



6月のこんだて



日曜日	曜日	主食	牛乳	おかず	材 料 名		
					エネルギーのもとになる	体をつくる	体の調子を整える
3	月	もちふわパン	○	スパゲティナポリタン フレンチサラダ	米粉パン スパゲティ 米油 さとう	牛乳 豚肉 ベーコン	たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム キャベツ きゅうり スイートコーン
4	火	ごはん	○	きびなごのかりかりフライ 厚あげとうずら卵の煮物 はりはり漬け	ごはん 米油 さとう	牛乳 きびなごのかりかりフライ とり肉 うずら卵 厚あげ 昆布	たけのこ にんじん さやいんげん きゅうり 干し大根
5	水	ごはん	○	いりどり じゃこあえ	ごはん じゃがいも 米油 さとう ごま	牛乳 とり肉 ちくわ 味付じゃこ	ごぼう にんじん たけのこ さやいんげん こんにやく もやし ピーマン
6	木	ごはん	○	夏の麻婆豆腐 ツナとわかめの中華サラダ メロン	ごはん 米油 でんぷん さとう ごま油	牛乳 豚肉 豆腐 みそ ツナ わかめ	しょうが にんにく なす パプリカ なら 干しいたけ 大根 きゅうり メロン
7	金	麦ごはん	○	とりの塩レモンあげ ごまあえ さつまいもの鳴子みそ汁	麦ごはん でんぷん 米油 ごま さつまいも	牛乳 とり肉 みそ	にんにく レモン きゅうり キャベツ ねぎ しめじ
10	月	コッペパン 介良いちごジャム	○	チキンピーズ イタリアンサラダ	コッペパン 米油 小麦粉 さとう オリーブ油 介良いちごジャム	牛乳 とり肉 大豆	たまねぎ にんじん トマト キャベツ きゅうり ピーマン
11	火	ごはん	○	チンジャオロースー 豆腐スープ	ごはん 米油 さとう でんぷん	牛乳 豚肉 豆腐 わかめ	しょうが にんにく たまねぎ ピーマン たけのこ にんじん
12	水	ごはん	○	さわらの香草あげ たくあんあえ 五目汁	ごはん でんぷん 米油	牛乳 さわら 豚肉	白菜 ほうれんそう たくあん チンゲン菜 にんじん もやし えのきたけ
13	木	ごはん	○	卵と豆腐のチャンプルー もずくのどろり汁	ごはん 米油	牛乳 豚肉 卵 豆腐 かつお節 とり肉 もずく	もやし キャベツ にんじん ねぎ えのきたけ
14	金	高知家の 夏野菜カレーライス (ごはん)	○	福神漬 手作りあじさいゼリー	ごはん 米油 カレールウ クールゼリー カクテルゼリー	牛乳 豚肉	しょうが たまねぎ パプリカ なす ピーマン 福神漬
17	月	もちふわパン	○	じゃがいものクリーム煮 ツナとコーンのサラダ	米粉パン じゃがいも 米油 小麦粉 さとう	牛乳 とり肉 生クリーム 豆乳 ツナ	たまねぎ にんじん キャベツ きゅうり スイートコーン
18	火	かつおめし (麦ごはん)	○	ピーマンのおひたし すまし汁 お米のムース	麦ごはん さとう 米ムース	牛乳 かつお すまし わかめ	しょうが にんじん もやし ピーマン えのきたけ
19	水	麦ごはん	○	チャプチェ もやしの中華あえ	麦ごはん マロニー さとう 米油 ごま ごま油	牛乳 豚肉	しょうが にんにく にんじん チンゲン菜 なら 干しいたけ もやし きゅうり
20	木	ごはん	○	高知のにらまん きんぴらごぼう しょうがの酢の物 いちごゼリー(中学校のみ)	ごはん ごま 米油 さとう ごま油 いちごゼリー(中学校のみ)	牛乳 高知のにらまん 豚肉	ごぼう さやいんげん にんじん こんにやく もやし キャベツ きゅうり しょうが
		ごはん	○	高知のにらまん きんぴらごぼう しょうがの酢の物 いちごゼリー(中学校のみ)	ごはん 米油 ごま さとう ごま油 いちごゼリー(中学校のみ)	牛乳 高知のにらまん 豚肉	ごぼう さやいんげん にんじん こんにやく もやし キャベツ きゅうり しょうが
21	金	ごはん	○	とりとじゃがいものうま煮 キャベツのゆずあえ 小魚ナッツ	ごはん じゃがいも 米油 さとう	牛乳 とり肉 小魚ナッツ	にんじん たまねぎ こんにやく しめじ キャベツ もやし ゆのす
24	月	ソフトフランスパン	○	タンドリーチキン 梅のサラダ 野菜スープ	ソフトフランスパン さとう 米油 じゃがいも	牛乳 とり肉 ヨーグルト ベーコン	きゅうり キャベツ ねりうめ たまねぎ にんじん
		ソフトフランスパン	○	スパイシーチキン 梅のサラダ 野菜スープ	ソフトフランスパン さとう 米油 じゃがいも	牛乳 とり肉 ベーコン	きゅうり キャベツ ねりうめ たまねぎ にんじん
25	火	しょうがそばろ丼 (麦ごはん)	○	きゅうりとわかめの酢の物	麦ごはん 米油 さとう ごま	牛乳 豚肉 とり肉 みそ わかめ	しょうが たけのこ にんじん チンゲン菜 干しいたけ きゅうり もやし ゆのす
26	水	ごはん	○	さばの竜田あげ ごま酢あえ みそ汁	ごはん さとう でんぷん 米油 ごま じゃがいも	牛乳 さば みそ	しょうが もやし きゅうり ゆのす たまねぎ にんじん ねぎ
27	木	ごはん	○	プルコギ トマトと卵のスープ	ごはん ごま 米油 さとう でんぷん	牛乳 豚肉 卵 豆腐	にんにく キャベツ たまねぎ もやし なら トマト ねぎ
28	金	ミニ菜めし	○	わかめうどん いたどりのみそ炒め	菜めし うどん 米油 さとう	牛乳 すまし わかめ 豚肉 厚あげ みそ	ねぎ にんにく しょうが いたどり にんじん

