

★	16	月			○	○	そうへいじる	ぶた肉、にんじん、だいこん、さといも、たけのこ、干しいたけ、ながねぎ、にんにく、とりガラ、みそ、米油、しょうゆ	655	774
							さばのぶんかぼし	さば、塩、しょうゆ		
							小学校：もやしのあかしそいため	もやし、キャベツ、赤しそふりかけ、ごま油、塩		
							中学校：もやしのあかしそあえ	もやし、きゅうり、キャベツ、赤しそふりかけ、ごま油、塩		
	17	火			○	○	えだまめのこめこポターージュ	とり肉、えだまめペースト、えだまめ、たまねぎ、じゃがいも、ほんしめじ、米油、米粉、生クリーム、牛乳、粉チーズ、チキンブイオン、こしょう、塩	608	773
							レバーフランクフルトのソースがけ	レバーフランク(豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料)、トマト、ケチャップ、中濃ソース、三温糖、粒入りマスタード、でん粉		
							しよくパン	小麦粉、乳不使用マーガリン、砂糖、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
★	18	水			○	○	ちゅうかふうコーンスープ	とり肉、にんじん、クリームコーン、とうもろこし、チンゲンサイ、ながねぎ、とうふ、とりガラ、酒、しょうゆ、こしょう、塩、でん粉、ごま油	630	726
							ブルコギふうぶたどん	ぶた肉、酒、しょうゆ、ねしょうが、にんじん、キャベツ、もやし、にら、たまねぎ、干しいたけ、三温糖、コチュジャン、ごま油、塩、みりん、いりごま、でん粉		
	19	木			○		なすとトマトのスパゲッティ	スパゲッティ、レバーウインナー、ぶた肉、たまねぎ、なす、エリンギ、にんじん、にんにく、パセリ、オリーブ油、ケチャップ、トマト、三温糖、こしょう、塩、粉チーズ	608	
							ケバブチキン	とり肉、塩、こしょう、にんにく、パプリカ、クミンパウダー、白ワイン、オリーブ油		
							ジューシーオレンジ	ジューシーオレンジ		
							クロワッサン	小麦粉、乳等を主要原料とする食品、砂糖、食塩、マーガリン、折込油脂、ビタミンC、イースト、米こうじ		
	20	金			○		とりごぼうじる	とり肉、とうふ、ごぼう、にんじん、ながねぎ、しょうゆ、塩、かつお節	635	
							あじカツフライ	あじカツフライ(あじ、スケソウダラ、パン粉、たまねぎ、乾燥パン粉、植物油脂、食用油脂、砂糖、豆乳、小麦粉、でん粉、食塩、しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、加工でん粉、未焼成カルシウム、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄、pH調整剤)、米油		
							こうやどうふいりそぼろごはんのぐ	ぶた肉、にんじん、えだまめ、高野豆腐、かんぴょう、塩、干しいたけ、米油、かつお節、しょうゆ、三温糖、みりん		
	23	月			○	○	わかめスープ	とり肉、とうふ、にんじん、もやし、ほんしめじ、ながねぎ、わかめ、ねしょうが、ごま油、とりガラ、しょうゆ、こしょう、塩	676	804
							はるまき	春巻き(ぶた肉、にんじん、たまねぎ、キャベツ、大豆油、豚脂、しょうゆ、小麦粉、ショートニング、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、ポークブイオン、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たんぱく加水分解物、香辛料、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール、乳化剤、クエン酸鉄ナトリウム、増粘剤)、米油		
							とうがんととりにくのオイスターソースに	とり肉、とうがん、たまねぎ、干しいたけ、えどな、にんにく、米油、オイスターソース、しょうゆ、三温糖、でん粉		
	24	火			○	○	ミネストローネ	米粉マカロニ(米粉)、ベーコン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、セロリー、にんにく、パセリ、オリーブ油、チキンブイオン、トマト、ケチャップ、三温糖、こしょう、塩	630	792
							ハンバーグのオニオンソースがけ	ハンバーグ(ぶた肉、とり肉、たまねぎ、粒状植物性たんぱく、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、でん粉、粉末状植物性たんぱく、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイオン、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム)、たまねぎ、大豆油、にんにく、オリーブ油、しょうゆ、三温糖、でん粉、塩		
							セルフサンド(ボイルキャベツ)	キャベツ、とうもろこし、塩		
							こどもパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
	25	水			○	○	サンラータン	卵、とり肉、たまねぎ、にんじん、きくらげ、ながねぎ、ねしょうが、とりガラ、こしょう、酒、塩、しょうゆ、穀物酢、ラー油、でん粉	656	736
