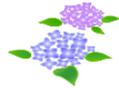


令和6年度



6月 献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
献立名	(は) ごはん チゲ風味噌汁 きんぴらごぼう わかめの佃煮 牛乳	新メニュー コッペパン 野菜スープ ペンネナポリタン 牛乳	カレーライス 豆サラダ 牛乳	ミンチカツバーガー ジュリエンスープ 飲むヨーグルト(アンドミルク)	新メニュー 豚みそ丼 中華スープ りんごタルト 牛乳	図書給食 ごはん 田舎味噌汁 白身魚の蒲焼き風 牛乳	新メニュー コッペパン ほうれん草と卵のスープ ミートボールのケチャップ煮 牛乳	ごはん きつねうどん 豚肉とこんにゃくの味噌炒め ふりかけ(のり) 牛乳	新メニュー コッペパン カレースープ フランクフルトのソー 牛乳	ごはん 豆腐入りわかめスープ 麻婆春雨 飲むヨーグルト(ココア)
材料名および 三色栄養	精白米	黄 コッペパン	黄 精白米	黄 湯巻きカットパン	黄 精白米	黄 精白米	黄 コッペパン	黄 精白米	黄 コッペパン	黄 精白米
	豚肉	赤 鶏肉	赤 豚肉	赤 ベーコン	赤 鶏肉	赤 豚肉	赤 豚肉	赤 油揚げ	赤 豚ミンチ	赤 鶏肉
	白菜	緑 じゃが芋	赤 じゃが芋	赤 大根	赤 白菜	赤 白玉団子	赤 卵	赤 砂糖	赤 サラダ油	赤 豆腐
	玉ねぎ	緑 人参	緑 玉ねぎ	緑 玉ねぎ	緑 人参	緑 玉ねぎ	緑 ほうれん草	緑 こい口醤油	緑 玉ねぎ	緑 もやし
	人参	緑 ホールコーン	緑 人参	緑 人参	緑 もやし	緑 人参	緑 人参	緑 だし汁	緑 キャベツ	緑 人参
	小松菜	緑 キヤベツ	緑 サラダ油	緑 サラダ油	緑 ニラ	緑 えのき茸	緑 干し椎茸	緑 うどん	緑 人参	緑 えのき茸
	えのき茸	緑 キヤベツ	緑 うす口醤油	緑 豆乳	緑 ほうれん草	緑 青ねぎ	緑 片栗粉	緑 鶏肉	黄 カレー粉	黄 わかめ
	キムチ	緑 うす口醤油	緑 塩	黄 カレールウ	赤 塩	赤 赤味噌	赤 うす口醤油	赤 かまぼこ	黄 カレールウ	黄 うす口醤油
	にんにく	緑 塩	赤 胡椒	赤 ウスターソース	赤 胡椒	赤 白みそ	赤 塩	赤 人參	黄 こい口醤油	赤 塩
	土生姜	緑 スープ	赤 鶏がら	赤 カレー粉	赤 ローレル	赤 けずりぶし	赤 胡椒	赤 青ねぎ	赤 塩	赤 胡椒
