

6月予定献立表

2022年6月

〈アレルギー用〉

幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金
	<p>●6月1日 世界牛乳の日 国連食糧農業機関 (FAO) が、牛乳への関心を高めること、酪農・乳業の仕事を知ってもらうことを目的として提唱しました。</p>  <p>●6月6日 梅の日 室町時代に京都の例祭で天皇に梅が献上されました。この時期から梅の収穫が始まります。</p> <p>●6月21日 夏至 (げし) 日の出から日没までの時間が1年で最も長い日です。関西地方ではこの日にたこを食べます。</p> 		<p>【1日】 牛乳 ごはん ミルク豚汁 厚焼たまご 大根のべっこう煮</p>	<p>【2日】 牛乳 ピリ辛肉みそ丼 (ごはん) たけのこと春雨の中華スープ 和梨ゼリー</p>	<p>【3日】 牛乳 コッペパン かぼちゃシチュー ポークチャップ アスパラとレタスのサラダ</p>
主食			ごはん	ごはん	コッペパン
汁物			豚肉 じゃがいも こんにゃく ごぼう 人参 豆腐 牛乳 菜種油 白いんげん豆 粉チーズ	たけのこと 春雨 人参 白菜 椎茸 ごま油	人参 豚ベーコン 玉ねぎ かぼちゃ 米粉 白いんげん豆 豆乳
主菜			鶏卵 菜種油	豚ひき肉 玉ねぎ ビーマン 菜種油 砂糖 唐辛子 にんにく	豚肉 玉ねぎ 菜種油 トマト 砂糖
副菜			大根 いんげん 菜種油 砂糖	なし果汁 寒天	グリーンアスパラガス レタス
	<p>【6日】 牛乳 ごはん みそ汁 豚肉の梅生姜炒め 和風ポテトサラダ</p>	<p>【7日】 牛乳 鶏ごぼううどん 揚げいもち (中のみ) 型抜きチーズ</p>	<p>【8日】 牛乳 ハヤシライス (麦入りごはん) ももの豆乳プリン和え</p>	<p>【9日】 牛乳 ごはん 水ぎょうざスープ 鶏肉と厚揚げの甘みそ炒め コーンサラダ</p>	<p>【10日】 牛乳 卵パン ポトフ 枝豆コロッケ (ソースボトル) ウインナーとコーンのカレー炒め</p>
主食	ごはん	うどん	ごはん 大麦	ごはん	卵パン
汁物	もやし わかめ 人参	鶏肉 椎茸 ごぼう 人参 小松菜 菜種油	豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ エリンギ 菜種油 トマト 白いんげん豆 米粉 にんにく	キャベツ 豚肉 鶏肉 ラード 小麦粉 ごま油 白菜 人参 椎茸 長ねぎ 生姜 鶏肉 厚揚げ 大豆 いんげん こんにゃく 菜種油 砂糖	豚ベーコン キャベツ 人参 じゃがいも じゃがいも パン粉 枝豆 小麦粉 菜種油
主菜	豚肉 玉ねぎ こんにゃく 菜種油 梅 生姜 ごま 赤しそ	じゃがいも 菜種油		鶏肉 厚揚げ 大豆 いんげん こんにゃく 菜種油 砂糖	豚肉 玉ねぎ 菜種油 トマト 砂糖
副菜	じゃがいも まぐろ水煮 コーン	チーズ	黄桃缶詰 豆乳プリン	コーン レタス	豚ウインナー コーン 玉ねぎ
	<p>【13日】 牛乳 ごはん みそ汁 鶏じゃが ツナサラダ</p>	<p>【14日】 牛乳 和風きのこスパゲティ (スパゲティ) フルーツ白玉</p>	<p>【15日】 牛乳 ごはん みそ汁 ミニチキン (ひとり2こ) きんぴらごぼう</p>	<p>【16日】 牛乳 根菜豚丼 (ごはん) わかめスープ クリームコンフェ</p>	<p>【17日】 牛乳 チョコチップパン キャベツのクリームスープ ハンバーグ (ケチャップボトル) ジャーマンポテト</p>
主食	ごはん	スパゲティ 菜種油	ごはん	ごはん	チョコチップパン
汁物	大根 油揚げ ほうれん草	鶏肉 玉ねぎ ほうれん草 えのき茸 しめじ 砂糖 菜種油 でん粉	白菜 豆腐 長ねぎ	わかめ もやし 人参	鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 コーン 菜種油 豆乳 米粉 白いんげん豆
