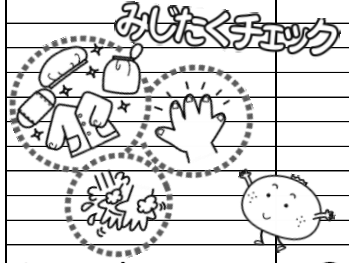
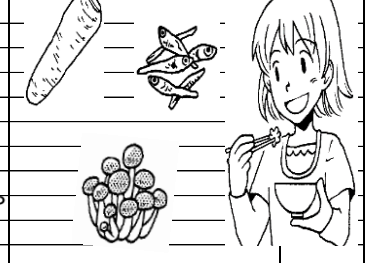
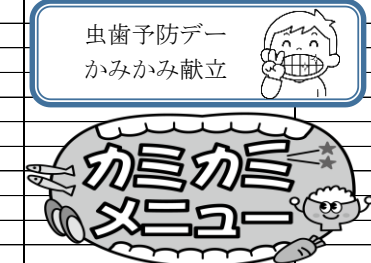


6月1日(月) 611kcal		6月2日(火) 596kcal		6月3日(水) 601kcal		6月4日(木) 633kcal		6月5日(金) 606kcal	
わかめご飯 牛乳 すまし汁 鶏肉のからあげ		ごはん 牛乳 キャベツのスープ ピビンバ		ごはん 牛乳 野菜の旨煮 じゃがいものゴマ酢あえ		バターパン 牛乳 かみかみそ汁 ししゃものいそべ揚げ		ごはん 牛乳 油揚げと小松菜のみそ汁 豚肉の生姜炒め	
食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量
米	80.00	米	80.00	米	80.00	バターパン	60.00	米	80.00
炊込わかめ	2.50								
* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00
		* 豚モモスライス	15.00	* 若鶏手切細切	30.00	大根	20.00	油あげ	10.00
豆腐(冷)	22.00	キャベツ	25.00	絹厚あげ	20.00	ごぼう	15.00	カットわかめ	1.00
白玉ふ	2.00	にんじん	15.00	ちくわ	20.00	こんにやく	10.00	小松菜	10.00
かまぼこ	7.00	玉ねぎ	15.00	にんじん	25.00	油あげ	5.00	玉ねぎ	20.00
チンゲンサイ	20.00	しお	0.70	大根	40.00	青ねぎ	1.50	町内産みそ	7.00
にんじん	10.00	こしょう	0.01	ごぼう	10.00	町内産みそ	8.50	甘みそ	3.00
大根	15.00	* うす口しょうゆ	2.00	こんにやく	30.00	* こい口しょうゆ	0.10	けずりぶし	3.00
エリンギ	10.00	* こい口しょうゆ	0.30	三温糖	2.30	けずりぶし	3.00	水	150.00
青ねぎ	3.50	でん粉	1.00	酒	0.30	水	140.00		
* うす口しょうゆ	1.80	チキンピジョン(MCC)	6.00	しお	0.16			* 京もち豚スライス	50.00
しお	0.60	水	110.00	* うす口しょうゆ	2.50	ししゃも	20.00	酒	1.00
けずりぶし	2.00			* こい口しょうゆ	2.50	* 薄力粉	3.00	土生姜	1.00
水	120.00	* 豚ひき肉	45.00	けずりぶし	1.50	でん粉	3.00	玉ねぎ	30.00
		冷凍にんにく	0.10	水	60.00	ベーキング粉	0.10	三温糖	1.00
* 鶏肉手切15皮炒	60.00	ひまわり油	0.50			塩	0.20	* こい口しょうゆ	4.00
冷凍おろししょうが	0.10	* こい口しょうゆ	2.20	じゃがいも	30.00	冷凍あおさのり	0.10	みりん	1.00
冷凍にんにく	0.10	* うす口しょうゆ	1.00	きゅうり	20.00	水	8.00	ごま油	0.50
しお	0.10	みりん	1.00	酢	1.50	揚げ油	4.00		
* こい口しょうゆ	2.40	三温糖	1.70	三温糖	0.80				
酒	1.00	もやし	30.00	* うす口しょうゆ	1.50				
でん粉	9.00	きゅうり	20.00	白すりごま	1.00				
揚げ油	5.00	にんじん	5.00						
		ごま油	0.50						
		三温糖	0.80						
		しお	0.20						
		* こい口しょうゆ	2.00						
		白いりごま	1.00						



