

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	
2月	ごはん 牛乳		牛乳			米		649
	とりにくのてりやき	鶏肉				砂糖 でんぷん		
	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 こんにゃく	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	29.6
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	でんぷん		31.9
4水	くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		637
	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 バイン缶 アップルジュース			27.0
5木	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		667
	たことうやどうふのあまから	たこ 高野豆腐				でんぷん 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 こんにゃく 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		27.2
6金	ごはん 牛乳		牛乳			米		598
	あじのこうみやき	あじ			しょうが にんにく	でんぷん		
	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		33.0
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		641
	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	23.4
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 たけのこ ねぎ 干しいたけ にんにく しょうが			
	はるまき	豚肉		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	でんぷん 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	30.0
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	こんにゃく 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	でんぷん 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			
	やさいゼリー			にんじん汁	みかん果汁	砂糖		25.7
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 でんぷん		
	ごもくきんぴら	豚肉		にんじん さやいんげん	ごぼう こんにゃく	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	でんぷん		28.2
13金	ごはん 牛乳		牛乳			米		668
	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 でんぷん		
	やさいとわかめのあえもの		わかめ		キャベツ もやし			24.3
16月	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		639
	ビビンバ(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 にら チンゲンサイ	玉ねぎ 干しいたけ	ビーフン		31.1
	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)
		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	589
	ラタトゥイユ	豚肉 ベーコン		トマト にんじん	玉ねぎ スズキニ 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		593
	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にも	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	【愛知を食べる学校給食の日】							608
	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		663
	しろみぎかなフリッター(2こ)	たら	オキアミ			小麦粉 でんぷん 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	【平和給食の日】							(519)
	だいこんばごはん 牛乳		牛乳	大根葉		米		
	ふかしいも					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	有機農業でできた 玉ねぎを使用します！	牛乳			きしめん		629
	カレーかけしる	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		654
	しゅうまい(2こ)	豚肉 鶏肉 たらすり身			玉ねぎ	でんぷん 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 でんぷん		
	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		605
	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		646
	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 でんぷん		
	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 でんぷん	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はん)	ウインナー				砂糖 でんぷん		
	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		



- ・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	629
基準値	28.0
基準値	640
基準値	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。