

令和5年6月 給食カレンダー



島田市立中部学校給食センターA

日	献立名	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal)	備考 欠食校 個数など
		体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
1 木	ごはん			こめ		594	かみかみ献立
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				25.2	
	いわしのかばやき	いわし		でんぶん 油 さとう	しょうゆ みりん さけ	784	
	まめもやしとニラのあえもの		もやし にら だいずもやし にんじん	さとう 油 ごま	しょうゆ す とうがらし しお	31.5	
2 金	げんまいりせわりパン			パン げんまい		605	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				29.0	
	やきにくサンドのぐ	ぶたにく	しょうが にんにく	さとう 油 でんぶん	しょうゆ トウバンジャン	763	
	キャベツサラダ		キャベツ きゅうり とうもろこし	さとう 油	しょうゆ す しお	36.9	
5 月	ラビオリスープ	とりにく ぶたにく	たまねぎ しょうが にんじん しめじ	さとう 油	こむぎこ さとう パンこ	817	
	(中学のみ)こぎかな	イワシ		さとう	しお	30.5	
	むぎごはん			こめ むぎ		630	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				25.2	
6 火	ポークカレー	ぶたにく チーズ	たまねぎ にんじん セロリ にんにく りんご	じゃがいも 油	カレールウ ケチャップ ソース チョップネ しょうゆ しお	817	
	だいずとにぼしのあげに	だいず にぼし		でんぶん さとう 油 ごま	しょうゆ	30.5	
	やさしいレモンしょうゆあえ	こんぶ	キャベツ ほうれんそう パプリカ レモン	さとう	しょうゆ しお す	561	
	ごはん			こめ		23.5	
7 水	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				730	アメリカ合衆国の料理
	あじのうめしそやき	あじ	うめ	さとう	しょうゆ みりん	30.4	
	ごまあえ		キャベツ こまつな にんじん	ごま さとう	しょうゆ	609	
	はなびらたけとはるさめのスープ	とりにく	たまねぎ しょうが にんじん はなびらたけ しょうが	はるさめ	しょうゆ ちゅうかスープ しお さけ	26.7	
8 木	ソーダゼリー	とうにゅう	メロン	さとう 油		750	
	バーガーパン			パン		32.4	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				632	
	バーガーようフライドチキン	とりにく		こむぎこ でんぶん パンこ 油	しお	24.8	
9 金	アーモンドサラダ (サウザンアイランドドレッシング)		キャベツ きゅうり とうもろこし	アーモンド ドレッシング		841	
	ガンボスープ	ウインナー いか えび	たまねぎ トマト にんじん オクラ にんにく	油	ハヤシルウ ケチャップ しお ソース がらスープ コンソメ	31.0	
	ごはん			こめ		613	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				28.6	
12 月	ナポリタンソース	とりにく ベーコン	たまねぎ にんじん スキニーニ トマト しめじ	さとう 油	ケチャップ ソース ワイン ハヤシルウ パプリカこ スープストック しお	776	チキンナゲット 小2こ 中3こ
	チキンナゲット	とりにく たまご だしふんにゅう ゼラチン		こむぎこ でんぶん 油 パンこ さとう	しお チキンブイヨン	36.2	
	フルーツあえ		パイナップル みかん もも あまなつみかん	さとう		606	
	ごはん			こめ		21.6	
13 火	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				806	
	かつおフライ	かつお	たまねぎ しょうが	パンこ こむぎこ でんぶん さとう 油	しお しょうゆ	26.8	
	ビーフソテー	ぶたにく	キャベツ たまねぎ もやし にんじん きくらげ しょうが にんにく	ビーフ 油 ごま油	しょうゆ ちゅうかスープ しお	617	
	こんさいだんこのスープ	とりにく	しょうが たけのこ えのきたけ にんじん ごぼう たまねぎ れんこん	さといも ラード でんぶん さとう 油	がらスープ しょうゆ しお ちゅうかスープ	27.2	
14 水	ゆかりごはん		あかじそ	こめ さとう	しお す	816	にくだんご 小2こ 中3こ
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				33.8	
	にくだんこのあまずあんかけ	ぶたにく とりにく	たまねぎ	パンこ でんぶん さとう	しょうゆ しお す	606	
	ごもくにまめ	だいず ちくわ こんぶ	ごぼう こんにやく にんじん	さとう	しょうゆ みりん	21.1	
15 木	とんじり	ぶたにく とうふ みそ	たまねぎ だいこん にんじん ねぶかねぎ		かつおだし	781	
	こめこいりパン			パン こめこ		25.5	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				606	
	ポテトカップグラタン	おから とうにゅう	たまねぎ にんじん とうもろこし ほうれんそう	じゃがいも こめこ みずあめ 油 さとう でんぶん ショートニング	しお	21.1	
15 木	カラフルサラダ (イタリアンドレッシング)		キャベツ きゅうり パプリカ	ドレッシング		781	
	やさしいスープに	とりにく ウインナー	だいこん たまねぎ にんじん さやいんげん	じゃがいも	がらスープ スープストック しょうゆ しお	25.5	
	ごはん			こめ		595	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				20.2	
15 木	ピーマンのにくづめフライ	とりにく ぶたにく	たまねぎ ピーマン	パンこ こむぎこ 油	しお しょうゆ みりん	783	初倉小学校 児童作成献立
	かいそうサラダ (ナムルドレッシング)	かいそう	キャベツ きゅうり アスパラガス	ドレッシング		24.5	
	ちゅうかスープ	うずらのたまご とりにく	しょうが たけのこ しめじ しょうが		オイスターソース しお ちゅうかスープ がらスープ	24.5	
	れいとうみかん		みかん				

