

## 令和7年度 6月分 給食献立予定表 表 プロック(21回) 結城小・結城西小・城西小・城西小・湖川小・江川南小・結城東中 結城市立学校給食

		結城西小•城西小•絹川小	•江川心小•江川肖小•稻,	以宋中	結城市立学校給食	マピノク	<u>/</u>
日(曜)	<b>6 前は賢育的です!</b> 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(8品目) 卵,乳,小麦 落花生,えび,そば	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)		
(0年/		体をつくる	エネルギーのもと	体の調子をととのえる	かに、くるみ	小学生	中学生
	【栄養フルコースメニュー】						
	ごはん 牛乳 ハンバーグ野菜たっぷりソース	牛乳	ごはん	++++++	乳型小麦	621	788
	ごまみそ汁	みそとうふ	パン粉 油 砂糖   ごま	たまねぎ にんじん トマト だいこん にんじん ねぎ	乳・小麦	18.7	23.2
		GAMO GO GAMO		りんご もも パインアップル		1.7	2.1
	フルーツジュレ	320 STATE OF THE S	ゼリー 砂糖	マスカット			
	中華めん		ちゅうかめん		小麦		827 31.1
3	ちゃんぽんめんスープ	<b>ぶた肉</b> かまぼこ	ごま油 でん粉	しょうが にんじん <b>キャベツ</b> しいたけ <b>ねぎ</b>	小麦	664	
3(火)	牛乳.	牛乳		001/217 <b>142</b>	乳	25.0	
	ひじきサラダ	ひじき かまぼこ	ドレッシング	こまつな とうもろこし きゅうり	30	2.7	3.2
	ミルクドーナツ	たまご 牛乳 スキムミルク	小麦粉 砂糖 油		卵・乳・小麦		
	ミルクコッペパン	スキムミルク	コッペパン		乳•小麦		
	牛乳 オムレツ	<b>牛乳</b> たまご			乳 卵	604	754
	コールスローサラダ	i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	  ドレッシング	   <b>キャベツ きゅうり</b> とうもろこし	<u>ab</u>	22.7	27.9 3.3
	ブラウンシチュー	との内 フナルショク	油パン粉でん粉の麦粉	たまねぎ にんじん トマト		2.6	3.3
		とり肉 スキムミルク	じゃがいも	にんにく	乳•小麦		
		日から10日は「歯と口の健康週間		うくりは はくかけ ことから!	<u>ज</u> ।	-	
	ごはん 牛乳 いかメンチカツ	<b>牛乳</b> いか 魚すり身	プはん 健康な付 小麦粉 パン粉 油	たまねぎ	乳 小麦	613	759
( <del>*</del> )				切干大根・キャベツ にんじん		18.3 1.9	
		チーズ かつお節	ドレッシング	<b>ほうれんそう</b> たまねぎ	乳•小麦	1.5	2.0
	ごぼうのみそ汁	みそ 油あげ とうふ		ごぼう こんにゃく <b>ねぎ</b> にんじん			
	ごはん 牛乳 鶏肉のたまねぎソース	<b>牛乳</b> とり肉	<b>ごはん</b> 小麦粉 油 砂糖	たまねぎ	乳 小麦	602	746
	ツナサラダ	まぐろ	ドレッシング 油	キャベツ たまねぎ	小友	24.2	28.9
\312/		わかめ みそ とうふ	じゃがいも	にんじん ねぎ		1.9	2.2
	【地産地消メニュー:茨城グル						
