



6月1日(火)の「救給カレー」は、災害時の非常食として各学校園で保存されているものを使用します。

Table with 4 columns (1(火) to 4(金)) and 2 rows of menu items and nutritional values. Includes items like 野菜スープ, きゅうきゅうカレー, とりにくのすき, やきししゃも, マーボーどうふ, しゅうまい, にんじんのポタージュ, ミートポテト.

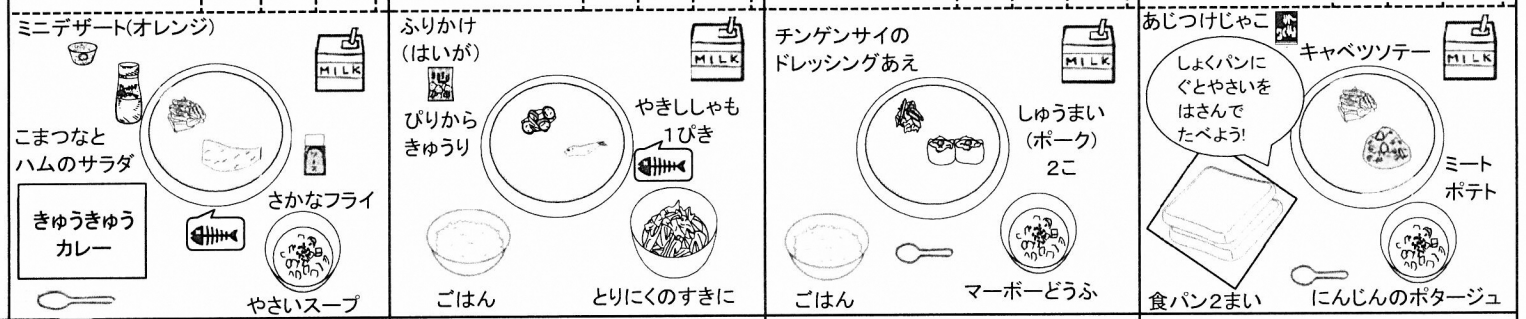


Table for 7(月) with menu items like みそしる, こなどうふいり, ごぼうサラダ, ツナ, ごぼう, にんじん, きゅうり, しろごま, うすくちしょうゆ, さとう, ドレッシング クラス1ぼん (かおりごま).

Table for 8(火) with menu items like オリーブパン, ロメインレタスのスープ, フルーツミックス, キャンディチーズ.

Table for 9(水) with menu items like かやくうどん, いわしのばいにくあげ, ごまざる.

Table for 10(木) with menu items like ちゅうかスープ, とりのからあげ, ちゅうかあえ.

Table for 11(金) with menu items like トマトに, さわらのバジルソース, さんしよくサラダ.

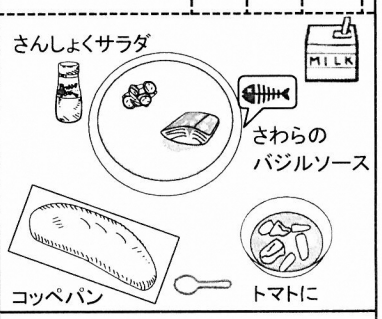
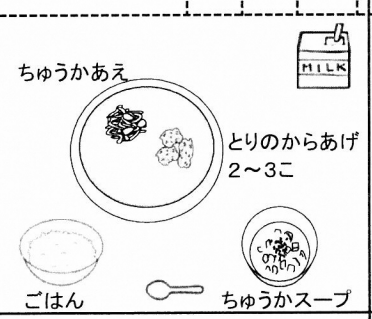
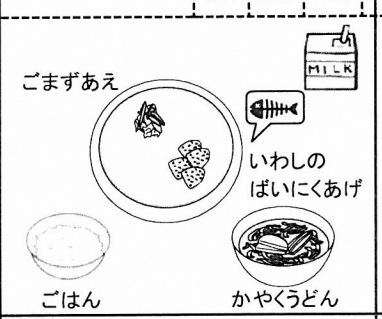
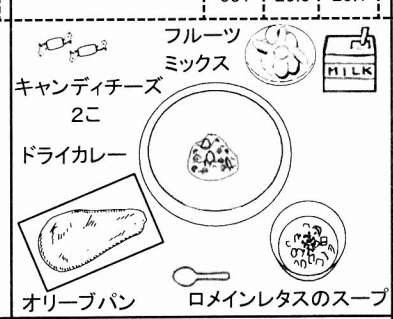