6月

水無月



がっ よていこんだてひょう
6月 予定献立表

都合により、食材や献立が変更になる場合があります。ご了承ください。
給食の実施日については、学校だより等もあわせてご確認ください。

宇治田原町立 学校給食共同調理場

6月8日(月) 618kcal		6月9日(火) 658kcal		6月10日(水) 584kcal		6月11日(木) 580kcal		6月12日(金) 665kcal	
ごはん 牛乳 玉ねぎのみそ汁 揚げじゃがいものそぼろあんかけ		ごはん 牛乳 大根のみそ汁 牛肉のしぐれ煮		ごはん 牛乳 そうめん汁 鰯の梅煮		食パン 牛乳 じゃが芋のベーコン煮 元気サラダ		麦ごはん 牛乳 チキンカレー フルーツヨーグルト	
食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量
米	80.00	米	80.00	米	80.00	食パン60g	60.00	米	67.00
								* 麦	13.00
* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00
玉ねぎ	30.00	大根	20.00	そうめん	10.00	* ソルトベーコン	10.00	* 若鶏手切細切	50.00
油あげ	10.00	油あげ	10.00	冬瓜	20.00	* 若鶏手切細切	20.00	* 若鶏手切細切	50.00
キャベツ	10.00	にんじん	10.00	なると	5.00	じゃがいも	80.00	しお	0.90
カットわかめ	0.50	玉ねぎ	20.00	にんじん	7.00	にんじん	32.00	こしょう	0.03
青ねぎ	5.00	チンゲンサイ	10.00	チンゲンサイ	8.00	玉ねぎ	50.00	カレー粉	0.50
町内産みそ	7.00	カットわかめ	0.50	青ねぎ	4.00	冷三度豆カット	5.00	赤ワイン	1.00
甘みそ	3.00	町内産みそ	8.00	* うす口しょうゆ	3.80	しお	0.55	冷凍にんにく	0.20
けずりぶし	2.00	甘みそ	4.00	しお	0.05	こしょう	0.02	冷凍おろししょうが	0.30
水	150.00	けずりぶし	3.00	こんぶ	0.50	* うす口しょうゆ	1.00	ターメリック	0.20
		水	130.00	けずりぶし	2.00	* こい口しょうゆ	0.50	クミン	0.10
じゃがいも	60.00			水	140.00	チキンピジョン(MCC)	3.00	セロリ	2.00
揚げ油	1.00	* 牛肉スライス	30.00			水	35.00	ひまわり油	0.50
* 豚ひき肉	30.00	土生姜	0.20	いわし筒切り	40.00			にんじん	20.00
三温糖	2.00	平天	10.00	土生姜	1.00	キャベツ	30.00	玉ねぎ	50.00
みりん	1.00	つきこんにやく	15.00	* こい口しょうゆ	5.60	きゅうり	6.00	じゃがいも	50.00
酒	1.00	にんじん	15.00	三温糖	3.60	にんじん	8.00	おろしりんご	5.00
* こい口しょうゆ	3.20	ごぼう	10.00	酒	3.00	ホールコーン	4.00	カレー粉	0.20
けずりぶし	1.00	冷三度豆カット	5.00	みりん	1.10	* ボークハム	5.00	ケチャップ	3.00
水	5.00	三温糖	1.80	水	40.00	糸かつお	0.50	チャツネ	2.00
でん粉	0.50	* こい口しょうゆ	5.00	梅干し	2.00	刻み昆布	0.20	ウスターソース	2.00
		みりん	1.00			三温糖	0.50	* こい口しょうゆ	2.50
		酒	0.50			しお	0.20	カルダモン	0.05
						こしょう(缶)	0.02	ガラムマサラ	0.10
						* うす口しょうゆ	1.00	しお	0.30
						ひまわり油	1.20	三温糖	0.20
						酢	1.00	* 薄力粉	3.00
								チキンピジョン(MCC)	6.00
								水	60.00

