

令和 8年 6月 学校給食献立表(6/3~6/30)

中学校

吉野ヶ里町教育委員会

日	献立名 <small>こんだて、めい</small>	牛乳 <small>あかのなかま 赤の仲間 ちやにくになる 血や肉になる</small>	黄の仲間 <small>きのなかま 黄の仲間 わつやちからのもとになる 熱や力の元になる</small>	緑の仲間 <small>みどりのなかま 緑の仲間 からだのちよしきよとのえる 体の調子を整える</small>	調味料 <small>ちよみりよ</small>	エネルギー kcal	
3 水	ごはん		米			782	
	豚の西京焼	○	豚肉、とうふ、卵		西京漬けの素		
	ポトフ		ウィンナー、大豆	じゃがいも	人参、玉ねぎ、れんこん、キャベツ		コンソメ、塩
	豆もやしのナムル		わかめ		もやし、人参、えのきたけ		ガラスープ、塩
4 木	鮭ごはん		しゃけフレーク	米		768	
	鶏の竜田揚げ梅しそ		ささみの竜田あげ梅しそ	油、さとう、かたくり粉			
	豆腐もずくすまし汁	○	とうふ、かまぼこ、もずく、煮干し		玉ねぎ、人参、しいたけ		しょうゆ、塩
	おくらのかか和え		かつお節	さとう	オクラ、キャベツ、人参		しょうゆ
	ももゼリー			ももゼリー			
5 金	ごはん		米			781	
	タサイバオズ	○		油、さとう、かたくり粉	タサイバオズ		
	ちゃんぽんスープ		豚肉、牛乳	めん	玉ねぎ、人参、キャベツ、きくらげ、ちんげんさい、コーン、しょうが		ガラスープ、ちゃんぽんスープ
	れんこんゆかり和え				れんこん、きゅうり、人参、ゆかり		
8 月	ごはん		米			838	
	メンチカツ	○	メンチカツ	あぶら			
	コーンクリームスープ		鶏肉、大豆、脱脂粉乳、牛乳		玉ねぎ、人参、キャベツ、コーン		コンソメ、シチュールウ
	大根とツナの甘酢		ツナ	さとう	だいこん、ニンジン、きゅうり		酢、塩
9 火	ごはん		米			782	
	魚のピザ焼	○	白身魚、ミックスチーズ		玉ねぎ		塩、ケチャップ
	肉団子の筑前煮		肉団子	油、こんにやく、里いも、さとう	れんこん、人参、ごぼう、いんげん		だし、しょうゆ
	小松菜のごま和え			こんにやく、さとう、ごま	こまつな、もやし、人参		しょうゆ
10 水	ごはん		米			780	
	にらまんじゅう	○	にらまんじゅう				
	焼き肉		豚肉	こんにやく、ごま油	玉ねぎ、人参、キャベツ、しいたけ、にんにく		やき肉のたれ
	わかめの酢の物		わかめ、かにかま	さとう	きゅうり		酢、塩
11 木	ごはん		米			853	
	チキンバー	○	チキンバー	あぶら			
	あつあげの味噌汁		厚揚げ、煮干し、みそ		玉ねぎ、人参、だいこん、ごぼう、ねぎ		
	蓬わかめのきんぴら		蓬わかめ、ちくわ	こんにやく、さとう	たけのこ、人参、きくらげ		しょうゆ、だし
	りんごゼリー			青りんごゼリー			
12 金	ナン		ナン			816	
	ウィンナー	○	ウィンナー				
	キーマカレー		合びき肉		玉ねぎ、人参、れんこん、トマトピューレ		カレールウ、コンソメ
	コールスローサラダ		ツナ、ひじき	コールスロードレッシング	キャベツ、コーン、人参		
15 月	ごはん		米			780	
	しそぎょうざ	○	しそぎょうざ				
	肉じゃが		豚肉	じゃがいも、こんにやく、さとう	人参、玉ねぎ、たけのこ、いんげん		だし、しょうゆ、みりん
	五目サラダ		卵	コールスロードレッシング	きゅうり、人参、だいこん、きくらげ		
16 火	ごはん		米			760	
	魚のカレー焼	○	白身魚	マヨネーズ	玉ねぎ、ピーマン、人参		カレー粉
	春雨スープ		かまぼこ	はるさめ	人参、しいたけ、ちんげんさい、はくさい、玉ねぎ		だし、しょうゆ、しお
	ちくわともやし和え		ちくわ	さとう、ごま	もやし、キャベツ、ほうれんそう		しょうゆ