	れんこん入りキーマカレー	  ぶた肉 大豆	ごはん 油 小麦粉	しょうが にんにく れんこん	  乳・小麦		
9	(ごはん) 牛乳	牛乳		たまねぎ にんじん	乳	617 22.8	761 26.9
(17)		<del>  4 7</del> .		キャベツ こまつな	子山	2.6	3.0
	コーンサラダ		ドレッシング	とうもろこし たまねぎ			
		たまご とうふ	でん粉	ねぎ だいこん ほうれんそう	卵・小麦		<u> </u>
		【地産地消メニュー:茨城グルメ】					
	ソフトめん	1	ソフトめん	にんにく しょうが たまねぎ	小麦		
10	肉みそうどん汁	<b>ぶた肉 大豆</b> みそ	ごま油 でん粉 ごま	にんじん もやし <b>こまつな</b>	小麦	600 25.5 2.7	
(火)		牛乳			乳		
	れんこん入りしゅうまい (小②中③)	ぶた肉 とり肉	小麦粉 でん粉	たまねぎ れんこん	小麦		
		   まぐろ かつお節	  ドレッシング 油	かんぴょう きゅうり とうもろこし	卵・小麦		
		X)					
	米パン		米パン		乳•小麦		
	牛乳	牛乳			乳	656	
11 (水)	つくば鶏チキンカツ	つくばどり	パン粉 でん粉 小麦粉 砂糖    油		小麦	27.7	
	 さつまいもサラダ		^^    <b>さつまいも</b> ドレッシング	たまねぎ <b>きゅうり</b>		2.2	
	_	<b>ぶた肉</b> 牛乳 ミルクカルシウム		キャベツ マッシュルーム	乳•小麦		
		X) +# ZNONNONA		たまねぎ にんじん	孔。小交		
	【地座地海メニュー・次城グル。   ごはん   牛乳	牛乳	こはん		乳		
12	茨城県産いわしフライ					623	774
(木)	※骨に注意	いわし	油パン粉・小麦粉		小麦	22.2 1.5	26.4
		まぐろ	ドレッシング 油 砂糖	こまつな きゅうり とうもろこし			
	レタスのみそ汁 【地産地消メニュー・茨城グル	みそ <b>とうふ</b> メ】		レタス にんじん <b>ねぎ</b> 			<del></del>
,		牛乳	こはん				_
13	茨城県産厚焼き玉子	たまご	砂糖		卵・小麦	615 22.5	
(金)	ほうれんそうのごまあえ		ごま 砂糖	ほうれんそう にんじん もやし	小麦	1.8	2.1
	いばらきの豚汁	<b>ぶた肉 とうふ 油あげ</b> みそ	油 じゃがいも	<b>ごぼう だいこん</b> にんじん ねぎ こんにゃく			
-		<b>牛乳</b>	  ごはん		乳		
	豆腐ハンバーグ照り焼きソース		パン粉・小麦粉・砂糖・油	たまねぎ	小麦	616	760
						21.6	25.4
(, J)	キャベツとじゃこのサラダ 厚揚げのみそ汁	ちりめんじゃこ かつお節 みそ 厚揚げ	ごま油	こまつな キャベツ だいこん ねぎ にんじん	小麦	2.2	2.6
	ソフトめん	いて 仔笏リ	ソフトめん	ILVICTO 14E ICTOUTO	小麦		
		油なげ		しいたけ にんじん たまねぎ		0.1-	
17	きつねうどん汁	油あげ	砂糖	こまつな ねぎ	小麦	617 20.5	
(火)		牛乳	<b>+_+</b>		乳	2.4	3.0
	さつまいも天ぷら ごぼうサラダ	ベーコン	<b>さつまいも</b> 小麦粉 油 ドレッシング ごま	<b>ごぼう</b> えだまめ とうもろこし	小麦 卵・乳・小麦		1
		ハ <sup>ー</sup> コノ	II UUUUU CA	上は丿 人によめ こりもつこし	が、和。小谷		

