

令和8年6月分 予定献立表



幼稚園

刈谷市学校給食センター

日 曜	献立名 主食 牛乳 主菜 副菜 その他の順	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		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	
		たんぱく質	無機質	ビタミ		炭水化物	脂質		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん 芋・砂糖	油脂・種実類		
1 月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		445	
	子持ちししゃもフライ [ソース]		子持ちししゃも			パン粉 小麦粉	米油		
	生揚げのうま煮	鶏肉 生揚げ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ たけのこ 干しいたけ	じゃが芋 砂糖			18.7
	キャベツと小松菜のごまあえ			小松菜	キャベツ	砂糖	ごま		
2 火	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		385	
	焼きぎょうざ	豚肉 鶏肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	ぎょうざの皮			
	豚肉と野菜の中華いため	豚肉		にんじん にら	キャベツ 玉ねぎ	砂糖			16.8
	中華スープ	かまぼこ 豆腐		チンゲンサイ ねぎ	白菜 とうもろこし えのきたけ 干しいたけ	はるさめ			
3 水	みそあんかけめん (ソフトめん・汁) 牛乳	鶏肉 油揚げ 豆みそ	飲用牛乳	にんじん 小松菜	玉ねぎ えのきたけ	ソフトめん 砂糖 でん粉		492	
	ごぼう入りつくね	鶏肉			玉ねぎ ごぼう しょうが			23.0	
	キャベツとハムのさっぱりいため	ハム			キャベツ とうもろこし		米油		
4 木	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		470	
	さばのみそ煮	さば みそ							
	高野豆腐のいり煮	鶏肉 はんぺん 高野豆腐		にんじん ねぎ	こんにやく 玉ねぎ	じゃが芋 砂糖			21.1
	たくあんあえ				キャベツ たくあん		ごま		
5 金	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		418	
	ちくわの赤じそ揚げ	ちくわ		赤じそ		小麦粉	米油		
	野菜と豆腐のうま塩煮	豚肉 豆腐		にんじん	こんにやく キャベツ にんにく えのきたけ	じゃが芋	ごま		18.2
	チンゲンサイとわかめの和風サラダ		わかめ	チンゲンサイ	もやし		ドレッシング		
8 月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		503	
	キャベツ入りメンチカツ	牛肉 豚肉			キャベツ 玉ねぎ	パン粉 小麦粉	米油		
	じゃが芋とオクラのみそ汁	鶏肉 豆みそ 米みそ		にんじん オクラ	こんにやく 玉ねぎ	じゃが芋			20.9
	煮豆	大豆				砂糖			
9 火	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		444	
	豆腐のオイスターソースいため	豚肉 豆腐		チンゲンサイ にんじん	玉ねぎ たけのこ	砂糖 でん粉	ごま油		
	コーンしゅうまい	たら 豆腐			とうもろこし 玉ねぎ	しゅうまいの皮			19.4
	はるさめとキャベツのパンバンジーサラダ				キャベツ もやし	はるさめ	ドレッシング		
10 水	ミルクロールパン 牛乳		飲用牛乳			ミルクロールパン		496	
	キャベツとじゃが芋の洋風煮	豚肉		にんじん さやいんげん	玉ねぎ キャベツ しめじ	じゃが芋			
	オムレツ	卵							23.5
	ひじきサラダ		ひじき	にんじん	きゅうり	砂糖	ドレッシング		
11 木	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		426	
	愛知の大豆入りナゲット	鶏肉 大豆 きな粉		にんじん	にんにく		米油		
	ミネストローネ	ベーコン		にんじん パセリ トマト	玉ねぎ	マカロニ じゃが芋 砂糖	米油		15.6
	キャベツとコーンのサラダ				キャベツ きゅうり とうもろこし		ドレッシング		
12 金	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		455	
	かつおのおかか煮	かつお かつお節			しょうが				
	なすのみそ汁	豚肉 豆腐 油揚げ 豆みそ		にんじん	こんにやく キャベツ なす				23.7
	かぼちゃの煮物			かぼちゃ		砂糖	米油		
15 月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		481	
	チキンと刈谷市産大豆のカレー	鶏肉 刈谷市産大豆		にんじん トマト	玉ねぎ しょうが にんにく しめじ		米油 カレールウ		
	コロッケ					じゃが芋 パン粉 小麦粉	米油		17.5
	福神あえ				キャベツ 福神漬け		ごま		

献立表の見方

[]:卓上物

【 】業者配送

太字 新献立

◆我が家のじまん料理

エネルギー基準値
490kcal

たんぱく質基準値
20.2g

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》



幼稚園

16 火	ご飯	牛乳	飲用牛乳			米	
	けんちんしのだ	豆腐 油揚げ たら	ひじき	にんじん			452
	[甘みそ]	甘みそ					19.3
	鶏肉と根菜のとりみ汁	鶏肉		にんじん ねぎ	こんにやく 大根	じゃが芋 でん粉	
	しらすとキャベツのにんにくいため		しらす干し 昆布		キャベツ とうもろこし にんにく	ごま油	

