小学校 令和7年度 6月こんだて表

	T 1	l			<u> </u>	<u>給食センター</u> エネルギー						
В	曜			こんだてめい	しょくひんめい							
2			(主食)	こどもパンスライス	子供パンスライス							
	月	牛乳	(副菜)	キャロットポタージュ	鶏肉、人参、玉ねぎ、コーン、コーンペースト、菜種油、小麦粉、牛乳、塩、白胡椒、砂糖、白ワイン、鶏がら、ローリエの葉、長ねぎ、根生姜	694 kcal 25.5 g						
				ハンバーグ	ハンバーグ、菜種油、ケチャップ、濃厚ソース、ウスターソース、砂糖、玉ねぎ、じゃが芋でん粉							
				フレンチサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、菜種油、穀物酢、塩、白胡椒、しょうゆ、砂糖							
3		牛乳		ごはん	米 ごぼう、人参、大根、えのきたけ、長ねぎ、白みそ、赤みそ、かつお節							
	火		(副菜)	やさいわん								
	~		(主菜)	じゃがいものそぼろに	豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、こんにゃく、根生姜、砂糖、みりん、しょうゆ、清酒、じゃが芋でん粉、菜種油、かつお節	25.3 g						
		L,		さやまちゃかつおふりかけ	かつお節、ごま、ちりめんじゃこ、清酒、砂糖、しょうゆ、みりん、穀物酢、狭山茶							
かみな	かみこん	だて		だいずいりひじきごはん	米、もち米、鶏肉、人参、ごぼう、大豆、ひじき、清酒、菜種油、しょうゆ、塩、砂糖、かつお節	624 kcal 28.1 g						
 	ᅰ	牛		とうふのみそしる	カット豆腐、玉ねぎ、長ねぎ、油揚げ、白みそ、赤みそ、かつお節							
4	水	乳		さわらのたつたあげ	さわらのたつたあげ、菜種油	20.1 g						
			(副菜)	はりはりづけ	切干大根、きゅうり、人参、もやし、穀物酢、しょうゆ、砂糖、塩、ごま							
5	*	牛		しょうゆラーメン	ホット中華めん、豚肉、人参、キャベツ、長ねぎ、なると、竹の子、菜種油、しょうゆ、塩、白胡椒、鶏がら、ローリエの葉、玉ねぎ、根生姜	601 kcal						
5	木			しゅうまい(2)	しゅうまい	24.7 g						
			(副菜)	さんしょくナムル	小松菜、もやし、人参、ごま、トウバンジャン、みりん、しょうゆ、ごま油、砂糖							
6	金	牛	(主食)	ハヤシライス	米、豚肉、玉ねぎ、人参、セロリ、にんにく、菜種油、ケチャップ、トマトピューレ、デミグラス ソース、濃厚ソース、ウスターソース、赤ワイン、塩、白胡椒、小麦粉、砂糖、オニオンパウダー、 しょうゆ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉	658 kcal						
0		乳	(副菜)	キャベツとコーンのソテー	鶏肉、キャベツ、コーン、菜種油、塩、白胡椒、じゃが芋でん粉	21.7 g						
				ひんやりヨーグルト	ヨーグルト							
		牛乳	(主食)	ごはん	*							
9	月		(副菜)	はるさめのスープ	鶏肉、人参、干し椎茸、もやし、春雨、長ねぎ、白胡椒、清酒、しょうゆ、菜種油、塩、鶏がら、玉ねぎ、根生姜、ローリエの葉	579 kcal 22.9 g						