お知らせ】 <u>6月25日(水)は、5月分給食費の口座振替日です。残高の確認をお願いします。</u> ●給食費(月額) 小学校4,250円/中学校4,650円 【お知らせ】

●長期欠席などの理由で連続して5日以上、給食の提供を受けなかった児童生徒は、給食費が減額となる場合があります。 その場合には、欠食について事前に学校にお申出ください。

<±+라± ☆	·≚+±«△œ	ナン・ロ
杭坝川	学仪航良	センター

<del>/\/</del>		<u> </u>	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	<del>7%</del> 本工			
日 (曜)	6月は 質音月間 です! 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(8品目) 卵,乳,小麦 落花生,えび,そば	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	
(0年/	Cruic Ca	体をつくる	エネルギーのもと	体の調子をととのえる	かに、くるみ	小学生	中学生
	食パン		食パン		乳•小麦	622 21.9 2.6	779 27.3 3.4
10	チョコクリーム		チョコレート 砂糖		乳		
	牛乳	牛乳			乳		
(7K)	ハムカツ	NΔ	パン粉・小麦粉・油		乳•小麦		
(717)	グリーンサラダ		ドレッシング 砂糖	<b>キャベツ きゅうり</b> ブロッコリー たまねぎ	小麦		
	ミネストローネスープ	ぶた肉	じゃがいも 油 砂糖	たまねぎ にんじん <b>だいこん</b> トマト にんにく	小麦		
	【いばらき美味しおDayメニュー】					_	
40	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	606 25.2 1.5	757 30.6 1.8
	サーモンの照焼 ※骨に注意	サーモン	Neb. Tolylict		小麦		
(//)	磯の香あえ	とり肉 のり	油砂糖	<b>こまつな</b> もやし にんじん	小麦		
	ごま豆乳汁	<b>ぶた肉</b> とうにゅう みそ とうふ	ごま	<b>だいこん</b> にんじん <b>ねぎ</b>			
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	634 18.9 1.5	802 22.8 1.8
	かぼちゃひき肉フライ	ぶた肉	パン粉 砂糖 小麦粉 油	かぼちゃ たまねぎ	小麦		
20 (金)	花野菜サラダ		ごま ドレッシング	ブロッコリー カリフラワー とうもろこし			
	ポトフ	ぶた肉	じゃがいも 油	<b>キャベツ</b> にんじん たまねぎ パセリ	小麦		
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳	623 18.5	
23	揚げぎょうざ(小②中③)	ぶた肉	小麦粉 油	キャベツ たまねぎ にら	小麦		789
(月)	リャンバンサンスウ	ハム たまご	はるさめ 砂糖 ごま油	きゅうり	卵・乳・小麦		22.3 2.5
	キムチスープ	みそ とうふ 油あげ	ごま油	キムチ たまねぎ にんじん もやし <b>ねぎ</b> しょうが	小麦	2.1	
	ソフトめん		ソフトめん		小麦	628 22.8 2.7	
	ミートソース	ぶた肉 大豆	小麦粉 油 砂糖	たまねぎ にんじん トマト にんにく	小麦		783 27.5 3.2
24	牛乳	牛乳		12/112 <	乳		
(火)	とうふと野菜のナゲット (小中②)	とうふ 魚すり身	油 小麦粉	たまねぎ にんじん えだまめ	小麦		
	わかめとチキンのサラダ	わかめ とり肉	  ドレッシング 油	とうもろこし キャ <b>ベツ きゅうり</b>	乳•小麦		
	コッペパン	1777-60	コッペパン	+**\9	乳•小麦		$\vdash$
	牛乳	牛乳			乳 3.0	605 22.8 2.2	777 28.2 2.9
	<u>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</u>	ぶた肉	じゃがいも パン粉 小麦粉	ー たまねぎ	小麦		
/_LA\			油				
	にんじんしりしり	まぐろ たまご かつお節	油砂糖	にんじん もやし たまねぎ とうもろこし	卵・小麦		
	コーンポタージュ	牛乳 スキムミルク	じゃがいも 小麦粉 バター	にんじん パセリ	乳•小麦		
	ポークカレーライス(ごはん)	<b>ぶた肉</b> ミルクカルシウム	<b>ごはん</b> 油 じゃがいも 小麦粉	しょうが にんにく たまねぎ にんじん	乳•小麦	646	779 24.1 2.8
26	牛乳	牛乳			乳	21.3	
(木)	チキンナゲット(小中②)	とり肉	パン粉油・小麦粉		小麦	2.4	
	小松菜のおかかあえ	かつお節	ドレッシング	<b>こまつな</b> もやし にんじん	小麦		
	野菜かき揚げ丼 タレがか	かっています。	油 小麦粉	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく	小麦		
	麦ごはん	:一緒に食べてね! 	ごはん むぎ			702	799 19.7 2.0
27	牛乳	牛乳			乳	17.5	
(金)	ポテトサラダ	ウインナー	じゃがいも ドレッシング	にんじん きゅうり		1.7	
	キャベツのみそ汁	みそ とうふ 油あげ		キャベツ にんじん <b>こまつな</b> ねぎ			
		牛乳	ごはん	100	到		
	メンチカツ	とり肉 牛肉 ぶた肉	パン粉油小麦粉	たまねぎ	乳・小麦	624	788
	小松菜の中華あえ	1	砂糖でき油でま	こまつな とうもろこし キャベツ	小麦	18.9 1.9	22.7 2.4
	もずくのみそ汁	みそ もずく とうふ		えのきたけ にんじん ねぎ		ا ا	~.~
		<u> </u>		<u> </u>			

※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。

※この献立表に記載されている食品は、約5%以上含まれている材料であり、 食品のすべては記載しておりません。 ※太文字は結城市産、茨城県産食材の使用を予定しています。

※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8品目については、参考としてご覧ください。



蒸し暑い梅雨の時期になりました。体力も落ちやすい時期でもあるため、 水分補給や食事をしっかりとり、体調管理にも気を付けましょう!



## こう か 「よくかむ」ことで得られる効果

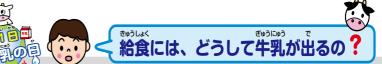
◆脳の働きを高める ◆あごの発達を 厳ける ◆栄養の吸収が よくなる



【今月の結城市(★)・茨城県産食材】 ★ごはん ソフトめん 米パン 牛乳 ぶた肉 つくばどいわし たまご ★こまつな れんこん キャベツ ねぎだいこん きゅうり ほうれんそう マッシュルーム ごぼう じゃがいも さつまいも こんにゃく つくばどり

★かんぴょう とうふ 油あげ 大豆





成長期に特に重要な「カルシウム」を多く含むからです。カルシウムは骨 や歯の材料になりますが、人間の骨量は18~20歳ごろがピークで、歳を重ね るごとに減少していきます。身長を伸ばすことや生涯にわたって丈夫な骨を 維持するために成長期にカルシウムを十分とることが必要です。もちろん、 加州するために内皮がにカルファムと「そこと」 カルシウムだけではなく、いろいろな食品からバランスよく栄養をとること 第度に運動すること 睡眠をしっかりとることも大切です。