サラダ油	黄	赤 スープ	赤 塩	赤 鶏がら	赤 豚骨	赤 鶏がら	赤 うす口醤油	赤 胡椒	赤 鶏がら	
コチュジャン	赤	赤 水	赤 塩	赤 鶏がら	赤 スープ	赤 豚骨	赤 塩	赤 胡椒	赤 鶏がら	
こい口醤油	赤	赤 マカロニ	赤 水	赤 揚げ油	赤 小麦粉	赤 小麥粉	赤 けずりぶし	赤 だし昆布	赤 スープ	
赤味噌	赤	赤 ベーコン	赤 玉ねぎ	赤 キヤベツ	赤 片栗粉	赤 揚げ油	赤 だし汁	赤 豚肉	赤 フランクフルト	
けずりぶし	赤	赤 玉ねぎ	赤 人参	赤 サラダ油	赤 砂糖	赤 砂糖	赤 豚肉	赤 こんにゃく	赤 グリンピース	
だし汁	赤	赤 人参	赤 枝豆むき身	赤 塩	赤 砂糖	赤 砂糖	赤 人参	赤 人参	赤 サラダ油	
鶏肉	赤	赤 和風ドレッシング	赤 牛乳	赤 胡椒	赤 玉ねぎ	赤 みりん	赤 筍	赤 土生姜	赤 塩	
ちくわ	赤	赤 トマトピューレ		赤 1食ケチャップ	赤 小松菜	赤 水	赤 ケチャップ	赤 にんにく	赤 味噌噌	
つきこんにゃく	赤	赤 ケチャップ		赤 スライスチーズ	赤 干し椎茸	赤 牛乳	赤 ウスターソース	赤 赤味噌	赤 サラダ油	
ごぼう	赤	赤 ウスターソース		赤 飲むヨーグルト(アンドミルク)	赤 サラダ油		赤 水	赤 砂糖	赤 ごま油	
人参	赤	赤 胡椒			赤 にんにく		赤 牛乳	赤 こい口醤油	赤 砂糖	
サラダ油	赤	赤 牛乳			赤 赤味噌			赤 砂糖	赤 こい口醤油	
砂糖	赤				赤 豆板醤			赤 こい口醤油	赤 みりん	
こい口醤油	赤				赤 こい口醤油			赤 のりふりかけ	赤 豆板醤	
わかめの佃煮	赤				赤 砂糖			赤 牛乳	赤 鶏がら	
牛乳	赤				赤 酒				赤 スープ	
					赤 みりん				赤 飲むヨーグルト(ココア)	
					赤 りんごタルト					
					赤 牛乳					
エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
中学	643kcal 24.5g 14.1g	663kcal 25.2g 21.9g	804kcal 25.2g 24.1g	719kcal 28.0g 23.1g	747kcal 28.0g 20.9g	715kcal 32.9g 12.0g	738kcal 30.9g 29.3g	668kcal 30.3g 18.8g	705kcal 25.6g 29.4g	662kcal 24.8g 12.1g

