

令和6年6月分 予定献立表

刈谷市学校給食センター



形態食

日 ／ 曜	献立名	赤主に体の組織をつくる食品		緑主に体の調子を整える食品		黄主にエネルギーになる食品	
		たんぱく質	無機質	ビタミン	炭水化物	脂質	
3月	ご飯 牛乳 生揚げのオイスターソースいため 肉団子の甘辛煮 キャベツともやしのナムル	魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑色野菜 その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん 芋・砂糖	油脂・種実類	
4火	ご飯 牛乳 キャベツ入りメンチカツ 肉じゃが 豆乳パンナコッタ		飲用牛乳		ごめ		
5水	豚肉とトマトのスパゲティー 牛乳 (ソフトめん・ソース) 鶏肉の塩レモン焼き ぶどうゼリーのフルーツあえ	ぶたにく だいす	飲用牛乳	トマト にんじん ビーマン	たまねぎ キャベツ しめじ たまねぎ	パンこむぎこ	ごめあぶら
6木	ご飯 牛乳 いわしの梅煮 八杯汁 チンゲンサイとわかめのサラダ プチ洋なしゼリー	いわし ちくわ とうふ わかめ	飲用牛乳	にんじん ねぎ チングンサイ	ぱいにく ほししいたけ もやし とうもろこし	さといも トマト ゼリー	
7金	ご飯 牛乳 大豆とひよこ豆のチキンカレー コロッケ 福神あえ	とりにく だいす	飲用牛乳	トマト にんじん	たまねぎ しめじ キヤベツ ふくじんづけ	ひよこまめ パンこむぎこ	ごめあぶら カレールウ ごめあぶら ごま
10月	ご飯 牛乳 ハンバーグの照り焼きソースかけ 鶏肉と根菜のみそ煮 小松菜としらすのふりかけ	ぶたにく とりにく とりにく はんべん まあげ まめみそ	飲用牛乳	トマト にんじん にんじん	たまねぎ しょが にんにく ごぼう えだまめ こまつな	さとう でんぶん じやがいも さとう さとう	ごまあぶら ごまあぶら じやがいも ごまあぶら
11火	ご飯 牛乳 鶏肉とレバーのごまがらめ チンゲンサイと生揚げの中華煮 切り干しで中華サラダ	とりにく とりレバー ぶたにく なまあげ	飲用牛乳	チングンサイ にんじん	しょが キヤベツ たけのこ きりぼしだいこん きゅうり とうもろこし	でんぶん でんぶん さとう	ごめあぶら ごま ごまあぶら
12水	ご飯 牛乳 白身魚香味フライ 白いんげん豆のポタージュ キャベツのレモンサラダ	たら ベーコン	飲用牛乳	パセリ バジル ぎゅうこうゆ なまクリーム にんじん	ぐるロールパン こむぎこ パンこ しろいんげんまめ ゼシャメルソース		
14金	ごぼう入りつくね(2個) 野菜と生揚げのそぼろ煮 キャベツの赤じそあえ	とりにく ぶたにく なまあげ	飲用牛乳	にんじん にんじん にんじん あかじそ	たまねぎ ごぼう しょが にんじん キャベツ	ごめ ごぼう じやがいも	
17月	ご飯 牛乳 豚キムチ チンゲンサイとはるさめの卵スープ みかんゼリー	ぶたにく ベーコン たまご とうふ	飲用牛乳	にんじん にら にんじん チングンサイ ねぎ	キャベツ はくさいキムチ ほししいたけ ゼリー	ごめ さとう はるさめ ごまあぶら	
献立表の見方		[] : 卓上物	[] : 業者配達	太字 : 新献立	◆ : 我が家のじまん料理		

