

6月は食育月間です!

# 2023年 6月 学校給食献立表 ☆衛生に気をつけよう☆

☆12~16日 地場産物週間☆

高取町立学校給食センター（幼稚園・小学校）

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える
1 木	コッペパン ハンバーグ ポテトサラダ だいこんとハムのスープ	○	牛乳 ハンバーグ 鶏ささ身水煮 チキンハム	コッペパン 砂糖 じゃがいも,フレンドレッシング	きゅうり,スイートコーン 大根,にんじん,えのきだけ
2 金	ごはん(どんぶり) きざみたくあん おやこどん おかかあえ フローズンヨーグルト	○	牛乳 鶏肉,かまぼこ,冷凍液卵 かつお節,フローズンヨーグルト	精白米 砂糖 砂糖	きざみたくあん 干しいたけ,たまねぎ,にんじん,青ねぎ ほうれん草,キャベツ,にんじん
5 月	ごはん(カレーざら) イタリアンサラダ あまなつフレッシュ	○	牛乳 豚ひき肉,ヨーグルト	精白米 バター,米油 イタリアントレッシング,甘夏フレッシュ	にんにく,しょうが,人参,玉ねぎ,ピーマン,りんごビューレ キャベツ,きゅうり,にんじん,スイートコーン
6 火	コッペパン ブルーベリージャム やきそば ゆでどうもろこし	○	牛乳 豚肉,いか,あおのり	コッペパン,ブルーベリージャム ソース焼きそば,米油	キャベツ,にんじん,たまねぎ カットコーン
7 水	ごはん(カレーざら) ハヤシライス コンビネーションサラダ	○	牛乳 豚肉 チキンハム	精白米 じゃがいも,米油,砂糖 フレンドレッシング	たまねぎ,にんじん,グリンピース プロッコリー,きゅうり,キャベツ
8 木	コッペパン マーマレード やきぎょうげ(2c) ナムル わかめスープ	○	牛乳 きょうざ 米油	コッペパン,マーマレード ごま油	ほうれん草,むき枝豆,大根 にんじん,たまねぎ,えのきだけ
9 金	ごはん やさいしんじょう ほうれんそうのおひたし おでん	○	牛乳 野菜しんじょう かつお節 竹輪,鶏肉	精白米 白すりごま,砂糖 じゃがいも,砂糖	ほうれん草,にんじん 大根,板こんにゃく,にんじん
12 月	むぎごはん さばピリからやき あおなあえ ぶたじる	○	牛乳 さばピリ辛焼き みそ 豚肉,油揚げ,みそ	精白米,精麦 卵不使用マヨネーズ,白いりごま,砂糖	ほうれん草,キャベツ 大根,にんじん,青ねぎ,ごぼう
13 火	コッペパン ミルメークコーヒー カルツォーネふうフライ だいこんサラダ やさいたっぷりスープ	○	牛乳 カルツォーネ風フライ ベーコン	コッペパン,ミルメークコーヒー 米油 イタリアントレッシング	大根,きゅうり,にんじん かぼちゃ,にんじん,小松菜,干しいたけ,たまねぎ
14 水	むぎごはん いわしのうめに キャベツのごまあえ すまじる ならまっちゅだいふく	○	牛乳 いわしの梅煮 豆腐,かまぼこ,だしパック	精白米 白いりごま,白すりごま,砂糖 奈良抹茶大福	キャベツ えのきだけ,にんじん,干しいたけ,青ねぎ
15 木	コッペパン りんごジャム やまとまなまんじゅう もやしのナムル しょうゆラーメン	○	牛乳 奈良県産大和まなまんじゅう 豚肉	コッペパン,りんごジャム 白いりごま,ごま油 中華めん	もやし,にら 白菜,にんじん,もやし,スイートコーン,青ねぎ