新じゃが

じゃがいもは、どんな花を咲かせるのかな？ じゃがいもは、なすのなかま。だから花の形はなすに似ているんですよ。

日本へはジャガタラ(今のジャカルタ)を連れてきたので、「ジャガタライモ」と呼ばれ、それが、「ジャガイモ」になったのです。

新じゃがは皮がうすいので、皮をよくあらって、皮ごとりょうりに使えます。皮のぶちっとした歯ざわりがおいしいよ。



入梅 献立

小学5年 給食なし

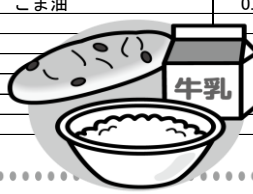
よくかんで 食べよう

歯をみがこう!

小学5年 給食なし

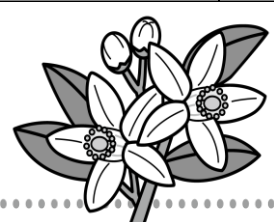


6月15日(月) 569kcal		6月16日(火) 590kcal		6月17日(水) 524kcal		6月18日(木) 663kcal		6月19日(金) 748kcal		6月22日(月) 615kcal	
ごはん 牛乳 中華スープ チンジャオロース		ごはん 牛乳 平天のすまし汁 高野の中華煮		ごはん 牛乳 のっぺい汁 もやしの中華サラダ		黒糖パン 牛乳 ペンネのミートソース キャベツサラダ		ごはん 牛乳 きゃべつのみそ汁 魚のお茶風味パン焼き		ごはん 牛乳 大根と豚肉の煮物 エリンギと野菜の柿酢和え	
食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量
米	80.00	米	80.00	米	80.00	黒糖パン60g	60.00	米	80.00	米	80.00
* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00
* ポークハム	10.00	平天	10.00	* 若鶏手切細切	10.00	ペンネ	20.00	キャベツ	20.00	* 京もち豚スライス	25.00
にんじん	10.00	油あげ	10.00	酒	0.50	* 豚ひき肉	35.00	玉ねぎ	12.00	大根	60.00
玉ねぎ	20.00	こんにやく	10.00	しお	0.07	冷凍にんにく	0.10	にんじん	8.00	油あげ	15.00
もやし	15.00	にんじん	15.00	でん粉	1.00	ナツメグ	0.02	油あげ	10.00	平天	20.00
チンゲンサイ	7.00	えのきだけ	10.00	油あげ	5.00	オールスパイス	0.02	青ねぎ	2.00	にんじん	20.00
冷凍おろししょうが	0.30	青ねぎ	2.00	大根	15.00	赤ワイン	1.00	町内産みそ	7.00	さといも	20.00
ごま油	1.00	* うす口しょうゆ	2.00	さといも	20.00	玉ねぎ	48.00	甘みそ	3.00	冷三度豆かた	5.00
* うす口しょうゆ	2.50	* こい口しょうゆ	1.00	ごぼう	8.00	にんじん	20.00	けずりぶし	2.00	三温糖	1.70
しお	0.50	しお	0.30	にんじん	8.00	トマト缶詰	20.00	水	130.00	* こい口しょうゆ	5.90
こしょう	0.03	けずりぶし	2.00	こんにやく	10.00	トマトピューレ	10.00	水	130.00	* うす口しょうゆ	1.00
でん粉	1.50	水	130.00	青ねぎ	2.50	ケチャップ	8.00	水	130.00	みりん	0.50
チキンピジョン (MCC)	6.00			* こい口しょうゆ	2.30	ウスターソース	3.00	水	130.00	しお	0.05
水	120.00	高野豆腐	8.00	* うす口しょうゆ	2.00	しお	0.50	水	130.00	こしょう	0.03
* 京もち豚スライス	36.00	* 京もち豚スライス	15.00	しお	0.10	こしょう	0.05	* 薄力粉	5.00	こしょう	0.03
冷凍にんにく	0.12	しお	0.20	けずりぶし	2.00	チキンピジョン (MCC)	5.00	水	130.00	こしょう	0.03
酒	1.20	こしょう	0.02	水	90.00	キャベツ	40.00	* 薄力粉	5.00	エリンギ	4.00
* こい口しょうゆ	1.20	酒	0.50	でん粉	0.70	にんじん	5.00	水	130.00	水菜	15.00
ひまわり油	0.60	冷凍にんにく	0.10	もやし	30.00	チンゲンサイ	10.00	パン粉	7.00	にんじん	10.00
土生油	0.60	トウバンジャン	0.13	にんじん	7.00	しお	0.10	玉露	0.50	大根	20.00
ピーマン	12.00	ひまわり油	0.25	きゅうり	10.00	こしょう (缶)	0.01	オリーブ油	1.30	* 淡口しょうゆ	1.80
竹ノコ(水煮)	24.00	にんじん	10.00	* ポークハム	7.00	ひまわり油	1.20			三温糖	0.30
にんじん	12.00	玉ねぎ	25.00	三温糖	1.00	りんご酢	2.00			白すりごま	2.00
* こい口しょうゆ	3.60	ホルコーン	5.00	酢	2.40	* こい口しょうゆ	1.40			柿酢	0.40
三温糖	1.20	冷凍むき枝豆	2.00	* こい口しょうゆ	2.40	三温糖	0.50			酢	0.90
酒	1.20	* こい口しょうゆ	2.70	ごま油	0.90						
オスターソース	1.20	三温糖	1.00								
ごま油	1.20	オスターソース	0.40								
水	6.00	チキンピジョン (MCC)	5.00								
でん粉	1.20	水	8.00								
		でん粉	0.80								
		ごま油	0.20								