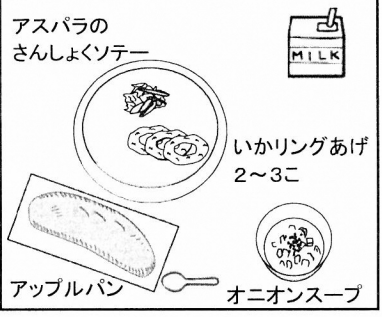
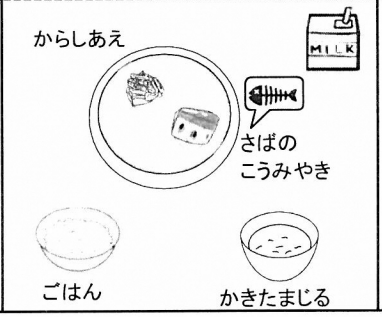
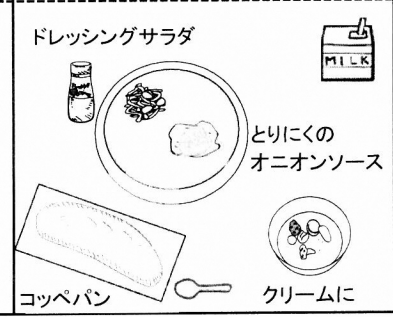
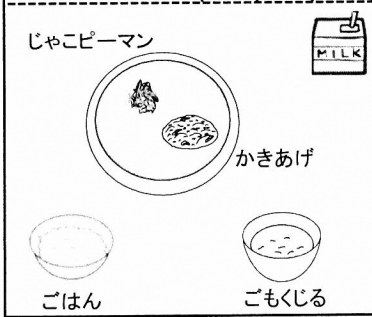
Table for 14(月) with menu items like ごもくじる, かきあげ, じゃこピーマン.

Table for 15(火) with menu items like クリームに, とりにくのオニオンソース, ドレッシングサラダ.

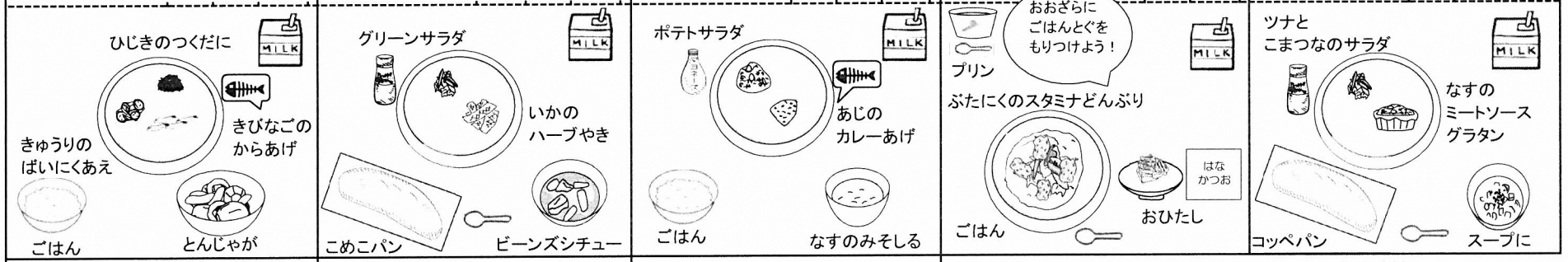
Table for 16(水) with menu items like かきたまじる, さばのこうみやき, からしあえ.

Table for 17(木) with menu items like カレーライス, ひじきのサラダ, ヨーグルト.

Table for 18(金) with menu items like オニオンスープ, いかリングあげ, アスパラのさんしよくソテー.



