

令和3年



苦小牧市 × 苦小牧市 × 苦小牧市

苦小牧市とダイヤのA act II がコラボレーション中です。詳細は特設HPをご覧ください。



6月 中学校給食予定献立表



苦小牧市学校給食共同調理場
第1調理場 TEL 57-5881
第2調理場 TEL 67-1815

| 月 | | 火 | | 水 | | 木 | | 金 | |
|---|---|---|--|--|---|---|--|---|---|
| 献立名 | 材料名 | 献立名 | 材料名 | 献立名 | 材料名 | 献立名 | 材料名 | 献立名 | 材料名 |
| <p>○牛乳は毎日つきます。</p> <p>○この日に、スプーンがつきます。</p> <p>○都合により献立が変わることもあります。</p> <p>○学校給食についての情報は苦小牧市ホームページをご覧ください。トップページ → 教育・文化・スポーツ → 教育 → 小中学校の給食献立など</p> <p>○お魚には骨が付いている場合もあります。刺さらないよう取り除くなど注意して食べましょう。</p> <p>食材のコンタミネーションについては各共同調理場へお問い合わせ下さい。</p> | | <p>1 バーガーパン</p> <p>クイッティオ入りスープ</p> <p>エビカツ</p> <p>フルーツ</p> <p>キャロットゼリー</p> <p>タルタルソース</p> <p>パンにははさんで食べましょう。</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 827kcal 30.1g 30.8g 3.9g</p> <p>干椎茸・クイッティオ(米・じゃがいもでん粉)・人参・ソテーオニオン(大豆)・たけのこ・パセリ・醤油(大豆・小麦)・オニオンスープ(砂糖・オニオンエキス・ゼラチン・植物油・調味油・オニオンパウダー・小麦・大豆・豚肉)・ベーコン(豚肉・砂糖・塩・香辛料)</p> <p>パン粉・でん粉・小麦粉・粉末油脂・大豆・卵・えび・いか・玉ねぎ・菜種油・食塩・砂糖・乳・大豆・菜種油</p> <p>オレンジ果汁・人参ジュース・りんご果汁・砂糖・食用植物油・ピクルス・卵・砂糖・醸造酢・食塩・でん粉・香辛料・大豆</p> | <p>2 ごはん</p> <p>けんちん汁</p> <p>肉団子みそ味(2個)</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 814kcal 27.9g 19.5g 2.5g</p> <p>鶏肉・人参・ごぼう・大根・玉葱・冷凍豆腐(豆乳(大豆)・でん粉)・つきこんにやく・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・おろし生姜・合わせだし(さば)・和風だし・減塩醤油(大豆・小麦)・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・菜種油・塩</p> <p>鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉・でん粉・豚脂・食塩・植物油・香辛料・砂糖・味噌・水あめ・発酵調味料・こま・醸造酢・酵母エキス・しょうが・パーム油・小麦・大豆・りんご</p> | <p>3 うどん</p> <p>かしわうどん</p> <p>白花豆コロッケ</p> <p>ヨーグルト</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 807kcal 33.3g 22.5g 4.0g</p> <p>鶏肉・焼くわ(たらすり身)・じゃがいもでん粉・砂糖・みりん・塩・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・長葱・しめじ・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・醤油(大豆・小麦)・みりん・干椎茸・こんにやく・鰹だしパック</p> <p>白花豆・乾燥マッシュポテト・砂糖・バター・塩・パン粉・小麦粉・貝カルシウム・菜種油・大豆</p> <p>脱脂粉乳・クリーム・砂糖・全粉乳・ゼラチン・寒天</p> | <p>4 ごはん</p> <p>じゃが芋のそぼろ煮</p> <p>ホッケの塩焼き</p> <p>小樽産のホッケです。小骨に気をつけて食べましょう。</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 816kcal 30.4g 16.3g 2.0g</p> <p>じゃが芋・人参・玉葱・豚肉・こんにやく・でん粉・絹厚揚げ(豆乳・大豆・菜種油・タピオカでん粉)・グリーンピース・おろし生姜・れんこん・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・合わせだし(さば)・和風だし・醤油(大豆・小麦)・みりん・菜種油・砂糖</p> <p>ほっけ・塩</p> |
