

# 6月のこんだてひょう (20回) 黒門小学校

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal) たんぱく質(g)
3月	ねぎ塩豚丼	○	豚肉	米, ごま油, 油, でんぶん	長ねぎ, にんにく, もやし, にら, 玉ねぎ, にんじん, レモン(果汁、生)	559
	豆腐と青菜のスープ		鶏胸肉小間肉, 豆腐	ごま油	干しこいたけ, 長ねぎ, こまつな	23.1
	大根サラダ			ごま油	にんじん, きゅうり, だいこん	18.7
4火	かみかみごはん	かみかみ給食	さきいか, 豚肉	米, さとう	しょうが, にんじん, さやいんげん	548
	けんちん汁		油揚げ, 豆腐	ごま油, ジャガイモ, こんにゃく	ごぼう, だいこん, 長ねぎ, こまつな	22.4
	おろしポン酢サラダ		わかめ	油, さとう	はくさい, きゅうり, とうもろこし, にんじん, だいこん, レモン(果汁、生)	16.5
5水	だいすごはん	○	油揚げ, 大豆	米	にんじん	605
	挽肉と大根のピリ辛煮		豚ひき肉	油	にんにく, しょうが, だいこん	22.1
	さつま汁		鶏胸肉小間肉, 油揚げ, みそ	さつまいも, こんにゃく	だいこん, にんじん, 長ねぎ	18.8
	杏ゼリー		粉寒天	さとう, あんずジャム	あんず(缶詰)	2.0
6木	しょうゆラーメン	○	豚ひき肉	油, ごま油, むし中華めん	にんにく, しょうが, 長ねぎ, とうもろこし, もやし, にんじん, こまつな	663
	高野豆腐大豆じゃこからあげ		高野豆腐, 大豆, ちりめんじゃこ	油, でんぶん, さとう		27.0
	果物(すいか)				すいか	20.9
7金	ご飯	○		米		551
	魚のみぞマヨ焼き		生鮭, みそ	マヨネーズ(エッグケア)	長ねぎ, しょうが	25.9
	青菜とえのきのお浸し		かつお削り節(おかか)		こまつな, はくさい, えのきたけ	17.6
	かぶと春雨のスープ		鶏胸肉小間肉	はるさめ, でんぶん, ごま油	かぶ, 干しこいたけ, こまつな	2.2
10月	ご飯	○		米		602
	いわしの梅煮		まいわし, こんぶ	さとう	しょうが, 梅干し	28.6
	青菜と白菜のおかあえ		かつお削り節(おかか)		こまつな, はくさい, にんじん	17.2
	豆乳野菜汁		豚肉, 油揚げ, みそ, 豆乳	こんにゃく, さつまいも	ごぼう, だいこん, 長ねぎ, はくさい	3.0
11火	鮭丼飯	霧ヶ峰移動教室(5年)	甘塩鮭	米, 油, 白ごま	江戸菜	545
	にらたま汁		豆腐, 卵	でんぶん	にら	25.3
	肉じゃが		豚肉	糸こんにゃく, ジャガイモ, さとう	にんじん, 玉ねぎ, さやいんげん	19.2
12水	ココアパン	○		ココアパン		578
	ミネストラスープ		豚肉, 大豆	油	にんにく, 玉ねぎ, セロリー, にんじん, キャベツ, トマト	26.0
	そらまめのじゃがチーズ焼き		ベーコン, ピザ用チーズ	油, ジャガイモ	玉ねぎ, にんじん, そらまめ	24.6
	果物(パイン)				パイン	2.8
13木	ジューシー		豚肉, 刻み昆布	米, もち米, 油, さとう	しょうが, 干しこいたけ, にんじん	605
	もずくスープ	沖縄県の郷土料理	鶏胸肉小間肉, 絹ごし豆腐, もずく		しょうが, えのきたけ, にんじん, 玉ねぎ, こまつな	19.4
	てづくりちんすこう		きな粉	小麦粉, 三温糖, 油		19.7
14金	豚キムチ焼うどん	校外学習(2年)	豚肉	ごま油, 油, 冷凍うどん	にんじん, 玉ねぎ, 長ねぎ, 干しこいたけ, はくさい(キムチ漬け), はくさい, にら	601
	青菜とコーンのスープ			でんぶん	にんじん, 干しこいたけ, 玉ねぎ, キャベツ, とうもろこし, ほうれんそう	27.3
	大豆と小魚と芋のいり煮		大豆, かえり煮干し	でんぶん, さつまいも, 油, さとう		20.5

