



6月分予定献立表



日	こんだて名 主食 飲み物 おかず	アレルギー物質		使用材料名			栄養価	
		全28品目中		赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる もとなる	黄色の食品 エネルギー(体が働く力)の もとなる	緑色の食品 体の調子を整える もとなる	上段:小 下段:中 エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
1月	ごはん				ごはん		621	23.1
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	だいこんとしめじのみそしる	大豆		豆腐 油揚げ みそ		大根 しめじ ほうれん草		
	★ソイどんのぐ	小麦 大豆		大豆 豚肉		コーンフライ 油 油 砂糖 カレールウ	人参	816 28.9
2火	ごはん				ごはん		612	22.1
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	ワンタンスープ	小麦 大豆 鶏肉		なると わかめ	ワンタン 油	人参 もやし 干し椎茸 小松菜 ねぎ		
	チキンナゲット (小2こ、中3こ)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		チキンナゲット				810 28.2
3水	ごはん				ごはん		586	22.0
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	サンラータン	卵 大豆 鶏肉		卵 鶏肉	春雨 でん粉 ごま油	人参 もやし 生姜 にんにく きくらげ		
	★ソイどんのぐ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		ぎょうざ				751 27.1
4木	ごはん				ごはん		667	26.5
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	やさいのミルクスープ	小麦 乳 鶏肉 豚肉		牛乳 ベーコン チーズ	ベシヤメルルウ 油	人参 玉ねぎ しめじ コーン ほうれん草		
	★ぶりフライ ソース	小麦 大豆 りんご		ぶりフライ	油			845 32.9
5金	ごはん				ごはん		620	21.8
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	けんちんじる	大豆		豆腐	ごま油 じゃがいも	人参 大根 しめじ 小松菜 ねぎ		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆 鶏肉 りんご		れんこんのはさみ揚げ	油			759 25.2
8月	ごはん				ごはん		575	23.6
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	ジョア ブルーベリー	大豆 豚肉		ジョア				
	★こんぶとまめののもの	大豆		豚肉 豆腐 みそ	じゃがいも 油	人参 大根 ほうれん草 生姜		748 29.8
9火	ごはん				ごはん		583	21.1
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	もずくのスープ	大豆 鶏肉		もずく 豆腐 なると	ごま油	人参 えのきたけ ねぎ		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆 りんご		モウカフライ	油			743 25.9
10水	ごはん				ごはん		555	24.4
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	タンメンスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		豚肉 なると	油	人参 玉ねぎ キャバツ いら 生姜 にんにく		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆 りんご		ポークしゅうまい				705 30.6
11木	ごはん				ごはん		593	23.0
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	ラトウイユ	大豆 鶏肉 豚肉 りんご		豚肉	じゃがいも 砂糖 オリーブオイル	トマト 人参 玉ねぎ ブロッコリー カリフラワー 人参 コーン		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆		きな粉	ツイストパン 砂糖 油			660 26.0
12金	ごはん				ごはん		595	23.4
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	なめこのみそしる	大豆		豆腐 みそ	じゃがいも	なめこ ほうれん草 ねぎ		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆 鶏肉 りんご		ハンバーグ	砂糖	玉ねぎ りんご		755 28.2
15月	ごはん				ごはん		695	25.4
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	マーボー豆腐	大豆 鶏肉 豚肉		豆腐 豚肉 大豆 みそ	砂糖 でん粉 油 ごま油	人参 干し椎茸 たけのこ ほうれん草 ねぎ 生姜 にんにく		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆 鶏肉		春巻き	油			852 30.6
16火	ごはん				ごはん		630	24.0
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	★きんぴらごぼろ	小麦 鶏肉		鶏肉	すいとん 油	人参 大根 しめじ ほうれん草 ねぎ		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆		豆腐 ナゲット	ごま油	じゃがいも		826 30.1
17水	ごはん				ごはん		594	24.2