| <p>7 ごはん</p> <p>わかめ味噌汁</p> <p>ビビンバ</p> <p>ごはん混ぜて食べましょう。</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 807kcal 28.8g 18.6g 2.6g</p> <p>わかめ・冷凍豆腐(豆乳(大豆)・でん粉)・じゃが芋・人参・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・長葱・味噌(大豆)・合わせだし(さば)・和風だし・減塩味噌(大豆)</p> <p>豚肉・もやし・人参・ほうれん草・カット大豆・ぜんまい・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・おろし生姜・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・醤油(大豆)・でん粉・みりん・砂糖・こんにやく・白炒りごま・ごま油(ごま)・キムチの素(りんご・いか・大豆)・オysterソース(かき・ほたて)</p> | <p>8 背割コッペパン</p> <p>ニョッキ入りオニオンスープ</p> <p>ポークフランク</p> <p>パンにははさんで食べましょう。</p> <p>ベビーチーズ</p> <p>小袋ケチャップ</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 778kcal 32.0g 30.0g 4.3g</p> <p>玉葱・ポテトニョッキ(じゃがいも・小麦粉・でん粉・卵・食塩・上新粉)・キャベツ・人参・パセリ・ベーコン(豚肉・砂糖・塩・香辛料)・醤油(大豆・小麦)・こしょう・塩・コンソメ(鶏肉・豚肉)・オニオンスープ(砂糖・オニオンエキス・ゼラチン・植物油・調味油・オニオンパウダー・小麦・大豆・豚肉)</p> <p>豚肉・食塩・砂糖・香辛料</p> <p>ナチュラルチーズ・乳</p> <p>トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料</p> | <p>9 むぎごはん</p> <p>ポークハヤシライス</p> <p>スライスパン</p> <p>おさつスティック</p> <p>6月4日～10日は歯と口の健康週間です。よく噛んで食べましょう。</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 879kcal 25.9g 22.2g 3.1g</p> <p>豚肉・玉葱・人参・菜種油・グリーンピース・マッシュルーム水煮・ウスターソース・ハヤシルー(小麦)・アップルソース(リンゴ)・赤ワイン・トマトソース(大豆)</p> <p>パンアップル・砂糖</p> <p>さつま芋・砂糖・植物油</p> | <p>10 ナン</p> <p>コンソメスープ</p> <p>ドライカレー</p> <p>りんごゼリー</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 765kcal 34.5g 25.0g 9.2g</p> <p>小麦粉・なたね油・イースト・砂糖・塩</p> <p>じゃが芋・玉葱・人参・ほうれん草・カットウィンナー(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・こしょう・チキンコンソメ(鶏・大豆・小麦)・フイヨングラニニール(牛肉・鶏肉・小麦・大豆)・白ワイン・塩</p> <p>豚肉・鶏肉・カット大豆・玉葱・人参・トマトケチャップ・パーム油(小麦・豚肉・乳・大豆)・りんご・バナナ・おろし生姜・カレー粉・中濃ソース・減塩醤油(大豆・小麦)・赤ワイン・こんにやく・チャツネ(パイパー・砂糖・リンゴ・レーズン・香辛料・デンプン)</p> <p>りんご・砂糖</p> | <p>11 ごはん</p> <p>とり団子のみそ汁</p> <p>たらフライ</p> <p>小袋ソース</p> <p>味付のり</p> <p>小骨に気をつけて食べましょう。</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 770kcal 24.5g 21.8g 1.8g</p> <p>鶏肉団子(鶏肉・たまねぎ・豚脂・パン粉・大豆油・大豆)・でん粉・砂糖・しょうゆ・食塩・みりん・香辛料・小麦・大根・人参・長葱・味噌(大豆)・減塩味噌(大豆)・鰹だしパック・こんにやく・和風だし</p> <p>すけとうだら・パン粉・バターミックス・塩・こしょう・菜種油・小麦・大豆</p> <p>砂糖・黒砂糖・りんご・トマト・玉葱・人参・とうもろこしでん粉・食塩・醸造酢・香辛料・大豆・ふたご酢・米粉</p> <p>のり・昆布・米発酵調味料・風味調味料・砂糖・塩・唐辛子・魚醤・香辛料・えび</p> |
