

17	月			ごはん	○ ○	あすかじる	ぶた肉、にんじん、ごぼう、かぶ、しめじ、ながねぎ、みずな、豆乳、酒、かつお節、みそ、しょうゆ	663	770
						かつおカツ	かつおカツ(かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、小麦粉、植物油、加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤)、米油		
						よしのに	とり肉、高野豆腐、生ちくわ、にんじん、こんにやく、たけのこ、だいこん、さやえんどう、しょうゆ、みりん、三温糖、かつお節、塩、でん粉		
18	火			バターロール	○ ○	こめこまカロニのスープ	とり肉、にんじん、キャベツ、たまねぎ、もやし、米粉マカロニ(米粉)、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	618	764
						チリビーンズ	ぶた肉、大豆、たまねぎ、にんじん、にんにく、じゃがいも、パセリ、トマト、ウスターソース、トマトケチャップ、三温糖、赤ワイン、こしょう、チリパウダー、米油、塩		
						ジュシーオレンジ	ジュシーオレンジ		
						バターロール	小麦粉、マーガリン、砂糖、植物性生クリーム、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
19	水			ごはん	○ ○	にらたまスープ	卵、とり肉、かまぼこ、しめじ、ながねぎ、にら、干しいたけ、ねしょうが、とりガラ、しょうゆ、塩、でん粉、ごま油	658	742
						しろみざかなの ゴールデンかぼすソースがけ	ホキ、でん粉、米油、にんにく、ゴールデンかぼすソース、しょうゆ		
						ゆでほしだいこんのいために	ぶた肉、生ちくわ、ゆでほしだいこん、にんじん、ごま油、三温糖、しょうゆ、かつお節、塩		
20	木			クロワッサン	○ ○	スパゲッティミートソース	スパゲッティ、ぶた肉、にんにく、セロリー、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ、米油、トマト、トマトケチャップ、中濃ソース、塩、こしょう、赤ワイン、粉チーズ	600	
						とりにくのカレーやき	とり肉、ねしょうが、にんにく、カレー粉、しょうゆ、赤ワイン、塩		
						れいとうパン	パンアップル		
						クロワッサン	小麦粉、乳等を主原料とする食品、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		
21	金			ごはん	○ ○	そうへいじ	ぶた肉、とうふ、にんじん、ごぼう、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、塩、しょうゆ	678	
						あげぎょうざ	ぎょうざ(キャベツ、ぶた肉、豚脂、たまねぎ、粒状大豆たん白、にら、しょうゆ、にんにく、でん粉、ごま油、食塩、砂糖、しょうが、たん白自己消化物、酵母エキス、こしょう、小麦粉)、米油		
						あいませ	生ちくわ、だいこん、にんじん、油揚げ、いりごま、かつお節、しょうゆ、三温糖、塩		
★	24	月		ごはん	○ ○	さわにわん	ぶた肉、春雨、えのきたけ、にんじん、ごぼう、たけのこ、干しいたけ、かまぼこ、ながねぎ、ごま油、酒、しょうゆ、塩、かつお節	620	722
						とりにくのあかしそやき	とり肉、塩、こしょう、酒、赤しそふりかけ(赤しそ、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料)		
						れいとうみかん	みかん		
25	火			中:ちゅうのう ソース こどもパン スライス	○ ○	コーンのこめこシチュー	とり肉、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、とうもろこし、クリームコーン、たもぎたけ、パセリ、米粉パウダー、牛乳、米油、チキンブイヨン、こしょう、塩、生クリーム、粉チーズ	648	819
						ポテトコロッケ	ポテトコロッケ(じゃがいも、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、食塩、ワイン、大豆油、こしょう、パン粉、小麦粉、ライ麦粉、コーンフラワー、増粘剤、イーストフード、ビタミンC)、米油、小:中濃ソース		
						ポイルキャベツ	キャベツ、にんじん		
						こどもパンスライス	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
★	26	水		ごはん	○ ○	おこうじ	かぶ、さといも、にんじん、油揚げ、はねぎ、みそ、にぼし、しょうゆ	665	786
						さばのぶんかぼし	さば、食塩、しょうゆ		
						しよめしのぐ	とり肉、にんじん、ごぼう、かまぼこ、干しいたけ、さやいんげん、こんぶ、かつお節、米油、三温糖、酒、しょうゆ、塩		
27	木			ちゅうかめん	○ ○	とんこつラーメン	ぶた肉、焼きぶた、もやし、きくらげ、はねぎ、刻み高菜、にんにく、ねしょうが、たまねぎ、にんじん、ながねぎ、キャベツ、米油、とんこつ、酒、しょうゆ、塩、こしょう	672	851
						はるまき	春巻き(ぶた肉、小麦粉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、油脂加工品、粉末水あめ、ラード、でん粉、はるさめ、ショートニング、植物油、香味油、しいたけエキスパウダー、大豆粉、ポークエキス、砂糖、コーンフラワー、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、加工でん粉、ピロリン酸鉄)、米油		
						フルーツミックス	パンアップル、りんご、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、酸味料、ビタミンC、乳酸カルシウム、りんごゼリー(りんご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム)、ナタデココ(ナタデココ、砂糖、難消化性デキストリン、ぶどう濃縮果汁、酸味料、香料)		
						ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい		
★	28	金		ごはん	○ ○	トック	トック、とり肉、チンゲンサイ、にんじん、キャベツ、ながねぎ、ねしょうが、ごま油、とりガラ、しょうゆ、こしょう、塩	706	797
						スタミナやきにく	ぶた肉、こしょう、ごま油、にんにく、ねしょうが、にんじん、もやし、たまねぎ、にら、エリンギ、いりごま、酒、しょうゆ、トウバンジャン、三温糖、オイスターソース、でん粉、塩		
						ごぼうのからあげ	ごぼう、でん粉、米油、こしょう、塩		
20回	<p>○:牛乳が付きます。 250:250mlの牛乳です。 小:小学校 中: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。</p>							650	830
							基準栄養価	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。

ローズハム	豚ローズ肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
焼きぶた	豚肉、しょうゆ、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、しょうが
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)
さつま揚げ	すり身(たら、イトヨリ)、馬鈴薯でん粉、なたね油、ぶどう糖、砂糖、食塩、みりん
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
なると	魚肉(すけそうたら、いとより)、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味液、トマト色素
がんもどき	豆腐、粉状大豆たんぱく、にんじん、でん粉、米粉、揚げ油(なたね油)、豆腐用凝固剤
トック	米粉、食塩、酒精、pH調整剤、乳化剤
刻み高菜	ちりめん高菜、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、酸味料
メンマ	たけのこ、食塩、酸化防止剤、酸味料
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)
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、加工でん粉、酒精、アルコール
ゴールデンかぼすソース	かぼす、還元水あめ(タピオカ)、水あめ(コーンスターチ)、甜菜糖
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、水あめ、砂糖、醸造酢、食塩、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)
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、パンブキンパウダー、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、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

6月20日、21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。

《給食費について》

①納期 6月分の納期限は7月31日(水)です。口座振替の方は、7月30日(火)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確認ください。

※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。



©むさしのフロントあさか