

日	曜日	献立名		食品の働き			摂取量		
				血や肉、骨などをつくるもの(あか)	エネルギーになるもの(きいろ)	体の調子をととのえるもの(みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	
1	水	ごはん	牛乳	キムチじる さけのしおやき きりぼしだいこんのいために	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ さけ あぶらあげ あさり	ごはん あぶら さとう	にんじん キャベツ たまねぎ はくさいキムチ こまつな しめじ きりぼしだいこん	620	26.9
2	木	ごはん	牛乳	あさりのみそじる アジのきしゅうやき ツナとキャベツのあえもの	牛乳 あさり みそ なまあげ ツナ あじきしゅうづけ	ごはん あぶら	にんじん えのきたけ ねぎ こまつな キャベツ パセリ	670	34.9
3	金	ぶどうパン	牛乳	ABCスープ えだまめコロッケ(ワ-) ミニトマト② レモンヨーグルト	牛乳 ベーコン レモンヨーグルト	ぶどうパン あぶら じゃがいも マカロニ えだまめコロッケ	たまねぎ にんじん キャベツ ミニトマト	700	21.7
6	月	むぎごはん	牛乳	ポークカレー アスパラソテー かわちばんかん1/8	牛乳 ぶたにく ベーコン	むぎごはん あぶら じゃがいも オリーブゆ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん チャツネ コーン アップルソース アスパラガス かわちばんかん	707	22.3
7	火	ごはん	牛乳	みすなのみそじる とりにくのからあげ ごぼうサラダ グレーゼリー	牛乳 あぶらあげ みそ とりにく	ごはん かたくりこ あぶら ごまドレッシング グレーゼリー	にんじん だいこん えのきたけ みすな しょうが ごぼう きゅうり	774	26.8
8	水	こどもパン	牛乳	イタリアンスープ ハンバーグデミグラスかけ アメリカンチェリー② コーヒー牛乳のもと	牛乳 ベーコン ハンバーグ	こどもパン さとう オリーブゆ コーヒー牛乳のもと	たまねぎ にんじん キャベツ コーン トマト ほうれんそう セロリー アスパラガス パセリ	625	23.1
9	木	ごはん	牛乳	すましじる きびなごフライ②(ワ-) にくじゃが	牛乳 いとかまぼこ とうふ ぶたにく きびなごごまフライ	ごはん あぶら じゃがいも さとう	にんじん ほうれんそう たまねぎ こんにゃく グリーンピース	636	25.3
10	金	ごはん	牛乳	さわにわん しろごまつくねあんかけ② つぼづけ やきえび	牛乳 ぶたにく しろごまつくね やきえび	ごはん さとう かたくりこ	ごぼう にんじん だいこん こまつな ほししいたけねぎ つぼづけ	632	24.8
13	月	ホットちゅうかめん	牛乳	コーンみそラーメンのしる えびシューマイ② パンパンジーサラダ ももゼリー	牛乳 ぶたにく みそ わかめ とりにく えびシューマイ	ホットちゅうかめん ごまあぶら ごま パンパザードドレッシング ももゼリー	にんにく しょうが にんじん もやし コーン ねぎ たら キャベツ	669	27.0
14	火	ごはん	牛乳	キャベツのみそじる いわしチズフライ(ワ-) だいすのカレーに	牛乳 あさり あぶらあげ みそ いわしチズフライ さつまあげ だいす	ごはん あぶら さとう	にんじん ほうれんそう キャベツ	703	29.4
15	水	バターロール	牛乳	クラムチャウダー ウインナーのトマトソースかけ ほうれんそうときのこのソテー	牛乳 スキムミルク ベーコン あさり なまクリーム ウインナー	バターロール あぶら じゃがいも オリーブゆ さとう	たまねぎ にんじん パセリ にんにく トマト しめじ ほうれんそう	763	30.1

6月給食だより

オレンジ色がきれいな蒸しパンです。
おやつにもオススメ!
お家でも作ってみてくださいね。



給食センターからのお知らせ



嘔吐・下痢症状の集団発生による給食の自粛の報告

5月18日(水)から発生した嘔吐・下痢症状の集団発生によって5月19日(木)、20日(金)、23日(月)の学校給食の提供を自粛しました。5月23日(月)に本庄保健所から「学校給食センターの給食に起因する食中毒事件ではない」との見解が示されたことで、5月24日(火)から給食を再開いたしました。ご迷惑をおかけしましたが、今後も、さらに衛生管理を徹底するとともに、危機管理を見直し、「安全でおいしい給食」を確実に提供できるよう職員一同取り組んでまいります。

給食センターのホームページをリニューアルしました。

給食センターのホームページをリニューアルしました。センターの案内をはじめとし、献立や食育の取り組みなどが掲載されていますが、「おいしい給食」には、給食ができるまでが写真で解説されていたり、給食のレシピも載っています。また、食物アレルギーについては、献立のなかのアレルギー原因食品が確認できるようにしました。是非アクセスしてみてください。



給食おすすめレシピ紹介 11-No3

オレンジ蒸しパン (4人分)