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	かぶのみそしる	大豆		厚揚げ みそ		かぶ 人参 えのきたけ ほうれん草		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆 鶏肉 りんご		白身魚(ボラ) でん粉付き	油	ゴールデンかぼす 生姜 にんにく		761 29.6
18木	ごはん				ごはん		591	21.1
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	ラビオリりやさいスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		ポークラビオリ ウィナー	油	人参 玉ねぎ セロリ キャバツ ほうれん草		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆		きな粉	ツイストパン 砂糖 油			717 24.9
19金	ごはん				ごはん		586	25.8
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	さつまいもいりごじる	大豆		大豆 豆腐 みそ	さつまいも	人参 大根 玉ねぎ ほうれん草		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆 鶏肉 りんご		あじの深谷ねぎ香り漬	砂糖 油	ごぼう ずいき 人参 しらたき		750 31.2
22月	ごはん				ごはん		642	22.4
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	ごまみそしる	大豆 小麦		豆腐 みそ	ごま じゃがいも 油	人参 えのきたけ ほうれん草 ねぎ		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆		かつおカツ	油			836 28.2
23火	ごはん				ごはん		594	24.1
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	にくだんごやさいのあっさりスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		肉団子 油揚げ 豆腐	ごま油	人参 もやし えのきたけ いら ねぎ ほうれん草 生姜		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆		豆腐 ナゲット	砂糖 でん粉			752 29.0
24水	ごはん				ごはん		635	25.0
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	にくうどんじる	大豆 豚肉		豚肉 かまぼこ 油揚げ	油	人参 しめじ ほうれん草 ねぎ 生姜		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆		みそ	じゃがいも天ぷら 油 砂糖			777 30.3
25木	ごはん				ごはん		565	26.8
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	やさいとたまごのスープ	卵 鶏肉 豚肉		鶏肉酒・塩漬	砂糖 油	人参 玉ねぎ コーン キャバツ		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆		豆腐 ナゲット	砂糖 油	玉ねぎ 生姜 にんにく		716 33.0
26金	ごはん				ごはん		677	22.6
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	ジョア プレーン	大豆 豚肉 りんご		ジョア				
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆		豆腐 ナゲット	砂糖 油	玉ねぎ 生姜 にんにく		892 28.5
29月	ごはん				ごはん		584	24.1
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	かぼちゃのみそしる	大豆		豆腐 油揚げ みそ		かぼちゃ 人参 玉ねぎ 小松菜		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆 鶏肉 りんご		グリルチキンカツ	油 砂糖	人参 しめじ 生姜 枝豆		765 31.1
30火	ごはん				ごはん		527	25.4
	ぎゅうにゅう	乳		牛乳				
	チンゲンさいのスープ	大豆 鶏肉		鶏肉 豆腐 なると	油	チンゲン菜 人参 もやし きくらげ ねぎ		
	★きんぴらごぼろ	小麦 大豆		豆腐 ナゲット	砂糖 油			675 31.2
給食回数22回						606	23.7	
※都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。						769	29.1	

食物アレルギー対象品目について

アレルギーは、食品に含まれているものを記載しています。右記の表に記載している調味料等のアレルギーは記載していませんのでご了承ください。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳糖脱水物
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省 平成27年3月作成)を基に作成

今月の特別献立は

【4日(木)～8日(月)は歯と口の献立です】

- 4日(木) カルシウムたっぷり献立
- 5日(金) かみかみ献立
- 8日(月) だ液が出やすい食べ物献立
- 19日(金) 埼玉県郷土料理献立
- 25日(木) 姉妹都市フィリピン献立

給食センターでは給食の写真を毎日更新中★

羽生市HP

※都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。

※★はかみかみメニューです。意識して“よくかんで”食べる日にしましょう！

※の日は、先割れスプーンがつかます。

※の日は、おわんが2こつかます。

※【】のものは、学校配送品です。

※使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルギー等ご家庭でも注意していただき、ご不明な点がございましたら学校給食センターまでお問い合わせください。