☘は焼き物機未設置校の献立です。

6月は食育月間

食育とは、様々な経験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。全国で6月を食育月間、毎月19日を食育の日と決めて食育の推進を行っています。



給食の前には手を洗おう!

6月は食中毒が発生しやすい時期です。手には目に見えない汚れや菌がたくさんついています。給食の前には、石けんを使って指先から手首まで丁寧に洗い、汚れや菌をきれいに洗い流しましょう。また、洗ったあとは、清潔なハンカチで手をふきましょう。



キューちゃん食のかわらばん

6月4日から10日は「歯と口の健康週間」です。よくかんで食べることの大切さや強い歯を作る食べものについて給食時間に紹介していきます。かみかみ献立として、きびなごのかりかりフライとはりはり漬けが登場します。

はりはり漬けの作り方

- ①きゅうり1本は千切りにし、ふり塩をしてしんなりしたらしぼる。
- ②千切り大根20gと刻み昆布3gは水で戻してから茹でて水で冷まし、しぼる。
- ③砂糖小さじ1・酢大さじ1・しょうゆ小さじ1・塩少々を混ぜ合わせる。
- ④①と②を③で和える。
*じゃこを入れるとさらにかみかみ献立になります。



献立表の食物アレルギー表示について

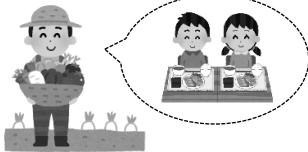
- ①特定原材料のうち「卵・乳・えび・かに・くるみ」に限り、料理別に食物アレルギーを表示します。 (卵) (乳) (えび) (かに) (くるみ)
- ②料理名の横に、①の特定原材料を表示し、その料理に材料として使用されていることを表します。
- ③献立の材料名欄にない調味料やコンタミネーション(意図しない混入)等について、食物アレルギー表示の対応はしていません。
- ④食物アレルギー対応が必要な方は、別途配付の「食物アレルギー対応詳細献立表」「学校給食使用食品情報」等で内容を必ずご確認ください。



今月の「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」

● 高知家のカレーの日だよ!
6月14日(金) 高知の食材(予定)
ごはん、牛乳、しょうが、赤パプリカ、なす、ピーマン

高知市の学校給食キャラクター
キューちゃんです。みんな見てね!
学校給食・食育ホームページ
高知市の学校給食や食育の取組についてわかりやすく紹介しています。ぜひ、ご覧ください。
www.city.kochi.kochi.jp/soshiki/75/kyushokushokuiku.html



平均栄養摂取量

学校	栄養素							ビタミン					食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A(μgRAE)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)			
幼稚園	473	20.4	16.3	291	68	1.4	2.3	162	0.44	0.46	18	1.7	3.6	
小学校	619 (622)	25.1 (25.0)	18.8 (19.1)	307 (306)	84 (84)	2.0 (2.0)	3.0 (3.0)	184 (184)	0.57 (0.57)	0.51 (0.51)	23 (23)	2.0 (2.1)	4.5 (4.5)	
中学校	770 (772)	29.8 (29.7)	21.5 (21.8)	323 (323)	100 (99)	2.6 (2.6)	3.5 (3.5)	204 (204)	0.70 (0.70)	0.57 (0.56)	26 (26)	2.5 (2.5)	5.5 (5.5)	