主菜	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 いんげん 菜種油 砂糖 でん粉	じゃがいも 菜種油	鶏肉 大豆油	豚肉 ごぼう 長ねぎ 玉ねぎ 椎茸 こんにゃく 菜種油 砂糖 生姜	鶏肉 玉ねぎ 人参 ラード じゃがいも トマト 人参 セロリ にんにく
副菜	まぐろ水煮 レタス きゅうり	白玉ちり みかん缶詰 はちみつモンゼリー	豚肉 ごぼう 人参 こんにゃく 菜種油 砂糖	小麦粉 鶏卵 牛乳 大豆油 脱脂粉乳 マーガリン	豚ベーコン じゃがいも 玉ねぎ 菜種油
	<p>【20日】 牛乳 ごはん すいとん汁 チキンチーズ焼き キャベツの炒め煮</p>	<p>【21日】 牛乳 塩ラーメン たこ焼き (中のみ) 紫いもチップス</p>	<p>【22日】 牛乳 まめなカレーライス (麦入りごはん) パインのサイダーゼリー和え</p>	<p>【23日】 牛乳 ごはん もやしとえのきの中華スープ えびしゅうまい (ひとり2こ) (しょうゆボトル) 八宝菜</p>	<p>【24日】 牛乳 ミルクパン コーンポタージュ ほうれん草オムレツ じゃがいものカントリー煮</p>
主食	ごはん	ラーメン	ごはん 大麦	ごはん	ミルクパン
汁物	すいとん(小麦粉) 大根 ごぼう こんにゃく 油揚げ	豚肉 玉ねぎ 人参 もやし わかめ 豆腐 にんにく ラード ごま油	鶏ひき肉 大豆 玉ねぎ トマト 白いんげん豆 米粉	もやし えのき茸 小松菜 豚ベーコン ごま油	コーン 玉ねぎ 菜種油 牛乳 小麦粉
主菜	鶏肉 パン粉 チーズ 赤パプリカ パセリ	小麦粉 たこ キャベツ 大豆油 菜種油 長ねぎ 生姜	鶏ひき肉 大豆 玉ねぎ トマト 白いんげん豆 米粉	玉ねぎ ラード たろおすり身 小麦粉 じゃがいも えび 生姜 卵白 大豆粉	鶏卵 ほうれん草
副菜	豚肉 キャベツ 人参 菜種油 砂糖 生姜 でん粉	さつまいも 米油	サイダー風ゼリー パイン缶詰	豚肉 うずら卵 玉ねぎ 人参 白菜 きくらげ ごま油 生姜 にんにく でん粉	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 菜種油 ハター 砂糖 トマト
	<p>【27日】 牛乳 ごはん みそ汁 白身魚フライ (しょうゆボトル) 大豆のいそ煮</p>	<p>【28日】 牛乳 ジャーチャー麺 (焼きそば) 春雨の中華和え</p>	<p>【29日】 牛乳 ごはん すまし汁 鶏肉のみそマヨ炒め 白菜の塩サラダ</p>	<p>【30日】 牛乳 ふたキム丼 (ごはん) 大根スープ 元気ヨーグルト</p>	
主食	ごはん	焼きそば	ごはん	ごはん	
汁物	油揚げ キャベツ たもぎ茸	豚ひき肉 玉ねぎ 長ねぎ 人参 もやし たけのこと 大豆 椎茸 ごま 生姜 にんにく ごま油 菜種油 唐辛子 砂糖 でん粉	豆腐 小松菜 大根	大根 人参 長ねぎ	
主菜	ホキ パン粉 小麦粉 菜種油		鶏肉 玉ねぎ 人参 菜種油 砂糖	豚肉 玉ねぎ 人参 小麦粉 大根 人参 りんご にんにく 唐辛子 菜種油 砂糖 でん粉 ごま 豆腐	
副菜	大豆 鶏肉 ひじき 人参 こんにゃく 菜種油 砂糖	春雨 かにかまぼこ きゅうり	白菜 鶏肉 玉ねぎ 寒天	脱脂粉乳 ゼラチン 寒天	

主食：穀類を中心にした献立 主菜：肉・魚・卵・豆のメインのおかず 副菜：野菜のおかずや果物、デザート 汁物：みそ汁やスープなどの献立 飲み物：牛乳やオレンジジュースなど

※材料の都合で、献立の一部を変更する場合があります。

※献立に含まれるアレルギーの詳細については、学校より配布される「アレルギーを使用した献立表」をご確認ください。必要な場合は学校にお問い合わせください。