<材料>

- 蒸しパンミックス ……100g
- にんじん(すりおろす)……20g
- 豆乳 ……大さじ2
- オレンジジュース ……大さじ2

<作り方>

- ①材料を全部ボールに入れ、泡立て器で混ぜる。
- ②①をカップに入れる。
- ③蒸し器で20分蒸す。



➡ 6月(後半)献立は裏面へ

日	曜日	献立名		食品の働き			摂取量		
				血や肉、骨などをつくるもの(あか)	エネルギーになるもの(きいろ)	体の調子をととのえるもの(みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	
16	木	ごはん	牛乳	いなかじる さばのおろしかけ こんぶつくだに	牛乳 ぶたにく みそ とうふ さば こんぶつくだに	ごはん さといも あぶら さとう かたくりこ	にんじん ごぼう だいこん こんにゃく ねぎ	666	26.5
17	金	ごはん のりつくだに	牛乳	ギョーザスープ とりにくのカシューナッツいため れいとうみかん	牛乳 ギョーザ とりもも のりつくだに	ごはん ごまあぶら あぶら かたくりこ かシューナツ さとう	にんじん もやし キャベツ ねぎ しょうが にんにく たまねぎ ヒーマン パプリカ にら れいとうみかん	743	24.5
20	月	じごなうどん	牛乳	ごもくうどんのしる かみかみきんぴら オレンジむしパン	牛乳 ぶたにく なると あぶらあげ するめ とうにゅう	じごなうどん あぶら さとう ごまあぶら むしばんミックス オレンジジュース	にんじん ねぎ ごぼう ほししいたけ ほうれんそう こんにゃく いんげん	648	24.9
21	火	ごはん	牛乳	のっぺいじる さけのカレーふうみやき あさりひじきに	牛乳 とりもも あぶらあげ さけ あさりひじきに	ごはん さといも かたくりこ	にんじん ごぼう こんにゃく だいこん ねぎ	600	29.8
22	水	ツイストパン	牛乳	コーンスープ かぼちゃコロック ひじきサラダ	牛乳 ベーコン なまクリーム ひじき ツナ	ツイストパン あぶら かぼちゃコロック わふうドレッシング	にんじん たまねぎ コーン パセリ キャベツ	661	21.1
23	木	わかめごはん	牛乳	じゅんさいじる あじフライ(ソース) オレンジ1/4	牛乳 とりもも なまあげ みそ あじフライ	わかめごはん あぶら	にんじん えのきたけ じゅんさい ねぎ ほうれんそう オレンジ	690	29.6
24	金	ごはん ★賀美小★希望献立	ジョア	わかめスープ ピピンバごはんのぐ とりにくのマスタードやき	ジョア うすらたまご わかめ ぶたにく とりにく	ごはん ごまあぶら さとう ごま	にんじん ねぎ ごまつな しょうが にんにく ぜんまい キムチ もやし ほうれんそう	622	27.6
27	月	じごなうどん	牛乳	なすのつけじる いかてんぷら ごもくにまめ	牛乳 ぶたにく いか あぶらあげ だいず さつまあげ	じごなうどん あぶら ごむぎこ かたくりこ さとう	にんじん まいたけ なす ねぎ ごぼう ほうれんそう こんにゃく	655	27.9
28	火	はつがげんまいいりごはん	牛乳	ハヤシライス トマトオムレツ あじさいゼリー	牛乳 ぶたにく トマトオムレツ	はつがげんまいいりごはん あぶら じゃがいも さとう アセロラジュレ ナタデココ りんごゼリー ワインゼリー	たまねぎ にんじん もも パイン みかん	788	24.2
29	水	しょくパン	牛乳	トマトとレタスのスープ ドライカレー とうもろこし パリッシュ	牛乳 ベーコン とうふ ぶたにく レバー パリッシュ	しょくパン あぶら ごむぎこ	たまねぎ トマト にんじん しょうが レタス とうもろこし	627	28.9
30	木	ごはん	牛乳	ワンタンスープ はるまき てづくりふりかけ	牛乳 ぶたにく なる と はるまき じゃこ かつおぶし あおのり	ごはん ワンタン あぶら ごま さとう	にんじん もやし ねぎ ごまつな にら	653	23.7
材料入荷による多少の変更はご了承ください							平均摂取量	675	26.4
							摂取基準値	660	20.0



毎月19日は
食育の日

3990回と620回??

これは弥生時代と現代の1回の食事で噛む回数です。3900回が弥生時代の食事、620回が現代の食事です。この数字から分かるように、現代の食事は昔に比べ、噛む回数が1/6に減りました。

昔は玄米や木の実、魚など、噛みごたえのあるものを食べていましたが、今の食事はパンやハンバーグ、クリームスープなど、柔らかいものが多くなりました。

よく噛んで食べると良いことがたくさんあります。噛みごたえのある食品は、骨ごと食べる魚や大豆、海藻などです。ご家庭の食事でも、噛みごたえのあるものを食べるように心がけましょう。



- ☆給食かみかみメニュー☆
- 今月の給食では、するめを入れたかみかみきんぴらや、いかの天ぷら、枝豆
 - コロック、ごぼうサラダ、きびなご

肥満予防



虫歯を防ぐ



消化・吸収をよくする



脳を活発に
記憶力アップ!



毎べたあとには



歯をみがこう!

栄養相談日

- ・日時 6月28日(火)
- ・午後1:30~4:00まで
- ・場所 本庄上里学校給食センター
- ・食物アレルギー等で相談のある方は、お気軽にお越し下さい。