

6月 小学校給食献立表



目標

よくかんで食べよう

大府市教育委員会

日 曜	献立名	体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーになる		エネルギー (kcal)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんばく質 (g)
2 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		629
	とりにくのてりやき	鶏肉				砂糖 でんぶん		
	じゃがいものうまに	知多3号玉ねぎを使用します！ 豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにやく	じゃがいも 砂糖		
	こまつなのごまあえ			こまつな	切り干し大根 コーン	砂糖	ごま	
3 火	ごはん 牛乳		牛乳			米		612
	さばのぎんがみやき	さば みそ				砂糖 米粉		
	ささみともやしのあえもの	ささみ			もやし きゅうり	砂糖		
	さわにわん	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう 干しいたけ ねぎ	でんぶん		
4 水	くるロールパン 牛乳		牛乳			パン		627
	ツナとポテトのチーズやき	ツナ	チーズ		玉ねぎ	じゃがいも		
	ミネストローネ	鶏肉		にんじん トマト	にんにく 玉ねぎ だいこん キャベツ			
	ナタデココボンチ				ナタデココ 黄桃缶 パイン缶 アップルジュース			
5 木	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		661
	たことうやどうふのあまから	たこ 高野豆腐				でんぶん 米粉 砂糖	米油	
	ちくぜんに	鶏肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	たけのこ こんにやく ごぼう 干しいたけ	砂糖	米油	
	やさいのおかかあえ	かつおぶし			キャベツ コーン	砂糖		
6 金	ごはん 牛乳		牛乳			米		590
	あじのこうみやき	あじ			しょうが にんにく	でんぶん		
	たけのことピーマンのいためもの	豚肉		ピーマン	たけのこ 切り干し大根	砂糖	ごま油	
	たまねぎの みそしる	有機農業でできた玉ねぎを使用します！ 鶏肉 豆腐 油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	玉ねぎ えのきたけ ねぎ	じゃがいも		
9 月	ロウカットげんまいごはん 牛乳		牛乳			米 ロウカット玄米		637
	カレー	豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ	じゃがいも		
	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)	ささみ		にんじん	ごぼう キャベツ		ごまドレッシング	
	とうにゅうデザート	豆乳				水あめ	ココア	
10 火	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		640
	とうにゅうちゃんぽんスープ	豚肉 いか なんと 豆乳		にんじん ねぎ	はくさい もやし ねぎ だしのこ 干しいたけ にんにく しょうが			
	はるまき	豚肉		にんじん なら	キャベツ もやし エリンギ	でんぶん 小麦粉 水あめ	米油 油	
	きりぼしだいこんのちゅうかあえ	ツナ		チンゲンサイ	切り干し大根	砂糖	ごま油	
11 水	たまりめし(アルファかまい) 牛乳	油揚げ	牛乳	にんじん	こんにやく 干しいたけ	アルファ化米 アルファ化もち米 砂糖	米油	596
	いわしのうめに	いわし		赤じそ	梅肉	でんぶん 砂糖		
	こうのものあえ				キャベツ 大根漬け			
	とうふとゆばのすましじる	豆腐 湯葉		にんじん ねぎ	だいこん 玉ねぎ えのきたけ ねぎ			
12 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		610
	ハンバーグの しそおろしソースかけ	鶏肉 豚肉		青じそ	だいこん 玉ねぎ	砂糖 でんぶん		
	ごもくきんぴら	豚肉		にんじん さやいんげん	ごぼう こんにやく	砂糖	ごま油	
	かきたまじる	卵 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	でんぶん		
13 金	ごはん 牛乳		牛乳			米		663
	わふうコロッケ	知多3号玉ねぎを使用します！		にんじん	れんこん	じゃがいも パン粉 小麦粉	米油 油	
	なまあげのうまに	鶏肉 生揚げ		にんじん	玉ねぎ たけのこ 干しいたけ 枝豆 しょうが	砂糖 でんぶん		
	やさいとわかめのあえもの		わかめ		キャベツ もやし			
16 月	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		618
	びびんバ(にくたまごそぼろ)	豚肉 鶏レバー 卵			にんにく	砂糖	米油	
	(やさいナムル)			ほうれんそう	もやし	砂糖	ごま油	
	(たれ)	みそ			しょうが	砂糖	ごま油	
	ビーフンスープ	鶏肉		にんじん なら チンゲンサイ	玉ねぎ 干しいたけ	ビーフン		31.0
	ヨーグルト		ヨーグルト					



おぶちゃん
マーク

うらへつづきます

- ・2日(月) 知多3号玉ねぎ(伝統野菜)
- ・6日(金) 有機農業でできた玉ねぎ(大府市産)
- ・13日(金) 知多3号玉ねぎ(伝統野菜)

<今月の愛知県産の野菜・くだもの>

じゃがいも、オクラ、キャベツ、きゅうり、こまつな、青じそ、なす 大根葉、かりもり、大根、玉ねぎ、チンゲンサイ、トマト、にんじん ねぎ、青ピーマン、パセリ、メロン、知多3号玉ねぎ、切り干し大根

