

令和2年度 6月中学校給食予定献立表

6



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 (kcal) たんぱく質 (g)	
1 (月)	ご飯(麦)・牛乳 ハヤシライス	豚肉	牛乳 脱脂粉乳 チーズ	人参・トマト缶 トマトソース 人参	精白米・麦 じゃが芋 小麦粉 砂糖	820kcal 24.7g
	フレンチサラダ			玉葱・グリンピース しょうが・にんにく キャベツ・きゅうり ホールコーン缶 レモン果汁	バター 植物油 植物油 砂糖	
	レモンゼリー				砂糖	
2 (火)	ご飯(麦)・牛乳 ハンバーグ(オニオンソース)	鶏肉・豚肉	牛乳	トマトピューレ	精白米・麦 砂糖	855kcal 34.9g
	ポトフ	鶏肉		人参 小松菜	玉葱 キャベツ	
	ポークウィンナー				じゃが芋	
	アーモンドフィッシュ		かたくちいわし		砂糖 アーモンド・ごま	
3 (水)	わかめご飯(麦)・牛乳 鶏の唐揚げ	鶏肉	牛乳・わかめ		精白米・麦	758kcal 29.9g
	根菜汁	豆腐・鶏肉		小松菜・人参 葉蔥	しょうが・にんにく 大根・ごぼう	
					でん粉・小麦粉 じゃが芋 こんにゃく・でん粉	
4 (木)	ご飯(麦)・牛乳 さばのごまみそかけ	さば・みそ	牛乳		精白米・麦 砂糖・でん粉	725kcal 31.3g
	大根のそぼろ煮	豚肉		人参 いんげん	大根・玉葱 しょうが	
	のりふりかけ		のり		じゃが芋 砂糖	
					ごま	
5 (金)	赤飯(ごま塩)・牛乳 三島コロッケ	小豆 豚肉	牛乳		もち米・精白米 じゃが芋・砂糖	806kcal 24.4g
	切り昆布のピリ辛煮	豚肉	昆布	人参	パン粉・小麦粉・でん粉	
	さつま揚げ				ごま	
	クレープ(ヨーグルト)	豆乳			ごま油 植物油	
8 (月)	ご飯(麦)・牛乳 魚の辛子マヨネーズ焼き	さけ 鶏肉	牛乳		精白米・麦	816kcal 35.6g
	クリームスープ		脱脂粉乳	小松菜 人参	パン粉 じゃが芋 小麦粉	
					マヨネーズ バター 植物油	
9 (火)	ご飯(麦)・牛乳 マー婆ー豆腐	豆腐・豚肉 みそ	牛乳	人参 葉蔥	精白米・麦 でん粉 砂糖	835kcal 30.5g
	じゃが芋の中華サラダ			人参	しょうが・にんにく キャベツ・きゅうり ホールコーン缶	
					じゃが芋 砂糖	
					植物油 ごま油	
10 (水)	ご飯(麦)・牛乳 竹輪の墨辺揚げ	竹輪・鶏卵	牛乳 あおのり		精白米・麦 小麦粉	758kcal 30.3g
	含め煮	鶏肉		人参	じゃが芋 砂糖	
	生揚げ				こんにゃく・砂糖	
	昆布の佃煮		昆布		ごま	
11 (木)	ご飯・牛乳 元気丼	鶏卵・豚肉	牛乳		精白米・麦	717kcal 28.2g
	すまし汁	かまぼこ		人参・小松菜	大根・玉葱・ごぼう	
	発酵乳			人参・葉蔥	大根	
12 (金)	ご飯(麦)・牛乳 オムレツ	鶏卵	牛乳		精白米・麦 砂糖・小麦粉	740kcal 31.4g
	豆腐のカレー煮	豆腐・豚肉 大豆			大豆油 カレールー	
	加工小魚		かたくちいわし		植物油	
15 (月)	ご飯(麦)・牛乳 黒はんぺんのごまパン粉揚げ	黒はんぺん・鶏卵	牛乳		精白米・麦 パン粉・小麦粉	811kcal 26.2g
	ひじき入りチャブチエ	豚肉	ひじき	小松菜・人参	植物油・ごま 春雨	
	レアチーズ		クリームチーズ 脱脂粉乳		植物油	
16 (火)	ご飯(麦)・牛乳 家常豆腐	豆腐・豚肉	牛乳	人参	精白米・麦 砂糖 でん粉	812kcal 32.1g
	中華コーンスープ	豆腐 鶏卵		小松菜	植物油	

