

6がつ こんだてひょう



犬山市立楽田小学校

			大田中立楽田小学校 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・					
	曜					and an entering		
にち		献立名	体を作る		体の調子を整える		体を動かすエネルギーになる	
			1辭	2群	3群	4群	5群	6群
			一葉 ・ 肉・ 卵・ 大豆・ 大豆製品		りょくおうしょくやさい 緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	※・パン・めん・いも・砂糖	油脂•種実
		ごはん ぎゅうにゅう とりにくとじゃがいものあげに	とりにく だいず	ぎゅうにゅう			こめ じゃがいも でんぷん さとう	あぶら ごま
2	月	もやしとツナのあえもの	ツナ		こまつな	もやし		ごま
		ごじる むぎごはん ぎゅうにゅう	とうふ ミックスみそ とうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	だいこん たまねぎ こんにゃく しょうが	こめ むぎ	
3		けんちんしのだのあんかけ		ひじき	にんじん	しょうが	さとう でんぷん	あぶら
	~	くきわかめのごますあえ たまねぎのみそしる	とうふ あぶらあげ あかみそ	くきわかめ	こまつな にんじん	キャベツ きりぼしだいこん たまねぎ えのきたけ	さとう	ごま ごまあぶら
		あいちのこめこパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	1270070	STRUCTURE LEGICE LUBELLY	パン(こめこ・こむぎこ)	
4	水	とりにくのバーベキューソースかけ	とりにく	-	15 / 1× /	しょうが レモン にんにく たまねぎ		セジニ
		チーズいりサラダ チリビーンズ	だいず ぶたにく	チーズ	にんじん トマト にんじん	コーン きゅうり キャベツ たまねぎ グリンピース	さとう じゃがいも	あぶら あぶら
		ごはん ぎゅうにゅう は		ぎゅうにゅう			こめ	
5		あじのいそふうみマヨコーンやき と ひじきのそぼろいため	あじ おから とりにく	あおのり ひじき	にんじん こまつな	コーン ごぼう こんにゃく	さとう	あぶら
		キャベツのみそしる ち	あぶらあげ とうふ ミックスみそ		にんじん ねぎ	キャベツ たまねぎ えのきたけ		W).5. 5
		フローズンヨーグルト むぎごはん ぎゅうにゅう		ヨーグルト ぎゅうにゅう			こめ むぎ	
6	金	たこのからあげ	たこ	C M J C M J			こめこ でんぷん	あぶら
6	垃	こうやどうふのたまごとじ	とりにく たまご こうやどうふ ちくわ		ほうれんそう にんじん		さとう	
		かみかみあえ		しらすぼし ぎゅうにゅう	こまつな にんじん	きゅうり きりぼしだいこん	さとう こめ	ごまあぶら ごま
9	月	こんにゃくチャプチェ	ぶたにく		にんじん ほうれんそう	たまねぎ しらたき きくらげ しょうが	さとう	ごまあぶら ごま
		しゅうまい か トックスープ ん	とりにく ぶたにく タラ		にんじん ねぎ	たまねぎ だいこん もやし ほししいたけ	パンこ こむぎこ でんぷん トック	あぶら
		<u>・ドックスーク</u>		ぎゅうにゅう	1270070 148		こめ おおむぎ はつがげんまい	
10		まぐろとだいずのあまがらめ	まぐろ だいず				くろまい もちきび あかまい じゃがいも でんぷん さとう	あぶら
		はりはりづけ	1-101-1 1-7-		にんじん	きりぼしだいこん きゅうり もやし	さとう	
		けんちんじる ごはん ぎゅうにゅう	とりにく とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	ごぼう だいこん こんにゃく	こめ	
11	7k	カレー	ぶたにく		にんじん	たまねぎ	じゃがいも	あぶら
	۵,	フランクフルト アセロラゼリー	フランクフルト			アセロラ		
		こがたロールパン		ぎゅうにゅう		7 60 9	パン	
12	木	ペンネアラビアータ	ぶたにく		にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム グリンピース にんにく		オリーブあぶら
		だいずナゲット えだまめサラダ	とりにく だいず きなこ	ツナ	にんじん にんじん	 えだまめ キャベツ	でんぷん さとう	あぶら あぶら
		しょうがとぶたばらにくのまぜごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	にんじん	ごぼう しょうが	こめ もちごめ	あぶら
13	金	つくねだんご やさいのなめたけあえ	とりにく		こまつな にんじん	たまねぎ ごぼう もやし えのきたけ		あぶら ごま
		あおさじる		あおさのり	にんじん ねぎ	たまねぎ		CG
		ごはん ぎゅうにゅう	ぶたにく とうふ だいず あかみそ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	たまねぎ しょうが にんにく	こめ でんぷん さとう	ごまあぶら
16	月	マーボーどうふ はるさめサラダ	とりささみ		にんじん	キャベツ きゅうり	はるさめ さとう	ごまあぶら
		ミニフィッシュ		かたくちいわし			みずあめ さとう	
		ごはん ぎゅうにゅう ちくわのいそべあげ	 ちくわ	ぎゅうにゅう あおのり			こめこむぎこ	あぶら
