



# 平成25年度6月錦田中学校給食予定献立表

三島市立錦田学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー(㎉) たんぱく質(g)
4 (火)	【 かみかみ献立 】	6月4日は虫歯予防デー			
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	729kcal 33.7g
	焼きいか	いか			
	五目きんぴら	さつま揚げ	人参・さやいんげん	ごぼう	
	じゃがいもと生揚げのみそ汁	生揚げ・みそ	☆葉葱		
5 (水)	大豆のふりかけ	大豆・かつお削り節	ちりめんじゃこ		724kcal 28.4g
	果物			果物	
	さくらご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	大豆とひじきのチーズ焼き	大豆・豚肉	ひじき・チーズ	人参・パセリ	
	ごま和え		ほうれん草	玉葱	
6 (木)	かきたまみそ汁	鶏卵・みそ	☆小松菜・人参	キャベツ	899kcal 31.4g
	果物			玉葱	
	マーポー豆腐丼(麦)・牛乳	豆腐・豚肉・みそ	☆牛乳	玉葱・筍缶・干し椎茸	
	じゃがいもの中華サラダ		人参	キャベツ・きゅうり	
	ピーチゼリー			もも缶	
7 (金)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		799kcal 32.4g
	魚のナツツソースかけ	さけ			
	ひじきの炒め煮	さつま揚げ	ひじき	人参	
	大根とじゃがいものみそ汁	油揚げ・みそ		枝豆	
	静岡みかんタルト	鶏卵		☆葉葱	
10 (月)	わかめご飯(麦)・牛乳		☆牛乳・わかめ		820kcal 32.1g
	青えんどうとジャコのかき揚げ	鶏卵	ちりめんじゃこ		
	生揚げの五目煮	生揚げ・豚肉・みそ		グリンピース・玉葱	
	なすと玉葱のみそ汁	みそ	☆小松菜・人参	ホールコーン	
	果物			筍水煮・干し椎茸	
11 (火)	黒糖パン・牛乳		☆牛乳		873kcal 33.6g
	ポークピーンズ	大豆・豚肉		玉葱・グリンピース	
	フレンチサラダ		人参	☆小麦粉	
	ミニトマト			キャベツ・レタス	
	ソフトクリームヨーグルト	ヨーグルト		きゅうり・ホールコーン缶	
12 (水)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		789kcal 29.4g
	魚のからしマヨネーズ焼き	さけ			
	野菜ソテー			☆小松菜・人参	
	豆腐と玉葱のみそ汁	豆腐・油揚げ・みそ		キャベツ・ホールコーン	
	夏みかんゼリー			玉葱	
13 (木)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		855kcal 27.5g
	チキンポークハンバーグ(ソース)	鶏肉		玉葱・マッシュルーム	
	フレンチポテト				
	コールスロー			キャベツ・みかん缶	
	クラムチャウダー	あさり・ベーコン	☆牛乳・チーズ	人参・パセリ	
14 (金)	カレーライス(麦)・牛乳 (うずらの卵)	豚肉・うずらの卵	☆牛乳・チーズ 脱脂粉乳	人参	823kcal 25.6g
	ヘルシーサラダ			玉葱・グリンピース	
	福神漬け			☆精白米・麦	
	果物			じゃがいも・カレールウ	
				パター	
17 (月)	* 17日～21日は、ふるさと給食週間 *				
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		732kcal 22.4g
	三島コロッケ				
	蒸しキャベツ(ソース)			☆じゃがいも・パン粉	
	筍のきんぴら	さつま揚げ	さやいんげん・人参	キャベツ	
	豚汁	豚肉・豆腐・みそ	☆葉葱・人参	筍水煮	
	ミニトマト			大根・ごぼう	
				しらたき	
				ごま油	
				じゃがいも・こんにゃく	

☆ 県内産の食材

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質(g)
18 (火)	【ふるさと給食の日】 ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	881kcal 33.5g
	カラフル卵焼き(りーひ)	鶏卵・ベーコン ポークウインナー	チーズ	人参	
	野菜のピーナッツ和え			玉葱・グリンピース ホールコーン	
	野菜スープ のりの佃煮	ベーコン・あさり	のり	☆小松菜 人参・☆葉葱	
19 (水)	◆毎月19日は食育の日◆ みそラーメン・牛乳	豚肉・みそ	☆牛乳	☆葉葱・人参	793kcal 34.1g
	しらす入りしゅうまい		しらす		
	からし和え			☆小松菜	
	果物			キャベツ 果物	
20 (木)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		785kcal 29.6g
	酢豚	豚肉		ピーマン・人参	
	キムチ和え			筍缶・玉葱・干し椎茸 キャベツ・きゅうり 白菜キムチ・大根	
	ワンタンスープ ちりめん佃煮	豚肉	ちりめん	☆小松菜・人参 キャベツ・もやし・玉葱	
21 (金)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		766kcal 32.7g
	さばの煮付け	さば			
	含め煮	生揚げ・鶏肉		さやいんげん・人参	
	玉葱とわかめのみそ汁	みそ	生わかめ	☆葉葱 玉葱	
24 (月)	果物			果物	800kcal 32.8g
	お茶たまごふりかけ	鶏卵		せん茶	
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		
	魚と大豆のナツツ和え	さわら・大豆			
25 (火)	おひたし			☆小松菜	891kcal 33.9g
	大根とえのき茸のみそ汁	油揚げ・みそ		☆葉葱	
	のりふりかけ		のり		
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		
26 (水)	鶏肉のパイン煮	鶏肉		パインジュース	785kcal 28.2g
	粉ふきいも				
	お好み豆	白いんげん豆 きな粉			
	トマトと卵のスープ	鶏卵・ベーコン		トマト・人参 ☆小松菜	
27 (木)	わかめふりかけ		わかめ		786kcal 32.2g
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		
	ししゃもの竜田揚げ		ししゃも		
	切り干し大根の煮物	さつま揚げ・油揚げ		人参・さやいんげん	
28 (金)	じゃがいもとキャベツのみそ汁	油揚げ・みそ	生わかめ	切り干し大根・干し椎茸 キャベツ	819kcal 32.0g
	ミルクプリン				
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		
	オムレツ	鶏卵			
	豆腐のカレー煮	豆腐・豚肉 白いんげん豆		人参	☆精白米・麦 食物油 32.2g
	肉団子スープ	肉団子		☆小松菜	
	果物			玉葱・☆しめじ 果物	
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		

### 【お知らせ】

◆ 3日(月)は、給食がありません。



### ◎ 6月の旬の食材の紹介 (給食使用分) ◎

キャベツ・きゅうり・枝豆・グリンピース・ぜんまい・じゃがいも・トマト・ピーマン・レタス・あじ・さわら・キウイフルーツ・甘夏みかん・びわ

今月の学校給食で使用している小松菜は、三島市山田地区の杉本正博さん、しめじは川原ヶ谷地区の長谷川健一さん、ミニトマトは小林道雄さん、葉葱は小沢地区の遠藤芳明さんの畑で栽培されたものです。  
トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆さんのが栽培されたトマトを加工したものを使っています。

☆ 県内産の食材