材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。

食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。

《給食で使用する魚は、できるかぎり骨が気にならないものを使用していますが骨が残っていることがあります》



形態食

	ご飯	牛乳	飲用牛乳		こめ	
18 火	えびカツ 豚肉と野菜のしょうが煮 キャベツのアーモンドあえ	えびたら ぶたにくはんぺん		たまねぎ にんじん にんじんこまつな	パンこむぎこ こんにゃくえだまめ キャベツ	こめあぶら じゃかいもさとう さとう
	6月19日(水)は『愛知を食べる学校給食の日』です。					
	愛知県でとれた食材がたくさん使われます！(愛知県産食材はあみかけで表します)					

	芋川うどん (きしめん・汁)	牛乳	とりにく かまぼこ	飲用牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ えのきだけ かりやしきん 割谷市産いわし	きしめん さとう でんぶん	
19 水	刈谷市産大豆と野菜のかき揚げ キャベツと切り干し大根のごま酢あえ プチ蒲郡みかんゼリー	刈谷市産いわし			にんじん	たまねぎ きりぼししいこん キャベツ きゅうり	さつまいも こむぎこ さとう	こめあぶら ごま ゼリー
	ご飯	牛乳		飲用牛乳			オレンジかじゅう オレンジピール	
20 木	いわしのオレンジ煮 なすのみそ汁 けんちょう(山口県)	日本全国味めぐり	いわし とりにく まめみそ ベーコン とうふ		ねぎ	なす キャベツ にんじん さやいんげん	じゃかいも だいこん ほししいたけ	じゃかいも さとう こめあぶら
	ご飯	牛乳		飲用牛乳				
21 金	厚焼き卵 じゃが芋と大豆のうま煮 海そうサラダ		たまご					
	さばのみそ煮 高野豆腐のいり煮 ひじきサラダ		さば みそ とりにくはんぺん ひじき		にんじん わかめ	にんじん さやいんげん わらび	こんにゃく たまねぎ キャベツ とうもろこし	じゃかいも さとう さとう
24 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳				
	さばのみそ煮 高野豆腐のいり煮 ひじきサラダ		さば みそ とりにくはんぺん ひじき		にんじん わかめ	にんじん さやいんげん わらび	こんにゃく ごぼう えだまめ とうもろこし	じゃかいも さとう さとう
25 火	まぐろカツ 実だくさんみそ汁 ◆牛肉とごぼうの甘辛煮	平成小学校6年生 椎原ほのかさんの 我が家じまん料理です	まぐろ こめみそ まめみそ ぎゅうにく	飲用牛乳			たまねぎ しょうが だいこん キャベツ たまねぎ えのきだけ	パンこむぎこ さとう
	ミルクロールパン	牛乳		飲用牛乳				ミルクロールパン
26 水	オムレツ 刈谷市産大豆のポークビーンズ アスパラサラダ	ぶりにく	たまご					
			ぶりにく					
27 木	ちくわのいそ湯揚げ 野菜と豆腐のうま塩煮 たくあんあえ		ちくわ ぶたにく とうふ	飲用牛乳	あおのり チシゲンサイ にんじん	にんじん ねぎ にんじん	こむぎこ たまねぎ キャベツ たくあん	こめあぶら じゃかいも ごま
28 金	カレーそぼろご飯 (ご飯・具) いかフライのレモン煮 ひよこ豆のミニストローネ	牛乳	ぶたにく いか ベーコン	飲用牛乳			とうもろこし たまねぎ えだまめ ようが にんにく	さとう

愛知県産の食材
(6月の予定)

主食(ごめ(刈谷市産)こむぎ) 飲用牛乳 さやいんげん 小松菜 チンゲンサイ にんじん ねぎ ピーマン キャベツ
きゅうり 玉ねぎ なす 牛肉 豚肉 らすす干し 第 青のり粉 冷凍みかん 大豆 みそ 切り干し大根 千しこいたけ

日本全国味めぐり

今月の味めぐりは「山口県」です。



けんちょう
江戸時代に誕生した「けんちょう」は、豆腐と大根、にんじんを煮た料理が始まりで、特別な日に食べられていました。現在では、地域や家庭の特色を生かして、さまざまな具材を加えた家庭料理として食べられています。
給食では、山口県の多くの地域で食べられている「けんちょう」の具材を使っています。