			(主菜)	マーボーどうふ カット豆腐、豚肉、長ねぎ、人参、にら、竹の子、にんにく、根生姜、ラー油、じゃが芋でん粉、 しょうゆ、清酒、赤みそ、菜種油、ごま油、砂糖、トウバンジャン、デンメンジャン、鶏がら、玉ね ぎ、ローリエの葉								
	火	牛乳	(主食)	ごはん	*							
10			(副菜)	だいこんのみそしる	大根、長ねぎ、小松菜、カット豆腐、油揚げ、白みそ、赤みそ、かつお節	583 kcal 22.9 g						
'			(主菜)	知 いわしのうめに いわし梅煮								
			(副菜)	かわりきんぴら	さつま揚げ、こんにゃく、ごぼう、人参、ごま油、砂糖、しょうゆ、清酒、一味唐辛子、ごま							
بدا	水	牛	(主食)	とりなんばんうどん	地粉うどん、鶏肉、油揚げ、玉ねぎ、干し椎茸、人参、長ねぎ、かつお節、だし昆布、しょうゆ、砂糖、みりん、一味唐辛子、菜種油、塩	610 kcal						
11		乳	(主菜)	さやまちゃあげ	笹かまぼこ、小麦粉、狭山茶、菜種油							
			(副菜)	きゅうりのピリからづけきゅうり、大根、人参、しょうゆ、穀物酢、砂糖、菜種油、ラー油、塩								
	木		(主食)	てづくりピザトースト	食パン、まぐろフレーク油漬け、玉ねぎ、ピーマン、ケチャップ、トマトピューレ、バジル、塩、白 胡椒、菜種油、シュレッドチーズ							
12		牛乳		コーンスープ	鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、人参、コーン、コーンペースト、牛乳、白胡椒、白ワイン、塩、鶏がら、 菜種油、ローリエの葉、長ねぎ、根生姜	600 kcal 23.4 g						
			(副菜)	ジャーマンポテト	ウインナーソーセージ、じゃが芋、玉ねぎ、菜種油、塩、白胡椒、白ワイン]						
				とうにゅうパンナコッタ	豆乳パンナコッタ							
	金	牛乳		わかめごはん	わかめごはん	1						
13				たまねぎのみそしる	玉ねぎ、大根、えのきたけ、長ねぎ、人参、油揚げ、赤みそ、白みそ、かつお節	589 kcal						
				てづくりハムカツ	ハム、パン粉、小麦粉、菜種油	23.8 g						
	月	17/1		ごまきなこあえ	キャベツ、小松菜、人参、しょうゆ、砂糖、きな粉、すりごま							
				こはん	米	4						
16				とうふのすましじる	カット豆腐、人参、長ねぎ、竹の子、えのきたけ、しょうゆ、だし昆布、かつお節、塩、清酒	621 kcal 24.8 g						
				さばのさいきょうやき	さばの西京漬け、菜種油	3						
				こんぶのいためもの	豚肉、人参、油揚げ、刻み昆布、しょうゆ、砂糖、清酒、菜種油							
		牛乳	(土良)	ごはん	米	-						
17	火		(副菜)	トックのスープ	鶏肉、根生姜、人参、玉ねぎ、長ねぎ、青梗菜、トック、鶏がら、ローリエの葉、しょうゆ、菜種油、塩、白胡椒 「塩、白胡椒」「塩、カスン」 全 にんにく 海流 「脚準」 よらゆ ランカーできな	640 kcal 21.1 g						
			(主菜)	ビビンバ 	豚肉、切干大根、ピーマン、人参、にんにく、清酒、砂糖、しょうゆ、ラー油、ごま油、一味唐辛子、ごま、じゃが芋でん粉							
				アセロラあんにん	杏仁ゼリー、りんご、黄桃、白桃、洋なし、アセロラゼリー							