16 金	ごはん ならかぼちゃやまとボーフライ てづくりふりかけ どうふとじやがいものみそしる	○	牛乳 奈良かぼちゃ大和ボーフライ じゃこ,かつお節,塩昆布 絹豆腐,油揚げ,みそ,だしパック	精白米 白いりごま,砂糖 じゃがいも	小松菜 にんじん,たまねぎ,青ねぎ
19 月	ごはん(どんぶり) きゅうりづけ さんしょくどん さつまじる	○	牛乳 マグロ水煮,炒り卵 豚肉,油揚げ,みそ	精白米 砂糖 さつまいも	きゅうり(しょうゆ漬け) しょうが,むき枝豆 にんじん,ごぼう,青ねぎ
20 火	コッペパン ブレーンオムレツ ほうれんそうとしめじのソテー はくさいとぶたにくのスープ	○	牛乳 ブレーンオムレツ カットワインナー 豚肉	コッペパン 米油 ごま油	ほうれん草,ぶなしめじ 白菜,干しいたけ,にんじん,青ねぎ
21 水	ごはん(カレーざら) ふくじんづけ ポークカレー フルーツミックス	○	牛乳 豚肉	精白米 じゃがいも,米油	福神漬 たまねぎ,にんじん,グリンピース,りんごビューレ みかん缶詰,ハイアツリ缶詰,黄桃缶詰,ナタデココ
22 木	あきなわりょうり コッペパン ゴニャチャンブルー おきなわそば バインかん	○	牛乳 ベーコン,冷凍液卵,かつお節 豚肉,かまぼこ,だしパック	コッペパン 米油 沖縄めん,砂糖	にがうり,にんじん,たまねぎ,しょうが にんじん,もやし,青ねぎハイアツリ缶詰
23 金	むぎごはん ふりかけ ポークコロッケ プロッコリーのごまあえ きのこのみそしる	○	牛乳,ふりかけ 牛乳,ふりかけ 油揚げ,ワカメ,みそ,だしパック	精白米,精麦 ポークコロッケ,米油 黒いりごま,砂糖 じゃがいも	プロッコリー ぶなしめじ,えのきだけ,にんじん
26 月	むぎごはん マー婆とうふ ちゅうかふうすのもの	○	牛乳 豆腐,豚ひき肉	精白米,精麦 米油,てん粉(じゃがいも) ごま油,砂糖	たまねぎ,だけのこ,人参,青ねぎ,しょうが,にんにく もやし,きゅうり
27 火	チキンミンチカツバーガー(まるパン ミニか、お 仙キヤバ、ケチャップ こぶくろ) コンソメスープ	○	牛乳 チキンミンチカツ ベーコン	丸パン 米油,ケチャップ小袋 じゃがいも	キャベツ キャベツ,たまねぎ,にんじん
28 水	ごはん ふりかけ おこのみやき(てづくり) どうふとわかめのみそしる	○	牛乳,ふりかけ 冷凍液卵,豚肉 絹豆腐,ワカメ,油揚げ,みそ,だしパック	精白米 好み焼きミックス粉,天かす,米油	キャベツ,青ねぎ えのきだけ,たまねぎ
29 木	ツナトースト ミルメークココア ペニシのトマソースに	○	牛乳,マグロ 豚ひき肉	食パン,卵不使用マヨネーズ,ミルメークココア パン,オリーブ油	たまねぎ,スイートコーン なす,たまねぎ,ダイズスマート,にんにく
30 金	ごはん あじつけのり ごぼうのあまからめ あおなとしめじのごまあえ じゃがいものみそしる	○	牛乳,味付けのり かつおぶし みそ,だしパック	精白米 でん粉,天ぷら粉,米油,白いりごま,砂糖 白いりごま,白すりごま,砂糖 じゃがいも	ごぼう 小松菜,ぶなしめじ,にんじん にんじん,たまねぎ,青ねぎ

☆奈良県でつくられた食材(米、たまご、しめじ、こまつな、奈良かぼちゃ大和ボーフライ、奈良県産大和まなまんじゅう、奈良抹茶大福)

☆高取町の食材(みそ、青ねぎ)

※材料の都合により献立を変更する場合があります。