

2021年(令和3年)6月分 学校給食献立表(小学校)第2地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
 ※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食食物アレルギー対応表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	1日・火	2日・水	3日・木	4日・金	7日・月	8日・火	9日・水	10日・木	11日・金	14日・月	15日・火			
献立名	ごはん ぎゅうにゅう てまきようやきのり にらのみぞしる さきまたくあん	こがたパン ぎゅうにゅう しらたまもち ポークソース ももヨーグルト	ごはん ぎゅうにゅう すましじる いわしのうめに キャベツときゅうりの あかしそあえ	コッパパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ にらじゃが えだまめ	ごはん ぎゅうにゅう ◇にらたまスープ なすとぶたにくのみそいため	ごはん ぎゅうにゅう キャベツのみぞしる にくじゃがに	こがたパン ぎゅうにゅう ◇いかとトマトのスパゲティ ひじきサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ゆば ゆば ゆば	コッパパン ぎゅうにゅう やさしいスープ だいずりドライカレー さくらんぼ	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ ハイコーロー	とろごぼろごはん ぎゅうにゅう ふのみぞしる こうやどうふのふくめに			
材料名および使用量(g)	手巻きのり 1袋 ○ じゃがいも 30 □ たまねぎ 20 □ にんじん 10 □ わかめ(塩蔵) 2 △ うす揚げ 4 △ にら 5 △ みそ 11 ○ いりこ 3 □ 水 110 さば(オイル漬け) 25 ○ にんじん 5 △ しょうが 0.7 △ 酒 1 □ ごいちしようゆ 3 □ 砂糖 0.3 □ あおのり 0.3 □ ごま 1 □ たくあん 10 △	しらたまもち 40 ○ 鶏肉 10 ○ 酒 0.5 △ にんじん 15 △ たまねぎ 20 △ 干しいたけ 0.3 △ ねぎ 3 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 本みりん 0.2 △ 塩 0.1 △ けずり節 2 △ 水 100 豚肉 10 ○ 調理ワイン 0.5 △ 大豆(乾燥) 10 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 3 △ 酒 0.5 △ 細葉チヤップ 4 △ トマトピューレ 4 △ ウスターソース 1 □ 砂糖 1 □ ごいちしようゆ 1 □ 塩 0.1 △ こしょう 0.01 △ 水 5 白糖(シロップ漬け) 25 △ ヨーグルト 35 △ 砂糖 0.5 □	豆腐 30 ○ わかめ(塩蔵) 2 ○ かまぼこ 5 △ にんじん 10 △ たまねぎ 6 △ 干しいたけ 3 △ ねぎ 4 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 本みりん 0.5 △ 塩 0.1 △ だし昆布 0.5 △ けずり節 2 △ 水 120 いわし 45 ○ 砂糖 3 □ ごいちしようゆ 3 □ 本みりん 3 □ 酒 3 □ なめし梅 3 □ 酒 3 □ 水 12 キャベツ 20 △ ごいちしようゆ 15 △ しそ粉末 0.2 △ うすくちしようゆ 0.5 △ えだまめ 30 △ 塩 0.5 △	ワンタンの皮 7 ○ 豚肉 10 ○ 酒 0.5 △ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干しいたけ 0.3 △ もやし 10 △ ねぎ 3 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ けずり節 2 △ 水 120 豚肉ミンチ 10 ○ コーン油 0.5 △ じゃがいも 60 △ 豚肉 10 ○ たまねぎ 8 △ にんじん 10 △ ピーマン 7 △ ごしょう 0.02 △ 細葉油 0.5 △ ごいちしようゆ 1 □ えだまめ 30 △ 塩 0.5 △	卵 ◆ 30 ○ 鶏肉 15 ○ たまねぎ 0.5 △ にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ はるさめ 20 △ にら 5 △ みそ 5 △ いりこ 3 □ ごしょう 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ 牛肉 25 ○ 酒 1 □ ウスターソース 2.5 △ 塩 0.2 △ ごしょう 0.02 △ 鶏肉 20 ○ にんじん 45 △ たまねぎ 0.5 △ ごしょう 