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal) たんぱく質(g)
17月	カレーライス	○	豚肉	米, 油, ジャガイモ, 小麦粉	しょうが, にんにく, セロリー, にんじん, 玉ねぎ, グリンピース	641
	パリパリサラダ			ワンタンの皮, 油, さとう	キャベツ, にんじん, キュウリ, とうもろこし, 玉ねぎ	18.6
	果物(さくらんぼ)				さくらんぼ	22.9
18火	ご飯	校外学習(3年)		米		592
	肉豆腐		豚肉, 豆腐	油, 糸こんにゃく, さとう, でんぶん	にんじん, 玉ねぎ, グリンピース	24.8
	和風サラダ			ごま油, さとう, 油, 白ごま	キャベツ, こまつな, にんじん	19.9
	うめゼリー		粉寒天	さとう	梅ジュース	1.6
19水	ジャムサンド	○		食パン, いちごジャム		600
	マカロニグラタン		鶏胸肉小間肉, 牛乳, 粉チーズ	油, マカロニ, バター, 小麦粉, パン粉	玉ねぎ, パセリ	21.5
	フレンチサラダ			はちみつ, 油	とうもろこし, キャベツ, にんじん, 玉ねぎ	25.5
	野沢菜ご飯	長野県の郷土料理	ちりめんじゃこ	米, 油	のざわな(塩漬)	595
20木	山賊焼き風		鶏肉	でんぶん, 油	にんにく, しょうが	26.1
	煮浸し		油揚げ		こまつな, はくさい	20.8
	のこのこ汁		豆腐, みそ		にんじん, エリンギ, ぶなしめじ, えのきたけ, 干しこいたけ, なめこ, 長ねぎ, こまつな	2.4
21金	ひじきご飯	夏至	鶏胸肉小間肉, 干ひじき, 油揚げ	米, 油, 糸こんにゃく, さとう	にんじん	535
	冬瓜と春雨のスープ		鶏もも肉	緑豆はるさめ, でんぶん, ごま油	とうがん, 干しこいたけ, こまつな	21.0
	わかさぎの南蛮漬け		わかさぎ	でんぶん, 油, さとう	長ねぎ	17.0
24月	ご飯	○		米		541
	いかのしょうが焼き		いか切り身	油	しょうが	26.4
	五目きんぴら		豚肉	油, 糸こんにゃく, ジャガイモ, さとう	ごぼう, にんじん	13.7
	大根のみそ汁		油揚げ, みそ		だいこん, こまつな, 長ねぎ	2.5
25火	小松菜ときのこのスパゲティ	○	豚肉, ベーコン, ツナ缶	スパゲティ, 油	にんにく, 玉ねぎ, エリンギ, ぶなしめじ, えのきたけ, こまつな	576
	かぼちゃのボタージュ		牛乳, 生クリーム	バター	にんじん, 玉ねぎ, かぼちゃ, パセリ	23.1
	レモンドレッシングサラダ			油, さとう	キャベツ, にんじん, とうもろこし, レモン(果汁, 生)	21.3
26水	きなこ揚げパン	○	きな粉	マーガリンパン, 油, さとう		653
	じゃが芋と鶏のソテー		ベーコン	油, ジャガイモ	さやいんげん	23.0
	白菜のクリームスープ		ベーコン, 鶏もも肉, 牛乳	油, でんぶん	にんじん, 玉ねぎ, マッシュルーム, はくさい, パセリ	28.6
	果物(冷凍みかん)				冷凍みかん	2.5
27木	ツナピラフ	○	ツナ缶	米, 油	玉ねぎ, にんじん, ピーマン, とうもろこし	604
	芋とナツツのケチャップ炒め		みそ	じゃがいも, 油, カンクーナツ, 油, さとう	さやいんげん	21.8
	ちんげん菜と卵のスープ		鶏もも肉, 卵	でんぶん, ごま油	干しこいたけ, チンゲンサイ, 玉ねぎ	24.1
28金	すきやき丼	夏越の郷京都の料理	豚肉, 烹き豆腐	米, 油, しらたき, さとう	玉ねぎ, 千住ねぎ, にんじん, えのきたけ, こまつな	634
	関西風湯葉のすまし汁		鶏もも肉, 湯葉	小町ふ	えのきたけ, こまつな, 長ねぎ	23.0
	みたらし団子			白玉粉, 上新粉, さとう, でんぶん		15.3

・栄養価の表示は3・4年生のものです。

・衛生管理上、くだもの以外の食材はサラダも含めて加熱しています。

・学校行事、食材納入等の都合により献立内容を変更することがあります。

・黒門小学校では、そば・ピーナッツ(落花生)・くるみ・いくらを給食では出しません。