21(月) ごはん ぎゆうにゆう とんじやが ぶたにく 25 (あ) じゃがいも 60 (き) たまねぎ 35 (み) にんじん 20 (み) いとこんにやく 30 さやいんげん 5 (み) けずりぶし 2 こいくちしょうゆ 4 さとう 1.5 (き) みりん 2 あぶら 0.2 (き) きびなごのからあげ きびなごからあげ 20 (あ) あげあぶら 2 (き) きゅうりのばいにくあえ ささみフレーク 10 (あ) ほしわかめ 0.3 (あ) きゅうり 25 (み) こいくちしょうゆ 0.8 さとう 0.65 (き) ばいにく 1 (み) ひじきのつくだに ひじき 1 (あ) こなかつお 0.5 (あ) ゆかりこ 0.3 こいくちしょうゆ 1.1 みりん 1 さとう 0.8 (き) エネルギー たんぱく質 しつ kcal g g 600 26.9 12.9	22(火) こめこパン ぎゆうにゆう ビーンズシチュー いかのハーブやき ぶたにく 20 (あ) だいず 7 (あ) じゃがいも 40 (き) たまねぎ 30 (み) にんじん 15 (み) しめじ 3 (み) むきえだまめ 5 (み) あぶら 0.4 (き) とりがらスープ 6 ポークパイオン 3 あかワイン 1 こめこパン 6 (き) こめこパン 6 (き) トマトケチャップ 4.5 トマトピューレ 2 (み) ウスターソース 0.5 のうこうソース 1 しお 0.05 こしょう 0.03 でんぶん 0.5 (き) いか 45 (あ) にんにく 0.05 (み) しろワイン 1 しお 0.2 こしょう 0.02 ミックスハーブ 0.03 オリーブオイル 1 (き) グリーンサラダ キャベツ 20 (み) きゅうり 10 (み) チンゲンサイ 5 (み) ドレッシング クラス1ぼん (サウザンアイランド)	23(水) ごはん ぎゆうにゆう なすのみそしる あじのカーレーあげ あぶらあげ 5 (あ) どうふ 20 (あ) ピーファン 5 (き) なす 15 (み) たまねぎ 15 (み) にんじん 7 (み) あおねぎ 5 (み) けずりぶし 2 あかみそ 8 (あ) しろみそ 3 (あ) あじ 10 (あ) しょうが 0.3 (み) さけ 0.8 こいくちしょうゆ 1.8 カレーこ 0.2 でんぶん 6 (き) あげあぶら 3 (き) ポテトサラダ ロースハム 10 (あ) じゃがいも 25 (き) きゅうり 10 (み) にんじん 3 (み) あぶら 0.1 (き) しお 0.05 こしょう 0.02 さとう 0.02 (き) マヨネーズ クラス1ぼん (き)	24(木) ごはん ぎゆうにゆう ぶたにくのスタミナどんぶり おひたし ぶたにく 45 (あ) たまねぎ 40 (み) にんじん 15 (み) さやいんげん 5 (み) いら 5 (み) いとこんにやく 15 にんにく 0.2 (み) しょうが 0.2 (み) ごまあぶら 0.2 (き) こいくちしょうゆ 6 さとう 2.7 (き) さけ 1.3 みりん 0.5 オイスターソース 0.2 ほうれんそう 25 (み) けずりぶし 0.5 うすくちしょうゆ 1.3 さとう 0.2 (き) みりん 1 はなかつお クラス1ふくろ プリン プリン 1 (き)	25(金) コッペパン ぎゆうにゆう スープに なすのミートソースグラタン ウイナ 10 (あ) じゃがいも 45 (き) たまねぎ 20 (み) キャベツ 15 (み) にんじん 15 (み) ズッキーニ 5 (み) セロリー 0.8 (み) とりがらスープ 6 ポークパイオン 3 しお 0.1 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 2 こいくちしょうゆ 1 しろワイン 2 さとう 0.25 (き) ぎゆうミンチ 10 (あ) ぶたミンチ 10 (あ) マカロニ 5 (き) (エルボ) なす 35 (み) たまねぎ 15 (み) グリンピース 3 (み) ナチュラルチーズ 5 (あ) トマトケチャップ 7 トマトピューレ 2 (み) ウスターソース 1.5 こしょう 0.01 しお 0.08 あかワイン 1 あぶら 0.2 (き) ツナとこまつなのサラダ ツナ 10 (あ) こまつな 30 (み) ホールコーン 8 (み) ドレッシング クラス1ぼん (やさいいっぱいふう)
--	--	--	---	--