1 □ ひじき(乾燥) 1 ○ にんじん 5 △ ごぼろ 10 △ きんかく 15 △ しょうが 20 △ 酢 1.5 △ ワインピネガー 1 □ 砂糖 0.5 △ ごいちしようゆ 1 □ 水 10	キャベツ 25 △ にんじん 10 △ たまねぎ 15 △ もやし 4 △ ごしょう 3 △ みそ 11 ○ いりこ 3 □ ごしょう 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ 牛肉 25 ○ 酒 1 □ ウスターソース 2.5 △ 塩 0.2 △ ごしょう 0.02 △ 鶏肉 20 ○ にんじん 45 △ たまねぎ 0.5 △ ごしょう 1 □ ひじき(乾燥) 1 ○ にんじん 5 △ ごぼろ 10 △ きんかく 15 △ しょうが 20 △ 酢 1.5 △ ワインピネガー 1 □ 砂糖 0.5 △ ごいちしようゆ 1 □ 水 10	スパゲティ 40 ○ いか ◆ 15 ○ セロリ 15 △ たまねぎ 30 △ トマト 12 △ マッシュルーム 5 △ もやし 0.5 △ ごしょう 0.5 △ ごいちしようゆ 0.8 △ 細葉チヤップ 16 △ トマトピューレ 16 △ ウスターソース 2.5 △ 塩 0.2 △ ごしょう 0.02 △ 鶏肉 20 ○ にんじん 10 △ じゃがいも 10 △ オリーブオイル 1 □ ひじき(乾燥) 1 ○ にんじん 5 △ ごぼろ 10 △ きんかく 15 △ しょうが 20 △ 酢 1.5 △ ワインピネガー 1 □ 砂糖 0.5 △ ごいちしようゆ 1 □ 水 10	ゆば 2 ○ 豆腐 30 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ キャベツ 25 △ ホールコーン(水煮) 15 □ ほうれんそう 8 △ えぎのき 3 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ でんぶん 3 △ けずり節 2 △ 水 120 鶏肉 20 ○ にんじん 10 △ じゃがいも 10 △ ごぼろ 10 △ きんかく 15 △ しょうが 20 △ 酢 1.5 △ ごいちしようゆ 2 □ うすくちしようゆ 0.5 △ 本みりん 1.5 △ でんぶん 0.5 △ だし汁 20 豚肉ミンチ 20 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 2 △ ホールコーン(水煮) 7 △ 細葉油 0.5 △ 塩 0.5 △ ごしょう 0.01 △ カレー粉 0.4 △ トマトピューレ 7 △ ウスターソース 1 □ でんぶん 1 □ 砂糖 0.5 △ さくらんぼ 3個 △	ベーコン 10 ○ にんじん 15 △ たまねぎ 20 △ キャベツ 25 △ ホールコーン(水煮) 15 □ ほうれんそう 8 △ えぎのき 3 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ でんぶん 3 △ けずり節 2 △ 水 110 豚肉 30 ○ 調理ワイン 0.5 △ キャベツ 30 △ にんじん 10 △ ピーマン 5 △ にんにく 0.1 △ 細葉油 0.5 △ ごしょう 0.1 △ テンメシジャン 1.5 △ ごいちしようゆ 0.7 △ ふ 2 □ にんじん 10 △ たまねぎ 25 △ ごぼろ 4 □ わかめ(塩蔵) 2 △ ねぎ 2 △ にんにく 1 □ けずり節 3 □ みそ 1 □ ごしょう 120 高野豆腐 8 ○ しょうが 0.5 △ みつば 2 △ 細葉油 1 □ 砂糖 2 □ うすくちしようゆ 3 □ 本みりん 0.5 △ でんぶん 0.5 △ だし汁 30	鶏肉 10 ○ 酒 0.5 △ わかめ(塩蔵) 3.5 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ 干しいたけ 0.2 △ しょうが 3 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ でんぶん 3 △ けずり節 2 △ 水 120 豚肉 30 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 2 △ ホールコーン(水煮) 7 △ 細葉油 0.5 △ 塩 0.5 △ ごしょう 0.01 △ カレー粉 0.4 △ トマトピューレ 7 △ ウスターソース 1 □ でんぶん 1 □ 砂糖 0.5 △ さくらんぼ 3個 △	鶏肉 10 ○ 酒 0.5 △ わかめ(塩蔵) 3.5 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ 干しいたけ 0.2 △ しょうが 3 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ でんぶん 3 △ けずり節 2 △ 水 120 