17	У.	いんげんのごまあえ		ツナ	いんげん にんじん			ごま
L F		<u>スタミナじる</u> むぎごはん ぎゅうにゅう	とうふ あぶらあげ あかみそ	 ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	だいこん にんにく 	じゃがいも こめ むぎ	<u> </u>
18		ぜったいたべられるハヤシシチュー	とりにく だいず		にんじん トマト	たまねぎ グリンピース マッシュルーム	じゃがいも	あぶら
	<i>3</i> \	ぜったいたべられるひじきサラダ	ツナ	ひじき		きゅうり キャベツ コーン	さとう	あぶら
		メロン ★おはなしコラボ「 ぜったいたべないからね 」 ごはん ぎゅうにゅう	<u> </u>	ぎゅうにゅう	<u> </u> 		こめ	<u> </u>
40		メヒカリフライ やさいのあいちあかしそあえ リー	メヒカリ		(c) (s) +41 7		パンこ こむぎこ	あぶら
19			とりにく うずらたまご		にんじん あかしそ チンゲンサイ にんじん みつば	キャベツ きゅうり だいこん ごぼう こんにゃく		
		がまごおりみかんゼリー ストッコー				みかん	さとう	
	_	<u>きしめん ぎゅうにゅう</u> きしめんじる	とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう わかめ	ねぎ	わらび みず なめこ えのきたけ ほししいたけ たまねき	きしめん	
20	金	しらすいりかきあげ	だいず ちくわ	しらすぼし	にんじん	ごぼう たまねぎ	こむぎこ でんぷん	あぶら
		<u>チンゲンサイとたくあんあえ</u> むぎごはん ぎゅうにゅう	<u> </u>	ぎゅうにゅう	チンゲンサイ	もやし たくわん 	こめ むぎ	ごま
23		<u> </u>	ぶたにく とりにく	<u> </u>		たまねぎ えのきたけ しょうが	じゃがいも さとう でんぷん	あぶら
		しそひじきあえ		ひじき	にんじん しそ	キャベツ きゅうり	1 4 41 +	本でに
	-	<u>じゃがいものそぼろに</u> はらぺこピラフ ぎゅうにゅう	とりにく とりにく	<u> </u> ぎゅうにゅう	にんじん にんじん	たまねぎ こんにゃく グリンピース たまねぎ マッシュルーム コーン にんにく しょうが		あぶら あぶら
24	= 7	はらぺこけんこうスープ	ウインナー		にんじん	キャベツ たまねぎ	じゃがいも	あぶら
	•	はらぺこゼリーあえ はらぺこチーズ ★おはなしコラボ「 はらぺこあみむし 」		チーズ		おうとう パイン メロン いちご	さとう	
		ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
25	水	キャベツいりメンチカツ ごぼうとこんにゃくのおかかに	ぎゅうにく ぶたにく あつあげ かつおぶし		にんじん	キャベツ たまねぎ こんにゃく ごぼう	パンこ でんぷん さとう さとう	あぶら あぶら
		チンゲンサイいりみそしる	とうふ ミックスみそ			たまねぎ	じゃがいも	ביוטועט
		むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		だいこん	こめ むぎ	本がら
26	木	あげさばのおろしがけ やさいのごまあえ	さば		にんじん	だいこん キャベツ もやし	でんぷん さとう	あぶら ごま
<u> </u>		とうがんじる	とりにく とうふ		にんじん ねぎ	とうがん ほししいたけ しょうが	でんぷん	
		ちゅうかめん ぎゅうにゅう しょうゆラーメンのしる	ぶたにく	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん ねぎ	コーン もやし キャベツ	ちゅうかめん	ごまあぶら
27	金	あつあげのチリソースいため	あつあげ とりにく	17/3 43	ねぎ	たまねぎ たけのこ しょうが	さとう	ごまあぶら
		ほうじちゃとおからのむしケーキ	おから とうにゅう	H. 50 . 5	ほうじちゃ		こむぎこ さとう	あぶら くろごま
		むぎごはん ぎゅうにゅう ぶたキムチどんのぐ	ぶたにく あつあげ	ぎゅうにゅう	にんじん ニラ	 たまねぎ はくさいキムチ しらたき	こめ むぎ さとう	ごま ごまあぶら
30	月	とうふしゅうまい	さかなすりみ とうふ だいず			たまねぎ しょうが	こむぎこ さとう	
		かんてんいりちゅうかスープ	とうふ	かんてん	にんじん チンゲンサイ	もやし ほししいたけ	きゅうし	

【今月の行事】 4日~10日 歯と口の健康週間 9日~10日 6年生修学旅行 9日 大阪・関西方博献立(韓国)



18日と24日 おはなしコラボ給食

給食回数 21回

- ・食材は、体の中の働きによって3つの仲間に分けられています。
- ・汁物のだしには、煮干しやむろあじ、昆布などを使用しています。 ・毎月19日は「食育の日」として、愛知や光山市の食材を使った献立が登場します。今月は19日に、「愛知県麓のメヒカリや野菜を活用した料理」を紹介します。
- こんだてないよう つごう へんこう ※ 献立内容は都合により変更することがあります。



○給食欠食の取扱いについて

連続して4日以上の欠席又は出席停止が見込まれる場合、保護者から欠食の申し出があれば、申し出日から起算して6日目(土日祝含む)より対応可能です。 復食日が決まっている場合は併せてお伝え下さい。予定より早く登校可能となった際は、弁当の持参をお願いする場合がありますのでご了承お願いします。