							あつあげマーボー	厚揚げ、ぶた肉、にんにく、ねしょうが、たけのこ、にら、干しいたけ、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、テンメンジャン、でん粉、米油		
	26	木			○	○	しろごまたんたんうどん	ぶた肉、生ちくわ、油揚げ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、ながねぎ、米油、こんぶ、かつお節、しょうゆ、三温糖、みそ、練りごま、すりごま、でん粉、塩	638	827
							ポークコロッケ	ポークコロッケ(ばれいしょ、ぶた肉、たまねぎ、砂糖、発酵調味料、しょうゆ、食塩、乳不使用マーガリン、こしょう、パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、粉末状大豆たんぱく、菜種油)、米油、小学校：中濃ソース		
							小学校：やさいのしおこんぶいため	にんじん、キャベツ、だいこん、ごま油、塩こんぶ、塩、しょうゆ		
							中学校：やさいのしおこんぶあえ	にんじん、キャベツ、だいこん、きゅうり、ごま油、塩こんぶ、砂糖、塩、しょうゆ		
							じごなうどん	小麦粉、食塩、小麦たんぱく		
★	27	金			○	○	おこうじる	かぶ、だいこん、さといも、にんじん、油揚げ、ながねぎ、みそ、煮干し、しょうゆ	638	720
							いかのオイスターやき	いか、マヨネーズ、酒、オイスターソース、しょうゆ、トウバンジャン		
							しよいめしのぐ	とり肉、にんじん、ごぼう、かんぴょう、塩、干しいたけ、こんぶ、かつお節、米油、三温糖、酒、しょうゆ		
★	30	月			ジ ョ ア	ジ ョ ア	ほうれんそういりチキンカレー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ほうれんそう、ねしょうが、にんにく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、ケチャップ、塩	711	814
							やきウインナー	レバーウインナー(豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料)		
							れいとうみかん	みかん		
							ジョア	脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤(スクシノグリカン)、ビタミンD		
21回		○：牛乳が付きます。 250：250mlの牛乳です。 小学校：小学校 中学校：中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。							基準栄養価	
									650	830
									21～32	26～41

献立の材料（食材料）に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
レバーウインナー	豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料
かまぼこ	魚肉(すけそうたら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん、加工油脂
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも)
塩こんぶ	こんぶ、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、ぶどう糖、食塩、しいたけ、酵母エキス
炒り卵	液卵、菜種油、大豆油、砂糖、食塩、でん粉発酵調味料、加工でん粉
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
テンメンジャン	みそ、砂糖、ごま油、なたね油、しょうゆ
コチュジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー
オイスターソース	かき、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、食塩、酒精、加工でん粉、アルコール
赤しそふりかけ	赤しそ、食塩、梅酢、砂糖、酵母エキス、酸味料
ラー油	米油、ごま油、香辛料抽出物
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油脂、糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食塩、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、粉末状植物性たんぱく、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物

《給食費について》

①納期 6月分の納期限は7月31日(木)です。口座振替の方は、7月30日(水)までに入金してください。

②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。

※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。

※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に

還付いたします。

6月19日・20日は、
「学校総合体育大会」のため
中学校の給食はありません。