豚肉 30 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 2 △ ホールコーン(水煮) 7 △ 細葉油 0.5 △ 塩 0.5 △ ごしょう 0.01 △ カレー粉 0.4 △ トマトピューレ 7 △ ウスターソース 1 □ でんぶん 1 □ 砂糖 0.5 △ さくらんぼ 3個 △	鶏肉 10 ○ 酒 0.5 △ わかめ(塩蔵) 3.5 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ 干しいたけ 0.2 △ しょうが 3 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ でんぶん 3 △ けずり節 2 △ 水 120 豚肉 30 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 2 △ ホールコーン(水煮) 7 △ 細葉油 0.5 △ 塩 0.5 △ ごしょう 0.01 △ カレー粉 0.4 △ トマトピューレ 7 △ ウスターソース 1 □ でんぶん 1 □ 砂糖 0.5 △ さくらんぼ 3個 △	はるさめ 7 □ 豚肉 10 ○ 酒 0.5 △ にんじん 20 △ たまねぎ 50 △ じゃがいも 50 △ もやし 10 △ 干しいたけ 0.3 △ レタス 4 △ うすくちしようゆ 10 △ ごいちしようゆ 4 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ けずり節 2 △ 水 110 鶏肉 10 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 3 △ しょうが 15 △ ごしょう 0.5 △ ウスターソース 4.5 △ ケチャップ 1.5 △ ごいちしようゆ 0.4 △ 鶏肉 10 ○ 砂糖 0.2 □ 塩 0.1 □ ごしょう 0.03 △ けずり節 2 △ 水 110 鶏肉 10 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 3 △ しょうが 15 △ ごしょう 0.5 △ ウスターソース 4.5 △ ケチャップ 1.5 △ ごいちしようゆ 0.4 △ 鶏肉 10 ○ 砂糖 0.2 □ 塩 0.1 □ ごしょう 0.03 △ けずり節 2 △ 水 110 鶏肉 10 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 3 △ しょうが 15 △ ごしょう 0.5 △ ウスターソース 4.5 △ ケチャップ 1.5 △ ごいちしようゆ 0.4 △ 鶏肉 10 ○ 砂糖 0.2 □ 塩 0.1 □ ごしょう 0.03 △ けずり節 2 △ 水 110	はるさめ 7 □ 豚肉 10 ○ 酒 0.5 △ にんじん 20 △ たまねぎ 50 △ じゃがいも 50 △ もやし 10 △ 干しいたけ 0.3 △ レタス 4 △ うすくちしようゆ 10 △ ごいちしようゆ 4 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ けずり節 2 △ 水 110 鶏肉 10 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 3 △ しょうが 15 △ ごしょう 0.5 △ ウスターソース 4.5 △ ケチャップ 1.5 △ ごいちしようゆ 0.4 △ 鶏肉 10 ○ 砂糖 0.2 □ 塩 0.1 □ ごしょう 0.03 △ けずり節 2 △ 水 110 鶏肉 10 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 3 △ しょうが 15 △ ごしょう 0.5 △ ウスターソース 4.5 △ ケチャップ 1.5 △ ごいちしようゆ 0.4 △ 鶏肉 10 ○ 砂糖 0.2 □ 塩 0.1 □ ごしょう 0.03 △ けずり節 2 △ 水 110
エネルギー(蛋白質)	569kcal / 21.6g	574kcal / 21.2g	551kcal / 23.8g	542kcal / 19.6g	597kcal / 20.8g	576kcal / 20.4g	581kcal / 21.8g	528kcal / 20.3g	561kcal / 20.6g	547kcal / 20.1g	539kcal / 20.7g			
日・曜	16日・水	17日・木	18日・金	21日・月	22日・火	23日・水	24日・木	25日・金	28日・月	29日・火	30日・水			
