 27.8 3.3			
	チアセロラゼリー(小中①)		砂糖 ゼリー	アセロラ						
	ソフトめん		ソフトめん		小麦					
	五目うどん汁	とり肉 油あげ		ねぎ にんじん こまつな たまねぎ しいたけ	小麦					
7 (月)	牛乳	牛乳			乳	633 22.0 2.9	811 27.0 3.7			
	野菜かきあげ		小麦粉 油	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく	小麦					
	もやしのおかかあえ	まぐろ かつお節	油 ドレッシング	もやし キャベツ にんじん たまねぎ	小麦					
	丸パン(切り込み)		丸パン		乳・小麦					
8 (火)	牛乳	牛乳			乳	654 19.4 2.5	810 22.8 2.9			
	メンチカツ	とり肉 ぶた肉	パン粉 小麦粉 油	たまねぎ	乳・小麦					
	キャベツのサラダ	まぐろ	油 ドレッシング	キャベツ きゅうり	乳・小麦					
	コーンポタージュ	牛乳 ミルクルウム	じゃがいも バター 小麦粉 砂糖	たまねぎ とうもろこし にんじん	乳・小麦					
9 (水)	【かみかみメニュー】									
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	649 21.6 2.5	815 26.3 3.0			
	イカメンチ(ソース)	たら いか	小麦粉 パン粉 油	たまねぎ	小麦					
	きんぴらごぼう	さつまあげ ぶた肉	砂糖 油 ごま	ごぼう にんじん	小麦					
10 (木)	わかめのみぞ汁	油あげ わかめ とうふ みそ		だいこん こまつな ねぎ		649 25.2 2.7	804 30.1 3.2			
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳					
	鶏肉のたまねぎソース	とり肉	小麦粉 パン粉 砂糖 でん粉	たまねぎ	小麦					
	リヤンパンサンスウ	ハム たまご	はるさめ 砂糖 ごま油	きゅうり	卵・乳・小麦					
11 (金)	ごまみそ汁	油あげ とうふ みそ	ごま	だいこん にんじん ねぎ		667 22.7 3.0	885 29.4 3.8			
	ちゅうかめん		ちゅうかめん		小麦					
	かんとんめん汁	ぶた肉 いか	ごま油 でん粉	しょうが にんじん キャベツ ねぎ	小麦					
	牛乳	牛乳			乳					
14 (月)	とうふナゲット(小②中③)	とうふ 魚すり身 とうにゅう	小麦粉 油	たまねぎ	卵・小麦	659 29.6 2.7	815 36.3 3.4			
	フルーツジュレ		砂糖 ゼリー	もも りんご みかん パイアップル						
	【地産地消: 茨城グルメ】									
	米パン		米パン		乳・小麦					
15 (火)	牛乳	牛乳			乳	665 22.9 2.8	821 27.0 3.4			
	オムレツデミグラスソース	たまご	砂糖 油 バター	たまねぎ	卵・乳・小麦					
	こまつなごまサラダ	とり肉	ごま ドレッシング	こまつな キャベツ						
	ポークシチュー	ぶた肉 牛乳 対応ミルク	じゃがいも バター 小麦粉	たまねぎ にんじん	乳・小麦					
16 (水)	【地産地消: 茨城グルメ】									
	キーマカレー(ごはん)	ぶた肉 だいす	ごはん 油 小麦粉	しょうが にんにく ピーマン たまねぎ にんじん トマト	乳・小麦	638 23.3 2.3	806 29.1 2.8			
	牛乳	牛乳			乳					
	キャベツとコーンのサラダ		ドレッシング	キャベツ とうもろこし きゅうり						
17 (木)	ベーコンとレタスのスープ	ベーコン とうふ		レタス にんじん もやし しいたけ ねぎ	卵・小麦	675 26.5 2.2	838 31.7 2.6			
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳					
	イカリソース(小②中③)	いか たまご	パン粉 小麦粉 油		卵・小麦					
	キャベツとじゃこのサラダ	ちりめんじゃこ かつお節	ごま油	こまつな キャベツ	小麦					
17 (木)	じゃがいものみぞ汁	油あげ とうふ みそ	じゃがいも	にんじん たまねぎ		675 26.5 2.2	838 31.7 2.6			
	【地産地消: 茨城グルメ】									
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳					
	県産イナダの揚げ照り煮 ※骨に注意	イナダ	油 砂糖 でん粉	しょうが	小麦					
17 (木)	かんぴょうの中華サラダ	とり肉	油 ごま ごま油 砂糖	もやし かんぴょう キュウリ	小麦	675 26.5 2.2	838 31.7 2.6			
	かきたまみぞ汁	たまご とうふ みそ		ほうれんそう にんじん ねぎ だいこん	卵					

Bブロック (22回)