○物資の購入の都合により献立や使用材料を変更することがあります。 ○地場産物を太字で表示しています。

○「地場産物を使った料理+具だくさん島田汁」を組合せた献立を「おしまちゃんランチ」と名づけ、毎月1回提供していきます。

＜食物アレルギー関連の留意点＞

○学校給食ではピーナッツ・そば・キウイフルーツ・いくらは使用していません。

○マヨネーズは卵が入ったものを使用しています。○魚介類(しらすほしなど)や海藻には、エビ、イカ、カニ、タコなどが混入する場合があります。

○めん(ソフトめん・中華めん・うどんなど)の製造工場では、そば、山芋、大豆を使用した製品を製造しています。

○パンの製造工場では、卵、くるみ、ごま、りんご、もも等を使用した製品を製造しています。

○加工食品については十分な表記ができない場合があります。詳細が必要な場合は学校を通してセンターにお問い合わせください。

生産者紹介



令和5年6月 給食カレンダー



島田市立中部学校給食センターA

日	献立名	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考
		体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
16 金	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		こめ		604	えびしゅうまい 小 2こ 中 3こ
	えびしゅうまい	えび たら	たまねぎ	パンこ でんぶん さとう 油 こむぎこ みずあめ	しお	25.1	
	ナムル		ほうれんそう もやし にんじん	ごま油 ごま さとう	しょうゆ	795	
	マーボー豆腐	とうふ ふたにく みそ	たまねぎ にんじん たけのこ はねぎ しいたけ にんにく しょうが	さとう でんぶん 油	しょうゆ ちゅうかさスープ しお トウバンジャン	30.8	
19 月	むぎごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		こめ むぎ		576	
	とりにく&だいずのそぼろ	とりにく だいず	えだまめ	さとう	しょうゆ みりん さけ しお	26.4	
	かおりあえ		きゅうり キャベツ あおじそ	さとう でんぶん	しお	751	
	みそしる	あぶらあげ みそ	たまねぎ にんじん こまつな	じゃがいも	かつおだし	31.6	
20 火	おちゃパン ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ちや	パン マーガリン さとう		661	
	とりにく&レバーのケチャップあえ	とりにく とりレバー		でんぶん 油 さとう	ケチャップ ソース	27.4	
	とうもろこし		とうもろこし			827	
	チンゲンサイとたまごのスープ	たまご ベーコン	たまねぎ チンゲンサイ にんじん	でんぶん	がらすープ コンソメ しお	32.9	
21 水	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		こめ		615	五小5年 六合小学校 児童作成献立
	ちくわのおちやあげ	ちくわ	ちや	こむぎこ でんぶん 油		23.3	
	コーンときゅうりのすのもの	わかめ	きゅうり とうもろこし	さとう	しょうゆ す しお	813	
	にくじゃが	ふたにく	たまねぎ こんにやく にんじん さやいんげん	じゃがいも さとう 油	しょうゆ さけ	29.3	
22 木	れいとうパイン		パイン				金小5年
	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		こめ		605	
	てりやきハンバーグ	とりにく ふたにく	たまねぎ にんじん セロリ にんにく	じゃがいも でんぶん さとう 油	しょうゆ みりん ケチャップ しお	23.2	
	ポテトサラダ (マヨネーズ)		キャベツ きゅうり にんじん	じゃがいも マヨネーズ	しお	783	
23 金	すましじる	とうふ なたと	たまねぎ えのきたけ ねぶかねぎ しょうが		しょうゆ かつおだし しお	28.4	おしまちゃん ランチ