食育の日 献立
茶っぴーランチ

田小 給食試食会



自分の健康のためにできること

朝ごはんを
食べる習慣を
つける

ゆっくり、
よくかんで
食べる

塩分のとり過ぎに 気をつけ、 「適塩」を 意識する

塩分のとり過ぎに
気をつけ、
「適塩」を
意識する

食の未来のためにできること

食べ物が何からできているか、
どこから来るのかを知る

地域でとれたものや、
環境に配慮した食品を選ぶ

食べ物の 無駄をなくし、 食品ロスを 減らす

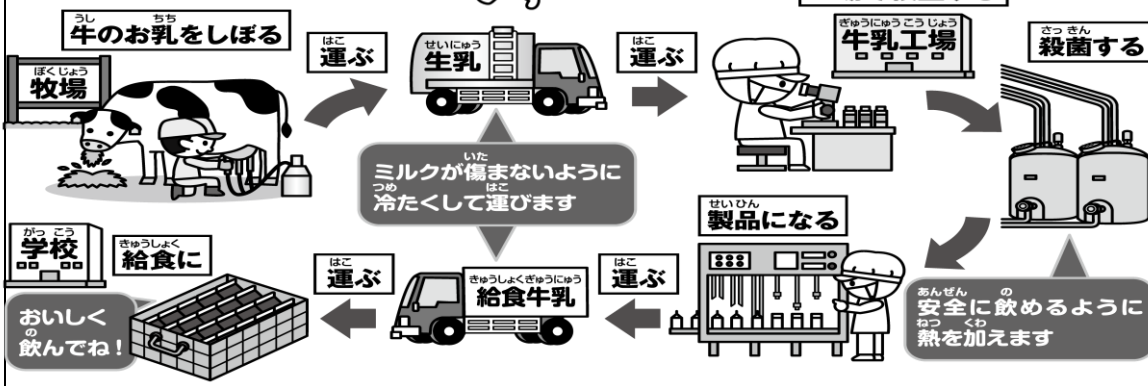
食べ物の
無駄をなくし、
食品ロスを
減らす

6月23日(火) 663kcal		6月24日(水) 639kcal		6月25日(木) 656kcal		6月26日(金) 572kcal		6月29日(月) 577kcal		6月30日(火) 604kcal	
チャーハン 牛乳 ワンタンスープ 揚げギョウザ		ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 焼きとり丼		国産小麦パン 牛乳 レタススープ アジのトマトチーズ焼き		麦入りゆかりご飯 牛乳 かやくうどん きゅうりとかまぼこの酢の物		クファージュシー 牛乳 冬瓜のすまし汁 ゴーヤの揚煮		ごはん 牛乳 回鍋肉 もやしナムル	
食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量
* 焼き豚	10.00	米	80.00	* 国産小麦パン	80.80	米	72.00	* 焼き豚	20.00	米	80.00
玉ねぎ	10.00	* 牛乳	206.00	* 牛乳	206.00	* 麦	8.00	刻み昆布	0.50	* 牛乳	206.00
にんじん	10.00	じゃがいも	30.00	* ショルダール	10.00	しお	0.20	にんじん	10.00	* 牛乳	206.00
ごま油	0.50	玉ねぎ	20.00	玉ねぎ	15.00	酒	2.00	カット椎茸	0.50	* 京もち豚スライス	50.00
* うす口しょうゆ	4.00	油あげ	5.00	にんじん	10.00	ゆかり	1.50	* うす口しょうゆ	2.00	冷凍おろししょうが	0.20
しお	0.04	カットわかめ	0.50	しめじパウ	10.00	* 牛乳	206.00	* こい口しょうゆ	2.00	冷凍にんにく	0.10
こしょう	0.04	青ねぎ	2.50	レタス	15.00	* うどん塩分ゼロ	40.00	酒	2.00	トウバンジャン	0.10
オスターソース	0.80	町内産みそ	7.00	しお	0.45	* 若鶏手切細切	30.00	しお	0.20	玉ねぎ	30.00