日 (曜)	こんだて名	主な材料			※この献立表に記載されている材料は主な材料で使用食品のすべては記載しておりません。	アレルゲン(7品目) 卵、乳、小麦、落花生、 えび、そば、かに	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)
		体をつくる	エネルギーのもと	体の調子を整える			
18 (金)	【地産地消: 茨城グルメ】						
	ソフトめん		ソフトめん			小麦	
	茨城の恵みうどん汁	ぶた肉 油あげ みそ	油 ごま ごま油	にんにく ねぎ にんじん こまつな ごぼう		小麦	637 24.1 3.0
	牛乳	牛乳				乳	839 30.8 3.7
	れんこん入りしゅうまい (小②中③)	ぶた肉 とり肉	しゅうまいの皮 ごま油 油	たまねぎ れんこん しょうが		小麦	
21 (月)	大根のマヨサラダ(マヨネーズ)	まぐろ	油 マヨネーズ	だいこん きゅうり		卵	
	ミルクコッペパン	スキミルク	コッペパン			乳・小麦	
	牛乳	牛乳				乳	635 22.1 3.3
	牛肉コロッケ(ソース)	牛肉 たまご	じゃがいも パン粉 小麦粉 油	たまねぎ		卵・乳・小麦	819 28.2 4.1
22 (火)	わかめとツナのサラダ	わかめ まぐろ	油 ドレッシング	ブロッコリー きゅうり		小麦	
	キャベツのマカロニシチュー	ベーコン ミルクカルシウム 牛乳	マカロニ バター 小麦粉	キャベツ にんじん たまねぎ とうもろこし		卵・乳・小麦	
	【地産地消: 茨城グルメ】						
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん			乳	
23 (水)	焼き餃子(小②中③)	ぶた肉	ぎょうざの皮 油	キャベツ たまねぎ にら		小麦	701 25.6 1.9
	ほうれんそうのツナあえ	まぐろ	油 ごま油 砂糖	ほうれんそう もやし		小麦	884 30.7 2.3
	マーボー豆腐	とうふ ぶた肉 だいす みそ	砂糖 ごま油 油 でん粉	しょうが にんにく ねぎ にんじん しいたけ にら		小麦	
	ポークカレー	ぶた肉 スキミルク	じゃがいも 油 小麦粉	しょうが にんにく たまねぎ		乳・小麦	
24 (木)	麦ごはん		むぎ ごはん				702 22.0 2.6
	牛乳	牛乳				乳	891 27.4 3.2
	チキンナゲット(小②中③)	とり肉	小麦粉 油 パン粉			小麦	
	コールスローサラダ		ドレッシング	キャベツ にんじん きゅうり		卵	
25 (金)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん			乳	661 22.5 2.5
	ハムカツ	ハム	パン粉 小麦粉 油			乳・小麦	831 27.2 3.0
	のりごまあえ	のり	ごま 砂糖	こまつな キャベツ にんじん		小麦	
	もやしのスープ	ぶた肉 かまぼこ とうふ	ごま油	にら ねぎ もやし しいたけ		小麦	
28 (月)	ソフトめん		ソフトめん			小麦	
	ジャージャーうどん汁	ぶた肉 大豆 みそ	油 ごま ごま油 でん粉	しょうが にんじん たまねぎ しいたけ たけのこ もやし ねぎ		小麦	694 27.1 3.0
	牛乳	牛乳				乳	
	ちくわの香味揚げ(小中②)	ちくわ	小麦粉 油			小麦	
29 (火)	ごま中華サラダ	とり肉	油 ごま ドレッシング	きゅうり キャベツ とうもろこし		小麦	
	コッペパン		コッペパン			乳・小麦	
	いちごジャム		砂糖	いちご			637 22.5 2.9
	牛乳	牛乳				乳	814 28.7 3.8
30 (水)	鮭のソフトカツ	さけ	パン粉 小麦粉 油 マヨネーズ	たまねぎ キャベツ		卵・小麦	
	グリーンサラダ		砂糖 ドレッシング	ブロッコリー えだまめ きゅうり たまねぎ		小麦	
	プラウンシチュー	ぶた肉 スキミルク	じゃがいも バター 小麦粉	にんにく たまねぎ にんじん トマト		乳・小麦	
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん			乳	
29 (火)	さばの塩焼き ※骨に注意	さば					653 23.0 2.4
	にんじんとたまごのあえもの	たまご かつお節	油 砂糖	にんじん キャベツ		卵・小麦	813 27.4 2.9
	ワンタンスープ	ぶた肉	ワンタンの皮 ごま油	キャベツ たまねぎ しょうが もやし ほうれんそう		小麦	
30 (水)	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん			乳	
	味付けのり	のり					635 22.0 2.3
	れんこん入り肉団子(小②中③)	とり肉 たまご スキミルク	パン粉 砂糖	れんこん たまねぎ		卵・乳・小麦	803 26.9 2.8
	スパゲティサラダ	まぐろ	スパゲティ 油 ドレッシング	とうもろこし きゅうり キャベツ		小麦	
30 (水)	五目みそ汁	油あげ とうふ みそ		だいこん にんじん こまつな こんにゃく ねぎ			

※物資の都合により、献立を変更することがありますのでご了承ください。

※太文字は結城市産、茨城県産食材の使用予定です。

※魚には骨がありますので、よくかんで食べましょう。

※アレルゲン7品目については、参考としてご覧ください。

☆5月の『茨城グルメ』の丸ごと1食分の放射能物質検査の結果は不検出でした。食材の産地についてはホームページをご覧ください。

【今月の結城市産食材】
ごはん こまつな かんぴょう

6月
✿✿

給食だより

さわやかな季節はあっという間で、気温と湿度がグッと上がる雨の季節が、今年もやってきました。この時期は、食中毒が発生しやすく、体調を崩しやすい時期です。うがい・手洗いを心がけ、体調管理に十分注意をしましょう。

6月は食育月間です

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」と定められています。食育は、生きる上での基本で、知育、德育、体育の基礎となるものです。生涯にわたって健康に過ごすために、「食」について学んでいきましょう。



6/4~6/10

歯と口の健康週間

毎日の病気を防ぐ食生活のポイント

よくかんで食べる	おやつは時間と量を決めて食べる	食べたらしっかり歯をみがく	栄養バランスの良い食事を心がける
 かみごたえのある食べ物を取り入れましょう。	 ダラダラと食べたり飲んだりするのはやめましょう。	 フッ化物配合歯みがき剤やデンタルフロスを使うと、より効果的です。	 規則正しい食習慣が、健康な歯と口をつくります。