	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		こめ		616	
	キャベツいりつくね	とりにく かつおぶし	キャベツ しょうが	さとう でんぶん ラード	しお	23.8	
	アスパラのおかかサラダ	かつおぶし	キャベツ アスパラガス にんじん とうもろこし	さとう 油	しょうゆ す しお	780	
26 月	ぐたくさんしまだじる	ふたにく あぶらあげ みそ	たまねぎ ごぼう にんじん こまつな しいたけ		かつおだし	28.6	
	みかんとおこめのパバロア	とうにゅう	みかん	さとう 油 みずあめ こめこ			
	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		こめ		623	
	ふじさんコロッケ	ふたにく とりにく	たまねぎ	じゃがいも さとう パンこ 油 こむぎこ みずあめ でんぶん	しお	23.8	
27 火	いそあえ	のり	こまつな もやし にんじん	さとう	しょうゆ	827	
	おやこに	とりにく たまご ちくわ こやどうふ	たまねぎ たけのこ にんじん しいたけ	さとう 油	しょうゆ わふうだしのもと さけ	29.0	
	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		こめ		607	
	とびうおのフライ	とびうお		パンこ こむぎこ でんぶん 油	しお	25.5	
28 水	ごんざ	さつまあげ	にんじん だいこん こんにやく	さとも さとう 油	しょうゆ さけ	808	近畿地方の 料理
	にゅうめん	とうふ とりにく	たまねぎ にんじん はねぎ しいたけ	そうめん	しょうゆ かつおだし しお	32.3	
	ひらうどん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		めん		651	
	カレーうどんつゆ	ふたにく かもぼこ あぶらあげ	たまねぎ にんじん はねぎ	でんぶん	カレールー かつおだし しょうゆ みりん しお	26.4	
29 木	たこやき	たこ たまご かつおぶし あおさ さば いわし	キャベツ ねぎ しょうが	こむぎこ でんぶん 油	しお しょうゆ ソース	832	たこやき 小 2こ 中 2こ
	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)		ごぼう にんじん きゅうり	さとう ドレッシング	さけ しょうゆ みりん	32.4	
	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		こめ		636	
	くろはんぺんのいそべあげ	くろはんぺん あおのり		こむぎこ でんぶん 油		24.9	
30 金	きゅうりのひたひた	かつおぶし	きゅうり	さとう ごま油	しょうゆ す とうがらし	812	五小
	とりすき	とりにく なまあげ	キャベツ たまねぎ こんにやく にんじん えのきたけ ねぶかねぎ	さとう 油	しょうゆ さけ みりん	29.8	
	しよくぼん チョコクリーム ぎゅうにゅう			パン チョコクリーム ぎゅうにゅう		613	
	とりにくのパーベキューソース	とりにく	りんご レモン しょうが にんにく	さとう	しょうゆ さけ	27.6	
ひじきサラダ (わふうドレッシング)	ひじき わかめ こんぶ	キャベツ きゅうり	ドレッシング		749		
コーンポタージュ	ぎゅうにゅう	たまねぎ とうもろこし にんじん パセリ	油	ベジマールソース がらすープ コンソメ しお	33.9		

6月4日から10日は「歯と口の健康週間」です。

大切な大人の歯は、一度失ってしまうと元に戻りません。かけがえのない歯を守るためにも、歯の健康に気を付けましょう。

よくかんで食べる

よくかむとだ液がたくさん出ます。だ液は消化を助けるだけでなく、口の中をきれいにし、歯を丈夫にしてくれます。



おやつは時間を決めて食べる

口の中に食べ物がつまでもあると、口の中が酸性に傾き、むし歯になる大きな原因になります。



食べたらずみみがき

歯や歯の間についた食べかすを取り除きます。食事終了のけじめとなり、「だらだら食べ」も防ぎます。