6月 小学校給食献立表



目標

よくかんで食べよう

大府市教育委員会

日 曜	献立名	体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーになる		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
17 火	きなこあげパン (こがたロールパン) 牛乳	きな粉	牛乳			パン 砂糖	米油	581	
	ラタトゥイユ	豚肉 ベーコン		トマト にんじん	玉ねぎ ブロッコリー なす にんにく		オリーブ油		
	アスパラガスのサラダ (イタリアンドレッシング)	ささみ		アスパラガス	枝豆 コーン キャベツ		ドレッシング		
	ひとくちチーズ(2こ)		チーズ						
18 水	ごはん 牛乳		牛乳			米		588	
	めひかりフライ (1・2ねん1び、3ねん～2び)	めひかり				パン粉 小麦粉	米油		
	ぶたにくとだいこんのもの	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	だいこん こんにゃく	砂糖			
	キャベツとしおこんぶのレモンあえ	ささみ	塩昆布	にんじん	キャベツ レモン果汁	砂糖			
19 木	【あいちをたべるがっこうきゅうしょくのひ】								604
	ごはん 牛乳		牛乳			米			
	ぶたにくとたまねぎの しょうがいため	豚肉			玉ねぎ しょうが	砂糖	米油		
	かりもりのあえもの	ツナ		こまつな	かりもり コーン	砂糖			
	あいちやさいのみそしる	鶏肉 油揚げ 豆腐 みそ	わかめ	にんじん ねぎ	だいこん なす ねぎ				
	れいとうみかん				みかん				
20 金	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		658	
	しろみざかなフリッター(2こ)	たら	オキアミ			小麦粉 でんぶ 砂糖	油		
	ハヤシライス	豚肉		にんじん パセリ トマト	玉ねぎ エリンギ	じゃがいも 小麦粉 砂糖	豆乳マーガリン		
	えだまめサラダ (わふうドレッシング)	ツナ			枝豆 キャベツ きゅうり コーン		ドレッシング		
23 月	【へいわきゅうしょくのひ】								(519)
	だいこんぼごはん 牛乳		牛乳	大根葉		米			
	ふかしもち					さつまいも			
	すいとんじる	鶏肉 かまぼこ		にんじん こまつな	だいこん 干しいたけ	すいとん			
24 火	きしめん 牛乳		牛乳			きしめん		629	
	カレーかけじる	かまぼこ 豚肉 油揚げ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ 干しいたけ				
	ちくわのいそべあげ (1～4ねん1こ、5・6ねん2こ)	ちくわ	あおのり			小麦粉	米油		
	チンゲンサイとツナのあえもの	ツナ		チンゲンサイ	もやし	砂糖			
25 水	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		648	
	しゅうまい(2こ)	豚肉 鶏肉 たらすり身			玉ねぎ	でんぶ パン粉 小麦粉			
	マーボー豆腐	豚肉 鶏レバー 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でんぶ			
	きゅうりとはるさめのちゅうかあえ	ツナ			きゅうり コーン	はるさめ 砂糖	ごま油		
26 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		601	
	あじフライのレモンソースかけ	あじ			レモン果汁	砂糖 パン粉 小麦粉	米油		
	オクラのごまあえ			オクラ		砂糖	ごま		
	みだくさんじる	鶏肉 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ えのきたけ	じゃがいも			
27 金	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		637	
	おやこに	鶏肉 卵 かまぼこ		にんじん ねぎ	玉ねぎ 切り干し大根 干しいたけ ねぎ	砂糖 でんぶ			
	なまあげとキャベツのいためもの	豚肉 生揚げ			キャベツ	砂糖 でんぶ	米油		
	メロン				メロン				
30 月	サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン		631	
	ウインナーのケチャップ ソースかけ(2ほん)	ウインナー				砂糖 でんぶ			
	キャベツソテー				キャベツ		米油		
	やさいのスープに	鶏肉		にんじん パセリ	玉ねぎ コーン	じゃがいも			
								26.3	

- ・19日(木)「愛知を食べる学校給食の日」
知多3号玉ねぎ(伝統野菜)
- ・24日(火)
きしめん(郷土料理)
有機農業でできた玉ねぎ(大府市産)
- ・27日(金)
知多3号玉ねぎ(伝統野菜)

大府市のホームページでは【学校給食お勧めレシピ】として
栄養教諭や給食調理員がお勧めするレシピを掲載しています。
適塩などの観点から、調味料の分量や食材の見直しをしてい
ます。ぜひご覧いただき、ご家庭でもお試しください。



6月23日(月)は、平和給食の日です。
大府市では、全小中学校を対象とした平和学習の一環として、
戦時中の食事を体験する平和給食を実施いたします。
なお、23日の栄養価は、平均の栄養価に含まれておりません。
そのため、()での表記となっております。

平均値	623
	27.6
基準値	640
	26.5
食塩相当量(g)	
平均値	1.9
基準値	2.0



・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。・献立について不明な点は、各学校までお問い合わせください。