6月17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)

17 水	芋川うどん (きしめん・汁)	牛乳	飲用牛乳	にんじん ねぎ	玉ねぎ 干しいたけ	きしめん 砂糖 でん粉	524
	かぼちゃコロッケ			かぼちゃ		パン粉 小麦粉	18.5
	愛知のキャベツ赤じそあえ			赤じそ	キャベツ きゅうり	米油	

18 木	ご飯	牛乳	飲用牛乳			米	464
	塩こうじのチキンカツ	鶏肉	鶏肉			パン粉 小麦粉	20.1
	◆たっぷり野菜入りスープ	ベーコン		にんじん	大根 切り干し大根 玉ねぎ にんにく	里芋	米油
	アスパラサラダ			グリーンアスパラガス	キャベツ きゅうり	ドレッシング	

小高原小学校6年生
田中 結衣さんの
我が家のしまん料理です

19 金	ご飯	牛乳	飲用牛乳			米	435
	野菜といかのお好みはんぺん	たら いか かつお節			キャベツ ねぎ しょうが	小麦粉 砂糖 でん粉	米油
	じゃが芋と刈谷市産大豆のそぼろ煮	鶏肉 刈谷市産大豆		にんじん さやいんげん	こんにやく 玉ねぎ	じゃが芋 砂糖	17.8
	オレンジ				オレンジ		

22 月	ご飯	牛乳	飲用牛乳			米	537
	春巻き	豚肉		にんじん	玉ねぎ キャベツ しょうが しいたけ	はるさめ 春巻きの皮	米油
	マーボー豆腐	豚肉 豆腐 豆みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ だけのこ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	19.8
	もやしときゅうりのナムル				もやし きゅうり	ごま油	

23 火	ご飯	牛乳	飲用牛乳			米	430
	まぐろとレバーのアーモンドがらめ	まぐろ 鶏レバー			しょうが	でん粉 米粉 砂糖	米油 アーモンド
	チンゲンサイと生揚げの豆乳みそ汁	生揚げ 豆乳 豆みそ 米みそ		チンゲンサイ にんじん	キャベツ 玉ねぎ		20.4
	じゃが芋のカレーいため	ベーコン				じゃが芋	米油

24 水	小型ロールパン	牛乳	飲用牛乳			小型ロールパン	503
	ハンバーグのトマトソースかけ	鶏肉 豚肉		トマト	玉ねぎ	砂糖	米油
	じゃが芋と豆のクリームスープ	ベーコン	牛乳 生クリーム	にんじん	玉ねぎ	ひよこ豆 青えんどう豆 赤いんげん豆 じゃが芋	ベシヤメルソース
	フルーツの白桃ゼリーあえ				黄桃 パイナップル	白桃ゼリー	20.6

25 木	ご飯	牛乳	飲用牛乳			米	492
	いわしの梅煮	いわし			梅肉		
	肉じゃが	豚肉		にんじん さやいんげん	こんにやく 玉ねぎ	じゃが芋 砂糖	21.5
	切り干し大根のごま酢あえ				切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま

26 金	ご飯	牛乳	飲用牛乳			米	426
	厚焼き卵	卵					
	鶏肉と根菜のみそ煮	鶏肉 はんぺん 生揚げ 豆みそ		にんじん 小松菜	こんにやく 大根 ごぼう	砂糖	19.4
	キャベツのいそ香あえ				キャベツ もやし	砂糖	

29 月	ご飯	牛乳	飲用牛乳			米	445
	あじフリッター	あじ	あおさ			小麦粉	大豆油 米油
	豚肉と野菜のしょうが煮	豚肉 ちくわ		にんじん 小松菜	こんにやく 玉ねぎ しょうが	じゃが芋 砂糖	17.2
	プチ洋なしゼリー					ゼリー	

30 火	ご飯	牛乳	飲用牛乳			米	397
	肉団子の甘辛煮	鶏肉			玉ねぎ		
	ニラみそスープ	鶏肉 油揚げ 豆みそ 米みそ		にんじん たら チンゲンサイ	ごぼう キャベツ しょうが にんにく	じゃが芋	ごま油
	海そうサラダ		海そう		きゅうり とうもろこし		16.7

愛知県産の食材 (今月の予定) 主食(米(刈谷市産) 小麦) 飲用牛乳 じゃが芋 小松菜 チンゲンサイ にんじん ねぎ キャベツ きゅうり 大根 玉ねぎ なす 白菜 鶏肉 豚肉 しらす干し 赤じそ 福神漬け 大豆 豆みそ 切り干し大根 干しいたけ