小学	校	令和	7年度	6月こんだて表	·					
В	曜			こんだてめい	しょくひんめい	エネルギー たんぱく質				
18		コーヒーミルク	(主食)	ツイストパン	ツイストパン					
	水		(副菜)	やさいのスープ	ウインナーソーセージ、玉ねぎ、人参、キャベツ、白胡椒、塩、菜種油、コンソメ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉					
			(副菜)	かぼちゃコロッケ	南瓜コロッケ、菜種油、クラス別ソース					
			(副菜)	みずなサラダ	水菜、大根、人参、しょうゆ、砂糖、菜種油、みりん、穀物酢、塩					
		牛乳	(主食)	ごはん	*					
10	木		(副菜)	わかめのみそしる	わかめ、大根、玉ねぎ、えのきたけ、長ねぎ、油揚げ、赤みそ、白みそ、かつお節					
19	*		(主菜)	薬) ぶたにくのしょうがやき 豚肉、根生姜、玉ねぎ、人参、菜種油、砂糖、しょうゆ、清酒、みりん、じゃが芋でん粉						
			(副菜)	あっさりあえ	小松菜、もやし、人参、コーン、塩、白胡椒、しょうゆ、かつお節、清酒					
20	4	牛乳	(主食)	ポークカレーライス 米、豚肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、にんにく、ケチャップ、濃厚ソース、塩、菜種油、砂糖、レー粉、小麦粉、トマトピューレ、白胡椒、すりおろしりんご、しょうゆ、鶏がら、長ねぎ、林姜、ローリエの葉、オニオンパウダー						
20	317		(副菜)	やさいのソテー	鶏肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、菜種油、塩、白胡椒、じゃが芋でん粉					
				メロン	עם×					
			(主食)	ごはん	*					
~~		牛	(副菜)	すいとん	すいとん、豚肉、玉ねぎ、人参、長ねぎ、こんにゃく、赤みそ、菜種油、かつお節	598 kcal				
23	月	乳	(主菜)	あじのさんがやき	あじさんが焼き、菜種油、大根、しょうゆ、みりん、じゃが芋でん粉、根生姜	23.8 g				
			(副菜)	おひたし	小松菜、人参、もやし、しょうゆ、みりん、かつお節、塩					
	火	牛乳	(主食)	バターロール	バターロール					
0.4			(副菜)	ミネストローネ 豚肉、玉ねぎ、人参、セロリ、じゃが芋、にんにく、ケチャップ、ダイストマト、塩、白胡椒、砂糖、菜種油、赤ワイン、コンソメ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉		630 kcal 22.9 g				
~ 4			(主菜)	オムレツの デミグラスソースかけ プレーンオムレツ、菜種油、デミグラスソース、ケチャップ、玉ねぎ、砂糖、赤ワイン						
			(副菜)	パリパリサラダ	ちゃーめん、キャベツ、小松菜、コーン、中華ドレッシング					
			(主食)	ごはん	*					
25	ᆔ	牛乳	(副菜)	東)なすのみそしる なす、玉ねぎ、人参、長ねぎ、カット豆腐、油揚げ、白みそ、赤みそ、かつお節		588 kcal 24.2 g				
	小		(主菜)	ホキのごまだれかけ ホキでん粉付き、菜種油、すりごま、砂糖、しょうゆ、みりん、じゃが芋でん粉						
			(副菜)	きりぼしだいこんのごもくに	豚肉、切干大根、人参、焼き竹輪、干し椎茸、菜種油、砂糖、しょうゆ、清酒、かつお節	1				
26			(主食)	ごはん	*					
	_	牛	(副菜)	かきたまじる	卵、カット豆腐、人参、玉ねぎ、長ねぎ、しょうゆ、じゃが芋でん粉、塩、清酒、かつお節、だし昆布					
	不	乳	(主菜) とりにくのみそやき		鶏肉、砂糖、清酒、みりん、赤みそ、しょうゆ、菜種油	631 kcal 28.5 g				
			(副菜)	だいずとひじきのにもの	大豆、ひじき、さつま揚げ、人参、菜種油、砂糖、清酒、しょうゆ、かつお節、だし昆布					
27	~	牛	(主象) うましおラーメン		ホット中華めん、鶏肉、なると、しめじ、えのきたけ、長ねぎ、わかめ、青梗菜、しょうゆ、塩、みりん、砂糖、白胡椒、ごま油、かつお節、だし昆布、鶏がら、人参、玉ねぎ、根生姜、ローリエの葉					
21	金	乳	(主菜)	キャベツいりつくね キャベツ入りつくね、菜種油、しょうゆ、砂糖、みりん、じゃが芋でん粉		26.7 g				
			(副菜)	はるさめサラダ	人参、きゅうり、春雨、菜種油、穀物酢、しょうゆ、砂糖、白胡椒、塩	1				
		牛	(主食)	ごはん	*					
~~			(副菜)	ぐだくさんみそしる	玉ねぎ、油揚げ、大根、カット豆腐、人参、干し椎茸、長ねぎ、かつお節、赤みそ、白みそ	592 kcal				
30	月	乳	(主菜)	菜) そぼろごはんのぐ 豚肉、人参、ごぼう、枝豆、菜種油、清酒、しょうゆ、砂糖、みりん						
				サイダーゼリー	サイダーゼリー	1				
	1		•		L					

21 □	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩	食物繊維
	614kcal	24.1g	30%	378mg	3.5mg	231 μg	0.53mg	0.5mg	19mg	2.5g	4.4g

材料の都合により献立は変更することがあります。

はし箱セットは毎日きれいにしてもってきましょう。

※マークの説明

主食: ごはん・パン・めんを使った料理 主菜: 肉・魚・卵・大豆などを使った料理 副菜: 野菜・いも・かいそうを使った料理 ※加工食品は、メーカーにおいて、同一ラインで原因食品(アレルゲン)を含む製品を製造している可能性があります。

※海産物には、えび・かに等が含まれている可能性があります。