



6月の予定献立表



令和6年度

豊満町学校給食センター

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

★牛乳は毎日つきます(飲むヨーグルトがつく日は牛乳はつきません)

★料理によってスプーンがつきます

★はしは毎日持ってきてください

★献立は都合により変更する場合があります

★7月1日(月)は給食口振替日です



6月平均栄養価	I類*	たんぱく質	脂質	塩分
低学年	583kcal	23.5g	19.5g	2.1g
中学年	650kcal	25.8g	20.6g	2.3g
高学年	718kcal	28.0g	21.7g	2.5g
中学校	795kcal	31.3g	23.7g	2.9g

★給食のお米は豊満産を使用しています

★食材の配合等ご不明な点がございましたら、給食センター(83-2264)までご連絡ください。

3 ① 603 ② 751	4 ① 659 ② 809	5 ① 667 ② 772	6 ① 622 ② 753	7 ① 619 ② 773
ジャックと豆の木ごはん 真たくさん汁 北海道産チキンみそカツ 	ごはん 切り干し大根のみそ汁 筑前煮 さつまいもチップス	ごはん さつま汁 いかメンチカツ 納豆	まるパン 野菜スープ 十勝大豆コロッケ つぶつぶレモンゼリー	カレーうどん かぼちゃ天ぷら ベビーチーズ
精白米 強化米 麦 鮭肉 枝豆 ごま 豚肉 料理酒 小松菜 豆腐 えのきたけ 長ねぎ だいこん 玉ねぎ 人参 あじ さば かつお いわし 昆布 みそ ごぼう 油揚げ 鶏肉 みそ 食塩 パン粉 米粉 でん粉 米油	精白米 強化米 麦 切り干し大根 豚肉 小松菜 ごぼう 油揚げ 豆腐 あじ さば かつお いわし 昆布 みそ 米油 鶏肉 人参 だけのこ 椎茸 つきこんにゃく いんげん 高野豆腐 三温糖 しょうゆ 料理酒 みりん 昆布 さつまいも 砂糖 植物油	精白米 強化米 麦 さつまいも 豆腐 ごぼう 大根 玉ねぎ 人参 長ねぎ えのきたけ あじ さば かつお いわし 昆布 鶏肉 料理酒 みそ いか たらすり身 玉ねぎ パン粉 小麦粉 米油 小麦 大豆 食塩 パッケージ(小麦 大豆) 大豆 食塩 しょうゆ かつおだし こんぶだし 砂糖 酢	小麦粉 砂糖 食塩 イースト 片栗粉 マガリ 人参 玉ねぎ 白菜 ふなしめじ ｷﾞｰﾌｰ しょうゆ かつお(ﾍﾞｯｸ) 小麦 大豆 醤油 小松菜 豆腐 じゃがいも 大豆 玉ねぎ パン粉 小麦粉 こしょう 大豆油 とうもろこし油 砂糖 塩 香辛料 加-粉 米油 水あめ 上白糖 レモン	めん あじ さば かつお 昆布 長ねぎ いわし カレ-ﾌﾟﾚｰｸ(魚油) 鶏肉 人参 ふなしめじ 油揚げ 小松菜 つと そばつゆ 玉ねぎ ごぼう みりん かぼちゃ 小麦粉 でん粉 食塩 なたね油 米油 ｽﾀｰﾘﾝ(乳)
10 ① 671 ② 817	11 ① 670 ② 786	12 ① 624 ② 772	13 ① 586 ② 761	14 ① 653 ② 772
豚丼 高野豆腐のみそ汁 温州みかんゼリー	ごはん 鶏ごぼ汁 さばの味噌煮	ごはん マーボー豆腐 ハリハリサラダ	ココアパン カレー味ポトフ 鶏肉とほうれん草のサラダ	ミートソーススパゲティ 焼きとうもろこしコロッケ
精白米 強化米 麦 豚肉 生姜 しょうゆ 酒 人参 ごぼう 玉ねぎ みりん 長ねぎ 三温糖 みそ 高野豆腐 長ねぎ あじ さば かつお じゃがいも ごぼう 大根 いわし 昆布 温州みかん 砂糖 粉あめ	精白米 強化米 麦 鶏肉 つきこんにゃく えのきたけ 油揚げ みそ 人参 豆腐 ごぼう 白菜 生姜 あじ さば かつお いわし 昆布 長ねぎ さば みそ 砂糖 でん粉	精白米 強化米 麦 生姜 にんにく 豚肉 料理酒 人参 長ねぎ いら しょうゆ 三温糖 みそ 豆板醤(大豆) ごま油 片栗粉 大豆 豆腐 切り干し大根 きゅうり ハム 青じそ(ﾍｯｸﾞ) かつおだし(魚油) 小麦 大豆 ごま	小麦粉 砂糖 食塩 イースト 片栗粉 マガリ ｸﾞｰﾌｰ にんにく 人参 玉ねぎ じゃがいも ｷﾞｰﾌｰ ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 食塩 大豆 加-粉 こしょう 鶏肉 大豆 ｷﾞｰﾌﾟ ほうれん草 食酢 三温糖 食塩 米油	めん ｺｰﾌﾟ油 豚肉 にんにく 大豆 人参 玉ねぎ ｷﾞｰﾌﾟ ｸﾞｰﾌﾟ(ﾍｯｸﾞ) ｽﾀｰﾘﾝ(乳) ｲﾝ(肉) ﾄﾚｰｼﾝｸﾞ ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) かつおだし 食塩 こしょう とうもろこし パン粉(乳) 小麦粉 ばれいしょ ｺｰﾊﾟｰｽﾄ でん粉 ｷﾞｰﾌﾟ しょうゆ 食塩 米油 水あめ
17 ① 631 ② 762	18 ① 672 ② 845	19 ① 714 ② 893	20 ① 641 ② 853	21 ① 671 ② 770