28(月) ごはん ぎゆうにゆう こうやどうふのたまごどじ やきいか たまご 20 (あ) とりにく 15 (あ) こうやどうふ (サイコロ) 6 (あ) たまねぎ 30 (み) チンゲンサイ 10 (み) にんじん 10 (み) むきえだまめ 5 (み) なましいたけ 2 (み) けずりぶし 2 さけ 1 あぶら 0.2 (き) さとう 1 (き) こいくちしょうゆ 2.5 うすくちしょうゆ 2 みりん 1 いか 50 (あ) さけ 1 こいくちしょうゆ 2.3 さとう 1.2 (き) みりん 1 でんぶん 0.3 (き) すのもの ささみフレーク 10 (あ) ほしわかめ 0.2 (あ) きゅうり 20 (み) す 1.6 さとう 1 (き) うすくちしょうゆ 0.9 みりん 0.4 エネルギー たんぱく質 しつ kcal g g 606 34.2 15.1	29(火) ベビーパン ぎゆうにゆう やきそば とりにくのパブリカあげ ぶたにく 25 (あ) いか 20 (あ) やきそばめん 30 (き) キャベツ 45 (み) にんじん 20 (み) もやし 15 (み) こまつな 5 (み) あぶら 0.4 (き) こしょう 0.03 ウスターソース 6 トマトケチャップ 2 こいくちしょうゆ 0.6 とりにく 50 (あ) しょうが 0.8 (み) にんにく 0.02 (み) うすくちしょうゆ 1.9 さとう 0.8 (き) さけ 0.8 パブリカ 0.25 (パウダー) でんぶん 10 (き) あげあぶら 5 (き)	30(水) ごはん ぎゆうにゆう とんじる とうふハンバーグのケチャップあん ぶたにく 15 (あ) じゃがいも 20 (き) たまねぎ 10 (み) にんじん 10 (み) だいこん 10 (み) つきこんにやく 10 あおねぎ 5 (み) けずりぶし 2 あかみそ 8 (あ) しろみそ 3 (あ) とうふハンバーグ 1 (あ) たまねぎ 10 (み) あぶら 0.1 (き) す 1.4 こいくちしょうゆ 1.7 トマトケチャップ 1.4 さとう 1.7 (き) でんぶん 0.5 (き)	※新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、やむを得なく献立が変更となる場合があります。 【6月分平均栄養量】 <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">エネルギー kcal</th> <th rowspan="2">たんぱく質 %</th> <th rowspan="2">しつ %</th> <th rowspan="2">カルシウム mg</th> <th rowspan="2">てつ mg</th> <th colspan="3">ビタミン</th> </tr> <tr> <th># R RAE</th> <th>B1 mg</th> <th>B2 mg</th> <th>C mg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>650</td> <td>13~20 ※1</td> <td>20~30 ※2</td> <td>350</td> <td>3.0</td> <td>200</td> <td>0.40</td> <td>0.40</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>648</td> <td>16.9</td> <td>29.8</td> <td>368</td> <td>3.2</td> <td>251</td> <td>0.45</td> <td>0.55</td> <td>24</td> </tr> </tbody> </table>	エネルギー kcal	たんぱく質 %	しつ %	カルシウム mg	てつ mg	ビタミン			# R RAE	B1 mg	B2 mg	C mg	650	13~20 ※1	20~30 ※2	350	3.0	200	0.40	0.40	25	648	16.9	29.8	368	3.2	251	0.45	0.55	24
エネルギー kcal	たんぱく質 %	しつ %	カルシウム mg						てつ mg	ビタミン																							
				# R RAE	B1 mg	B2 mg	C mg																										
650	13~20 ※1	20~30 ※2	350	3.0	200	0.40	0.40	25																									
648	16.9	29.8	368	3.2	251	0.45	0.55	24																									



令和3年6月 太子町学校給食だより 6月は食育月間です!

～今月の献立紹介～ (町内で作られた野菜)

給食で使う野菜で町内産のものを紹介します。農家の方が苦労して作った野菜です。感謝していただきましょう。

なす 8日ドライカレー 23日みそ汁に使います。

ズッキーニ 25日スープ煮に使います。かぼちゃの仲間の野菜です。

たまねぎ 1日、2日と21日からの給食に使う玉ねぎはすべて、町内でとれたものです。煮物やシチュー、みそ汁など何にでも合い、味に深みを加えてくれます。

じゃがいも 2種類の品種のじゃがいもを使います。17日と23日はホロリとやさしい口当たりでほんのりあまい「キタアカリ」。21日と25日はホクホクとした「男しゃく」です。

食卓をみんなで囲んで心を豊かに！ 健康的な食生活を実践しよう！

毎日朝ごはんを食べるなど望ましい食習慣を身につけよう。

食を通して環境の「環」を大切に！ 食を通して、人の「輪」を広げよう！

自然の恵みである食の、持続可能な生産や消費を考えよう。

食を支えるひとたちに感謝しよう。

伝統的な日本の食文化を伝えよう！ 自ら判断し、選ぶ力をつけよう！

日本の食文化を未来に受け継いでいこう。

安全性や環境に配慮した食品を選ぶ力をつけていこう。