献立名	コッパパン ぎゅうにゅう ミネストローネ さばとかいそうのあえもの	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり とうがんスープ あじのたつたあげ	コッパパン ぎゅうにゅう チキンのクリームに ごまじゃこサラダ	ごはん(ごもり) ぎゅうにゅう しょうゆラーメン チンジャオロースー	ごはん ぎゅうにゅう ちゅうちゅう フォー わかめあえ	きなこあげパン ぎゅうにゅう フォー わかめあえ	ごはん ぎゅうにゅう ひじきとだいずのもの でんぶ	コッパパン ぎゅうにゅう ゆば ゆば ゆば	ごはん ぎゅうにゅう ◇おやこじ きりぼしだいごんの はりはり	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ ハイコーロー ふわふサラダ	まるがたパン ぎゅうにゅう はるさめとレタスのスープ チキンソース			
材料名および使用量(g)	ベーコン 15 ○ 調理ワイン 0.5 △ にんじん 15 △ たまねぎ 35 △ じゃがいも 35 △ トマト 10 △ トマト(水煮) 15 △ いんげんまめ(乾燥) 5 ○ パセリ 0.5 △ 細葉油 0.5 △ ケチャップ 6 △ 砂糖 0.5 △ ウスターソース 2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ チキンブイヨン 7 △ 水 80 海藻(乾燥) 1 ○ さば(オイル漬け) 15 △ きゅうり 30 △ 酢 2 △ 砂糖 0.5 △ うすくちしようゆ 1 □ ごま油 0.5 △ すりごま 1.5 △	味付けのり 1袋 ○ 鶏肉 10 ○ 酒 0.5 △ とうがん 30 △ 豆腐 20 △ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干しいたけ 0.3 △ ねぎ 3 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ けずり節 2 △ 水 100 あじ 50 ○ しょうが 1 □ 砂糖 1 □ きゅうり 3 □ 酒 1 □ でんぶん 5 △ コーン油 5 △	鶏肉 25 ○ 調理ワイン 1 □ にんじん 15 △ たまねぎ 45 △ じゃがいも 50 △ しめじ 10 △ パセリ 0.5 △ 細葉油 0.5 △ バター 5 △ 細葉油 2 △ 牛乳 40 △ 生クリーム 4 △ 塩 0.5 △ ごしょう 0.05 △ チキンブイヨン 50 キャベツ 30 △ たまねぎ 15 △ すりごま 1.5 △ 酒 3 □ にんにく 0.3 △ 酒 0.5 △ 細葉油 0.5 △ 砂糖 1.5 △ ごしょう 0.1 △ でんぶん 0.5 △ 塩 0.1 △	中華めん(冷凍) 45 □ 豚肉 15 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 15 △ ホールコーン(水煮) 6 △ もやし 10 △ ねぎ 3 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.02 △ けずり節 2 △ 水 110 にがり 10 △ 焼き豆腐 10 △ 豚肉 10 △ 酒 0.5 △ ごしょう 0.1 △ ごしょう 0.01 △ 牛肉 15 ○ 酒 1 □ ごいちしようゆ 0.8 △ たけのこ 15 △ 干しいたけ 0.3 △ ピーマン 10 △ にんにく 0.3 △ 細葉油 0.5 △ ごしょう 0.1 △ ごま油 0.5 △ ごしょう 0.1 △ でんぶん 0.5 △ 塩 0.1 △	卵 ◆ 30 ○ 鶏肉 15 ○ たまねぎ 0.5 △ にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ はるさめ 20 △ にら 5 △ みそ 5 △ いりこ 3 □ ごしょう 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ 牛肉 25 ○ 酒 1 □ ウスターソース 2.5 △ 塩 0.2 △ ごしょう 0.02 △ 鶏肉 20 ○ にんじん 45 △ たまねぎ 0.5 △ ごしょう 1 □ ひじき(乾燥) 1 ○ にんじん 5 △ ごぼろ 10 △ きんかく 15 △ しょうが 20 △ 酢 1.5 △ ワインピネガー 1 □ 砂糖 0.5 △ ごいちしようゆ 1 □ 水 10	きなこあげパン 1個 ○ ぎゅうにゅう 10 ○ フォー 5 ○ わかめあえ 0.05 △ ピーマン(平めん) 8 □ 鶏肉 20 ○ ごしょう 0.5 △ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ だし昆布 0.2 △ けずり節 3 △ 水 120 にがり 10 △ 焼き豆腐 10 △ 豚肉 10 △ 酒 0.5 △ ごしょう 0.1 △ ごしょう 0.01 △ 牛肉 15 ○ 酒 1 □ ごいちしようゆ 0.8 △ たけのこ 15 △ 干しいたけ 0.3 △ ピーマン 10 △ にんにく 0.3 △ 細葉油 0.5 △ ごしょう 0.1 △ ごま油 0.5 △ ごしょう 0.1 △ でんぶん 0.5 △ 塩 0.1 △	そうめんばち 7 □ かまぼこ 4 ○ うす揚げ 4 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ 干しいたけ 0.3 △ じゃがいも 30 △ もやし 7 △ チンゲンサイ 10 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ ごま油 0.5 △ でんぶん 3 △ けずり節 2 △ 水 119 鶏肉 10 ○ 大豆(乾燥) 7 ○ ひじき(乾燥) 1.5 ○ 竹輪(煮込み用) 5 ○ にんじん 10 △ 細葉油 1 □ 砂糖 2 □ ごいちしようゆ 3 □ 本みりん 0.5 △ だし汁 10 けずり粉 2.5 △ あおのり 0.1 △ 砂糖 0.5 △ ごいちしようゆ 0.5 △ 本みりん 1 □ 水 1.5 △ ごま 1 □	鶏肉 15 ○ 酒 0.5 △ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干しいたけ 0.3 △ もやし 7 △ チンゲンサイ 10 △ うすくちしようゆ 4 △ ごいちしようゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ ごま油 0.5 △ でんぶん 3 △ けずり節 2 △ 水 119 鶏肉 10 ○ 豚肉(ロース) 30 △ ごしょう 0.6 △ ごいちしようゆ 1.8 △ 酒 1 □ でんぶん 4 □ 細葉油 15 △ たまねぎ 10 △ ごいちしようゆ 1 □ ピーマン 5 △ 赤ピーマン 3 △ 生しいたけ 5 △ ごしょう 0.5 △ ごいちしようゆ 1 □ 酢 1 □ ケチャップ 1.5 △	鶏肉 15 ○ 調理ワイン 0.5 △ にんじん 20 △ たまねぎ 50 △ じゃがいも 50 △ もやし 10 △ 干しいたけ 0.3 △ レタス 4 △ うすくちしようゆ 10 △ ごいちしようゆ 4 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ けずり節 2 △ 水 110 鶏肉 10 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 3 △ しょうが 15 △ ごしょう 0.5 △ ウスターソース 4.5 △ ケチャップ 1.5 △ ごいちしようゆ 0.4 △ 鶏肉 10 ○ 砂糖 0.2 □ 塩 0.1 □ ごしょう 0.03 △ けずり節 2 △ 水 110 鶏肉 10 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 3 △ しょうが 15 △ ごしょう 0.5 △ ウスターソース 4.5 △ ケチャップ 1.5 △ ごいちしようゆ 0.4 △ 鶏肉 10 ○ 砂糖 0.2 □ 塩 0.1 □ ごしょう 0.03 △ けずり節 2 △ 水 110	はるさめ 7 □ 豚肉 10 ○ 酒 0.5 △ にんじん 20 △ たまねぎ 50 △ じゃがいも 50 △ もやし 10 △ 干しいたけ 0.3 △ レタス 4 △ うすくちしようゆ 10 △ ごいちしようゆ 4 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ けずり節 2 △ 水 110 鶏肉 10 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 3 △ しょうが 15 △ ごしょう 0.5 △ ウスターソース 4.5 △ ケチャップ 1.5 △ ごいちしようゆ 0.4 △ 鶏肉 10 ○ 砂糖 0.2 □ 塩 0.1 □ ごしょう 0.03 △ けずり節 2 △ 水 110 鶏肉 10 ○ 調理ワイン 1 □ たまねぎ 3 △ しょうが 15 △ ごしょう 0.5 △ ウスターソース 4.5 △ ケチャップ 1.5 △ ごいちしようゆ 0.4 △ 鶏肉 10 ○ 砂糖 0.2 □ 塩 0.1 □ ごしょう 0.03 △ けずり節 2 △ 水 110				
エネルギー(蛋白質)	579kcal / 20.0g	592kcal / 26.1g	610kcal / 21.4g	583kcal / 20.5g	532kcal / 21.8g	609kcal / 20.7g	579kcal / 22.1g	564kcal / 20.7g	582kcal / 24.2g	680kcal / 20.4g	635kcal / 27.0g			
学校給食課	今年度の小学校食物アレルギー除去食対応からのおしらせ													
おしらせ	今年度の児童への減額徴収額が確定しました。													
おしらせ	●副食:117円(パン実施日) 138円(米飯実施日) ※牛乳、パン、米飯については5月分の給食だよりをご覧ください。													