チキンピジョン	10.00	甘みそ	3.00	こしょう	0.02	みりん	0.60	米	80.00	にんじん	20.00
米	80.00	けずりぶし	2.00	* うす口しょうゆ	2.50	にんじん	15.00	* 牛乳	206.00	キャベツ	50.00
* 牛乳	206.00	水	130.00	チキンピジョン (MCC)	5.00	カット椎茸	0.80	冬瓜	45.00	ピーマン	10.00
ワンタンの皮	4.00			水	130.00	青ねぎ	7.00	* 鶏肉細切皮ナ	15.00	竹ノコ(水煮)	20.00
* 京もち豚スライス	10.00	* 鶏肉もも	60.00			* うす口しょうゆ	4.00	酒	0.50	ひまわり油	0.50
にんじん	20.00	冷凍おろししょうが	0.50	あじ切り身	50.00	酒	0.50	しお	0.10	三温糖	1.40
玉ねぎ	20.00	* こい口しょうゆ	2.00	こしょう	0.01	しお	0.20	でん粉	1.00	町内産みそ	4.00
チンゲンサイ	10.00	酒	1.00	しお	0.10	けずりぶし	3.00	赤みそ	3.00	* こい口しょうゆ	3.00
冷凍おろししょうが	0.30	白ねぎ	7.00	玉ねぎ	15.00	水	100.00	カット椎茸	0.50	しお	0.02
* うす口しょうゆ	3.50	玉ねぎ	11.00	冷凍にんにく	0.15	きゅうり	25.00	青ねぎ	5.00	酒	1.00
しお	0.40	* こい口しょうゆ	4.00	ケチャップ	18.00	かまぼこ	10.00	土生油	0.30	オスターソース	1.50
こしょう	0.03	* うす口しょうゆ	2.00	オリーブ油	0.60	にんじん	10.00	* うす口しょうゆ	2.40	ごま油	0.50
でん粉	1.50	みりん	3.00	粉チーズ	6.00	酢	2.00	* こい口しょうゆ	0.60	ちくわ	7.00
チキンピジョン (MCC)	6.00	三温糖	2.00	パセリ乾燥	0.02	三温糖	0.80	水	100.00	もやし	20.00
* 鶏ガラスープ	2.00	でん粉	0.75			* うす口しょうゆ	1.80	水	100.00	きゅうり	20.00
水	130.00	水	12.00					水	100.00	カットわかめ	0.50
ぎょうざ	54.00	きざみのり	2.00					水	100.00	白すりごま	0.80
揚げ油	6.00							水	100.00	三温糖	0.85

中学校 給食なし

中学校 給食なし

牛乳が届くまで



いただきます

感謝の気持ちを
わすれずに

給食の前
手を洗おう