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)
17 (水)	食パン・牛乳 メイプルジャム	牛乳・脱脂粉乳 ゼン		小麦粉・砂糖 グラニュー糖 メイプルシロップ じゃが芋 小麦粉 砂糖	ヨートング バター 植物油
	じゃが芋とウィンナーのトマト煮	豚肉 ポークワインナー	トマト缶・人参 トマトソース	玉葱 グリンピース	
	ピーンズサラダ	大豆	人参	キャベツ・きゅうり ホールコーン缶	
18 (木)	さくらご飯(麦)・牛乳	牛乳		精白米・麦	
	カラフル卵焼き	鶏卵・ベーコン ポークワインナー	チーズ	人参 玉葱・ホールコーン グリンピース	マヨネーズ バター
	小松菜の炒め物	豚肉		小松菜・人参 玉葱・キャベツ ホールコーン	植物油
19 (金)	ご飯(麦)・牛乳 合わせ酢	牛乳		精白米・麦	
	ツナそぼろ	醤油漬け・大豆 油揚げ	人参	筍缶	砂糖 砂糖 植物油
	肉団子スープ	鶏肉・大豆	小松菜 人参	玉葱 しめじ	春雨・でん粉 パン粉・砂糖
22 (月)	ヨーグルト	ヨーグルト			
	ご飯(麦)・牛乳	牛乳		精白米・麦	
	豚キムチ	豚肉	人参 葉葱	玉葱・もやし 白菜キムチ・にんにく	植物油 ごま油
23 (火)	ワンタンスープ	鶏肉	わかめ	ワンタンの皮	ごま油 植物油
	ガトーショコラ	豆乳	人参		砂糖 米粉 ココア
	ご飯(麦)・牛乳	牛乳			
24 (水)	春巻き	豚肉	人参	玉葱・キャベツ しょうが・にんにく 干し椎茸	春雨・でん粉 小麦粉・砂糖 米粉 植物油 ヨートング
	肉じゃが	豚肉	人参 いんげん	玉葱	じゃが芋・白玉 砂糖・でん粉
	納豆	大豆			
25 (木)	中華麺・牛乳	牛乳		精白米・麦	
	みそラーメン	豚肉 みそ	人参 葉葱	もやし・玉葱・キャベツ 筍缶・ホールコーン しょうが・にんにく	ごま・バター 植物油・ごま油
	しらすいりしゅうまい	たら・大豆粉	しらす	玉葱・しょうが	小麦粉・でん粉・砂糖 ラード
26 (金)	チーズ		チーズ		
	ご飯(麦)・牛乳	牛乳		精白米・麦	
	親子丼	鶏卵 鶏肉・かまぼこ	人参	玉葱・筍缶・グリンピース 干し椎茸	砂糖
29 (月)	具だくさん汁	豚肉	小松菜 人参	大根	じゃが芋・こんにゃく でん粉
	豆乳ココアプリン	豆乳	牛乳・脱脂粉乳		砂糖 ココア
	ご飯(麦)・牛乳	牛乳			
30 (火)	ししゃもフライ		ししゃも		
	生揚げの五目煮	生揚げ・豚肉	人参	筍缶・ホールコーン グリンピース 干し椎茸・しょうが	パン粉・小麦粉 コーンフレー・ライ麦粉 砂糖 植物油
	海苔の佃煮		のり		砂糖・でん粉
29 (月)	ご飯(麦)・牛乳	牛乳		精白米・麦	
	カレーライス	豚肉	チーズ 脱脂粉乳	玉葱・グリンピース しょうが・にんにく	じゃが芋 カレールー・砂糖 植物油
	ヘルシーサラダ		人参	キャベツ・きゅうり ホールコーン缶	こんにゃく 砂糖 ごま油
30 (火)	フルーツゼリー			パイン缶・みかん缶	砂糖 砂糖
	ご飯(麦)・牛乳	牛乳			
	厚焼き卵	鶏卵			
	魚のオーロラソース	さわら 大豆	人参・トマトピューレ トマトソース	玉葱・グリンピース しょうが	植物油 植物油
	かつおふりかけ	いわし節・かつお節			砂糖 砂糖 ごま

【 お知らせ 】



【 今月の学校給食で使用している野菜】

小松菜・・・山田地区の杉本正博さん
玉葱・じゃが芋・・・山田地区の杉山久雄さん
しめじ・・・川原ヶ谷地区の長谷川 健一さん
トマトソース・・・三島ときめき連絡協議会トマトグループの加藤英子さん
葉葱・・・小沢地区の山田貴臣さん