ごはん すき焼き風煮 五目厚焼き玉子	ごはん ワンタンスープ 酢豚 ひじきのり	ポークカレー フルーツゼリー和え	スライスパン クリームシチュー ほうれん草とｺｰﾝのサラダ みかんジャム	しょうゆラーメン 飲むヨーグルト 野菜のチヂミ 梅ゼリー
精白米 強化米 麦 豚肉 しょうゆ 料理酒 人参 玉ねぎ 白菜 えのきたけ しらす 料理酒 長ねぎ 三温糖 みりん しょうゆ 高野豆腐 鶏卵 かつおだし 鶏肉 人参 だけのこ 砂糖 でん粉 もすく しょうゆ みりん りんご酢 ししいけ 食塩 植物油	精白米 強化米 麦 ｳﾝﾀﾝ(小麦 ｺﾞﾓ 大豆) 小松菜 玉ねぎ 人参 ｷﾞｰﾌﾟ しょうゆ こしょう ｸﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 小麦 大豆) ｺﾞﾓ 豚肉 しょうゆ 生姜 料理酒 片栗粉 米油 人参 玉ねぎ だけのこ ｷﾞｰﾌﾟ 椎茸 米油 三温糖 料理酒 ｷﾞｰﾌﾟ 食酢 ひじき のり しょうゆ ｸﾞｰﾌﾟ(糖) 水あめ 塩天 大豆	精白米 強化米 麦 米油 玉ねぎ 豚肉 人参 じゃがいも 生姜 マｰﾙﾄﾞ 加-粉(小麦) 大豆 にんにく 洋梨 みかん みかんゼリー(みかん果汁 ｸﾞｰﾌﾟ(糖)	小麦粉 砂糖 食塩 イースト 片栗粉 マガリ 米油 玉ねぎ 人参 鶏肉 ｸﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) かつおだし 脱脂粉乳 牛乳 バター 小麦粉 食塩 こしょう じゃがいも 枝豆 大豆 ふなしめじ ほうれん草 青じそ(ﾍｯｸﾞ) レモン かつおだし(魚油) 小麦 大豆 ｺｰﾝ ハム 水あめ みかん 砂糖	めん 米油 豚肉 生姜 にんにく 料理酒 人参 玉ねぎ ｷﾞｰﾌﾟ 自製ﾀｰﾄﾞ(ﾀﾞｲ) さば ｲﾍﾞｼ 小麦 大豆 ｸﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 小麦 大豆) 長ねぎ つと だけのこ 生乳 乳製品 砂糖 人参 米粉 玉ねぎ いら ｸﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) ｺﾞﾓ油 乾燥ﾀﾞｲ(ﾀﾞｲ) ｶﾞｰﾌﾟ でん粉 しょうゆ 米油 ぶどう糖 グラニュー糖 果糖 うめ果汁
24 ① 687 ② 857	25 ① 698 ② 815	26 ① 651 ② 785	27 ① 616 ② 762	28 ① 644 ② 785
ガパオ風ライス フォーガー ~世界の料理を知ろう①~	ごはん みそちゃんこ汁 若鶏のごま照り焼き プール・リール・(卵・乳不使用)	ごはん 飲むヨーグルト 噴火湾汁 大根と鶏肉の煮物	黒砂糖パン ミートボールのトマト煮 チキンオープン焼き	ジャージャー麺 ひじき春巻
精白米 強化米 麦 豚肉 にんにく 玉ねぎ ｷﾞｰﾌﾟ 赤ｷﾞｰﾌﾟ 三温糖 豆板醤 大豆 しょうゆ 人参 米油(米 でん粉) 玉ねぎ 白菜 ふなしめじ 鶏肉 しょうゆ 長ねぎ ｸﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 小麦 大豆) 食塩 三温糖	精白米 強化米 麦 とり団子 油揚げ ごぼう 白菜 人参 長ねぎ ｸﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 小麦 大豆) 昆布 あじ さば かつお 生姜 豆腐 みそ いわし 昆布 鶏肉 パン粉(卵) ｺﾞﾓ しょうゆ 砂糖 魚介ﾀﾞｲ 植物油(ﾀﾞｲ) ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 豆乳 油揚げ ｸﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 砂糖 米粉 レモン果汁 乳化剤(大豆)	精白米 強化米 麦 生乳 乳製品 砂糖 昆布 みそ 人参 大根 白菜 ｾﾞﾃﾞ つきこんにゃく 豆腐 鮭 長ねぎ ごぼう えのきたけ 鶏肉 大根 昆布 厚揚げ 生姜 料理酒 みりん 三温糖 しょうゆ 人参	小麦粉 砂糖 食塩 イースト 片栗粉 マガリ 黒砂糖 ｷﾞｰﾌﾟ(糖) じゃがいも 玉ねぎ 人参 にんにく 米油 ﾄﾚｰ ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 三温糖 食塩 大豆 鶏肉 パン粉 ｸﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 香辛料 砂糖 植物油(糖) しょうゆ 食塩 赤ｷﾞｰﾌﾟ 乳化剤	めん ｺﾞﾓ油 豚肉 生姜 にんにく 大豆 もやし ししいけ 人参 玉ねぎ しょうゆ みそ 三温糖 豆板醤(大豆) 片栗粉 ｺﾞﾓ油 だけのこ いんげん ひじき 豚肉 玉ねぎ 人参 しょうゆ でん粉 乾燥調味料 酒 砂糖 ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 小麦粉 食塩 米油 ｷﾞｰﾌﾟ(ﾀﾞｲ) 醤油 大豆油 こしょう 乳化剤(たんぱく) 水あめ ① だけのこ ｺﾞﾓ油 香辛料