



平成27年度6月学校給食献立表

豊栄学校給食センター TEL82-0503 FAX82-0784

日	主食	牛乳	献立名	血や肉になるもの(赤)	な	主	使	用	材	料
1月	むぎごはん		いわしの梅煮 味付けのり 白菜とほうれん草のすまし汁 白菜とほうれん草のおかかあえ	牛にゅう いわし	米 むぎ	カや熱くなるもの(黄)			体の調子を整えるもの(緑)	たまねぎ にんじん えのきだけ ねぎ はくさい ほうれん草 にんじん たまねぎ にんじん パセリ とうもろこし パセリ プロッコリー
2月	かるちゃんの日 コッパパン カルシウムたっぷり		枝豆コロッケ ノンエックマヨネーズ 豆乳入りコーンチャウダー ゆで野菜(プロッコリー・にんじん)	牛にゅう ベーコン	小むぎこ サラダ油 米	パン粉 米			こぼろ ほうれん草 たまねぎ にんじん キャベツ	
3月	かみかみ献立 しそごはん よーく!かもう!		あじの山焼き 根菜みそ汁 するめと野菜のかみかみお和え	牛にゅう とうふ みそ	米 むぎ	さとう			たまねぎ にんじん キャベツ	
4月	米こパン		ハムサンドフライ パンブキンズープ こぼろサラダ ごまドレッシング	牛にゅう 豆乳	小むぎこ パン粉 米	こま			かぼちゃ たまねぎ パセリ とうもろこし こぼろ ちやし にんじん たまねぎ にんじん しいたけ もやし	
5月	中華料理を食べよう ごはん お酢のパワー		酢豚 きのこの中華スープ 梅ゼリー	牛にゅう わかめ	米 サラダ油	さとう			にんじん たまねぎ にんじん しいたけ もやし	
8月	むぎごはん		ししゃも 肉じゃが ほうれん草のとさかえ	牛にゅう かつおぶし	米 むぎ	さとう			にんじん たまねぎ にんじん しいたけ もやし	
9月	コッパパン		ハンバーグソースがけ トマトシチュー ピーマンのカラフルソテー	牛にゅう かつおぶし ぶた肉	小むぎこ サラダ油 じゃがいも でんぷん	さとう			たまねぎ にんじん しいたけ ピーマン 赤・黄パプリカ	
10月	全国味づくりの日 ごはん ～岡山県～		太刀魚の塩焼き 田舎汁 こんだら煮	牛にゅう 油あげ みそ	米 さとう	さとう			たまねぎ にんじん こまつな だいこん いんげんまめ こぼろ れんこん にんじん	
11月	ホットドッグパン		オニオンスープ オニオンカレー もやしのカレーソテー	牛にゅう ぶた肉	小むぎこ サラダ油	サラダ油			たまねぎ にんじん しいたけ	
12月	ごはん		白身魚のんにくソースがけ あおさのみそ汁 高野豆腐の五目煮	牛にゅう あおさ とうふ 凍りとうふ	米 サラダ油	さとう			にんにく たまねぎ しいたけ いんげん豆 にんじん	
15月	むぎごはん		オムレツ チキンカレー プロッコリーのおかかあえ	アシドミルク たまご とり肉	米 むぎ	さとう			たまねぎ にんじん グリーンピース プロッコリー	
16月	紅茶パン		チキンカツ 大豆入りミネストローネ じゃがバター	牛にゅう ベーコン だいず	小むぎこ サラダ油 じゃがいも	パン粉 さとう バター			たまねぎ にんじん トマト	
17月	ごはん		さばの塩焼き 甲賀市産野菜のみそ汁 こぼろだき	牛にゅう みそ	米 さとう	さとう			にんじん たまねぎ ねぎ にんにやく	
18月	ごはん		ぶた肉のしょうが焼き わかめと野菜のすまし汁 滋賀県産だいずのなっとう	牛にゅう わかめ とうふ なっとう	米 サラダ油	さとう			ちやし たまねぎ しいたけ にんじん	
19月	黒米ごはん		こあゆのお茶天ぷら とりのじゅんじゆん まつくりうめほし	牛にゅう こあゆ とり肉	米 黒米	サラダ油			せん茶 たまねぎ 梅ほし にんじん キャベツ ちやし ねぎ 赤こんにやく	
22月	むぎごはん		あつあげのみそあんかけ つみれ いんげんのごまあえ	牛にゅう みそ とうふ	米 むぎ	さとう			えのきだけ たまねぎ しょうが いんげん豆 はくさい	
23月	中華めん		しゃおロンパオ ちゃんぽんのスープ ごまつなと大豆のソテー	牛にゅう いか なると	中華めん しゃおロンパオの皮 ノンエックマヨネーズ	さとう			しょうが はくさい キャベツ こまつな もやし	
24月	ごはん		とりつくねのハンバーグ 臭だくさんぶた汁 ピーマンとじゃこのおかかあえ	牛にゅう とり肉 油あげ かつおぶし	米 さとう	さとう			にんじん だいこん ねぎ こぼろ	
25月	鉄ちゃんの日 米こパン 鉄分をとろう!		とり肉とレバーのオーロラ煮 ほうれん草のポタージュ くまわかゆサラダ 青じそドレッシング	牛にゅう レバー 豆乳	小むぎこ 米 ルウ	ルウ サラダ油			ほうれん草 しるほなまめ たまねぎ こんにやく	
26月	ファイバーくんの日 発芽玄米ごはん おなかすっきり!		おからコロッケ ファイバーくのみそ汁 ひじきのいり煮	牛にゅう おから わかめ	米 発芽玄米	サラダ油			えのきだけ こんにやく にんじん いんげん豆	
29月	むぎごはん		きよさ ハンバーグドレッシング 中華コーンスープ キャベツと煮しじりのサラダ	牛にゅう とり肉	たまねぎ にんじん キャベツ	さとう			たまねぎ にんじん ねぎ	
30月	黒糖パン		タコマヨフライ 野菜とウィンナーのポトフ カットコーン	牛にゅう ベーコン ソーセージ たら	小むぎこ サラダ油 じゃがいも パン粉	さとう			たまねぎ キャベツ にんじん プロッコリー とうもろこし パセリ	

★使用材料などで質問があれば給食センターまでお問い合わせください。
給食センター：0748-82-0503 (FAX 0784)
★都合により材料の一部を変更する場合があります。
★ソフト種(中華麺・うどん等)の工場ではそばの製造も行っています。
★子どもたちが食べている給食は、保護者の皆様から頂いております
給食費のみでまかなっております。お支払いをして頂かないと
毎日の給食の食材を買うことができません。