赤: 赤色の食品...体をつくるもとになるもの 黄: 黄色の食品...熱や力になるもの 緑: 緑色の食品...体の調子をととのえるもの

◇都合により、献立が一部変更になる場合があります。

◇(は)マークの献立は、かみごたえのある食材を使用しています。よくかんで食べましょう。

◇給食のエネルギー量は文部科学省「日本食品標準成分表八訂」に基づき算出しています。



	エネルギー(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	27~42	18~28
今月平均栄養量	706	27.6	21.1



令和6年度



6月 献立表



中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)
献立名	新メニュー ごはん 豚汁 ツナ入り煮浸し ひじきそぼろ 牛乳	小型パン 中華そば ナムル チョコクリーム 牛乳	新メニュー ハヤシライス キャベツのサラダ 牛乳	(は) ココアパン ポトフ 鶏肉のレモン風味 牛乳	ビビンバ ワンタンスープ 飲むヨーグルト(ココア)	ごはん かぼちゃの味噌汁 ポーク生姜 牛乳	コッペパン マカロニスープ ポテトソテー 牛乳	ごはん 冬瓜のすまし汁 鯖の味噌煮 牛乳	チリドッグ コーンスープ 飲むヨーグルト(アシドミルク)	かやくごはん 豆腐入り中華スープ 揚げギョウザ 牛乳
材料名および 三色栄養	精白米	小型パン	精白米	ココアパン	精白米	精白米	コッペパン	精白米	背割りコッペパン	精白米
	豚肉	中華麺	豚肉	ミニウインナー	鶏肉	豆腐	鶏肉	豆腐	ベーコン	鶏肉
	じゃが芋	豚肉	じゃが芋	人参	白菜	油揚げ	シエルマカロニ	かまぼこ	じゃが芋	鶏肉
	玉ねぎ	白菜	玉ねぎ	玉ねぎ	人参	かぼちゃ	人参	冬瓜	玉ねぎ	豆腐
	人参	人参	人参	じゃが芋	ニラ	わかめ	玉ねぎ	人参	ホールコーン	白菜
	もやし	筍	にんにく	キャベツ	ワンタンの皮	青ねぎ	キャベツ	青ねぎ	人参	人参
	ごぼう	青ねぎ	サラダ油	うす口醤油	うす口醤油	赤味噌	うす口醤油	うす口醤油	うす口醤油	ニラ
	青ねぎ	うす口醤油	トマトピューレ	胡椒	塩	白みそ	塩	塩	塩	うす口醤油
	赤味噌	塩	ハヤシルウ	胡椒	胡椒	けずりぶし	胡椒	胡椒	胡椒	塩
	白みそ	胡椒	ケチャップ	ローレル	鶏がら	けずりぶし	鶏がら	だし昆布	だし昆布	胡椒
けずりぶし	豚骨	ウスターソース	鶏がら	鶏がら	だし汁	スープ	だし汁	スープ	鶏がら	
だし汁	豚骨	とんかつソース	スープ	スープ	豚肉	ベーコン	鯖	フランクフルト	豚骨	
ツナ	焼き豚	こい口醤油	鶏肉	鶏肉	玉ねぎ	じゃが芋	土生姜	玉ねぎ	スープ	
白菜	緑豆もやし	胡椒	酒	酒	ピーマン	パセリ	赤味噌	サラダ油	ギョウザ	
人参	人参	水	にんにく	にんにく	土生姜	サラダ油	白みそ	土生姜	揚げ油	
うす口醤油	人参	ポンスレスハム	砂糖	砂糖	サラダ油	砂糖	こい口醤油	にんにく	牛乳	
けずりぶし	ニラ	キャベツ	こい口醤油	こい口醤油	揚げ油	こい口醤油	みりん	ケチャップ		
だし汁	煎り胡麻	ホールコーン	サラダ油	緑豆もやし	レモン汁	酒	みりん	砂糖		
鶏ミンチ	サラダ油	人参	砂糖	ほうれんそう	砂糖	みりん	牛乳	こい口醤油		
ひじき	ごま油	ノンエッグマヨネーズ	うす口醤油	人参	水	牛乳	水	豆板醤		
土生姜	砂糖	牛乳	水	煎り胡麻	牛乳		牛乳	チリパウダー		
サラダ油	こい口醤油		牛乳	ごま油				鶏がら		
砂糖	豆板醤			砂糖				スープ		
こい口醤油	チョコクリーム			こい口醤油				片栗粉		
みりん	牛乳			飲むヨーグルト(ココア)				飲むヨーグルト(アシドミルク)		
酒										
牛乳										
エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
中学	665kcal 27.4g 15.6g	649kcal 24.9g 27.7g	739kcal 22.8g 21.0g	827kcal 40.1g 28.5g	661kcal 26.1g 12.0g	709kcal 29.5g 20.3g	658kcal 25.0g 22.1g	697kcal 27.1g 23.4g	784kcal 29.2g 28.2g	668kcal 24.8g 17.7g

赤: 赤色の食品...体をつくるもとになるもの 黄: 黄色の食品...熱や力になるもの 緑: 緑色の食品...体の調子をととのえるもの

今月の図書給食

6月10日(月) 6月: 「精霊の守り人」 上橋菜穂子/著 二木真希子/絵 偕成社
白身魚【白身魚の蒲焼き風】



人の世と精霊たちの世が混在する世界で、女用心棒バルサの活躍を描く、シリーズ第1作。異界の精霊の卵を身体に宿したために、実の父である帝や、異界の魔物から命をねらわれる新ゴゴ皇国の第二皇子チャグムを、バルサが守る
チャグムが宮廷から庶民の生活の中に逃げ込み最初に食べた食事が、米と麦を半分ずつ混ぜた炊き立てごはんに、物語ではゴシヤとよぶ白身魚を甘辛いタレをぬってこぼしく焼き、ちょっとピリッとする香辛料をかけたものをのせたお弁当でした。