| <p>14 ごはん</p> <p>マーボー大根</p> <p>ひじき春巻き</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 828kcal 26.2g 22.5g 2.1g</p> <p>豚肉・大根・人参・長葱・にら・おろし生姜・こんにやく・味噌(大豆)・砂糖・醤油(大豆・小麦)・豆板醤・でん粉・ごま油(ごま)</p> <p>たけのこ・にんじん・豚肉・ひじき・植物油・しょうゆ・でん粉・みりん・砂糖・酒・発酵調味料・オysterソース・香辛料・小麦粉・食塩・大豆・ごま・菜種油</p> | <p>15 バーガーパン</p> <p>つぶつぶコーンスープ</p> <p>網焼きハンバーグ</p> <p>パンにははさんで食べましょう。</p> <p>スライスチーズ</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 845kcal 35.6g 31.8g 4.4g</p> <p>クリームコーン缶・ホールコーン・玉葱・パセリ・生クリーム(乳)・牛乳・有塩バター(乳)・こしょう・ルウポタージュ(小麦・乳・豚肉・大豆)・コーンクリーム(小麦・乳・牛肉・大豆)・コンソメ(鶏肉・豚肉)・ベーコン(豚肉・砂糖・塩・香辛料)</p> <p>鶏肉・たまねぎ・パン粉・豚脂・マーガリン・しょうゆ・牛肉エキス・食塩・ウスターソース・トマトケチャップ・しょうが・砂糖・香辛料・卵・水あめ・清酒・チキンエキス・でん粉・小麦・大豆・乳・りんご</p> <p>ナチュラルチーズ・乳</p> | <p>16 むぎごはん</p> <p>中華丼</p> <p>ショーロンポー(2個)</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 844kcal 31.9g 21.7g 2.5g</p> <p>白菜・もやし・でん粉・枝豆・おろし生姜・玉葱・人参・豚肉・いか・菜種油・塩ラーメンベース(豚肉・鶏肉・りんご・小麦・大豆)・こしょう・干椎茸・ごま油(ごま)・料理酒</p> <p>豚肉・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・たけのこ・生姜・豚脂・はるさめ・醤油・でん粉・オysterソース・砂糖・植物油・みりん・塩・香辛料・小麦粉・大豆・ごま</p> | <p>17 ラーメン</p> <p>豚骨ラーメン</p> <p>かぼちゃチーズフライ</p> <p>ストロベリーヨーグルト</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 844kcal 30.4g 25.5g 4.1g</p> <p>キャベツ・人参・もやし・豚肉・長葱・おろし生姜・こんにやく・清湯スープ(豚肉・鶏肉)・豚骨ラーメンベース(しょうゆ・ポークエキス・動物油脂・食塩・砂糖・チキンエキス・コンソメパウダー・こんにやく・野菜エキス・オysterソース・ゼラチン・香辛料・小麦・大豆)</p> <p>かぼちゃ・チーズフード・パン粉・砂糖・牛乳・マーガリン・塩・小麦粉・調合油・米粉・大豆・でん粉・菜種油</p> <p>脱脂粉乳・いちご果汁・砂糖・全粉乳・ゼラチン・寒天・野菜色素</p> | <p>18 ごはん</p> <p>いも団子汁</p> <p>開拓丼</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 846kcal 33.4g 16.5g 2.5g</p> <p>人参・いも団子(じゃがいも・じゃがいもでん粉・砂糖・食塩)・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・長葱・鶏肉・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・合わせだし(さば)・和風だし・減塩醤油(大豆・小麦)</p> <p>豚肉・カット大豆・人参・玉葱・ホールコーン・芽ひじき・おろし生姜・菜種油・枝豆・味噌(大豆)・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・こんにやく・料理酒</p> |
| <p>21 ごはん</p> <p>肉豆腐</p> <p>かにしゅうまい(2個)</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 845kcal 32.7g 20.0g 1.9g</p> <p>豚肉・絹厚揚げ(豆乳・大豆・菜種油・タピオカでん粉)・こんにやく・でん粉・玉葱・人参・長葱・白菜・干椎茸・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・合わせだし(さば)・醤油(大豆・小麦)・みりん(米)・菜種油・砂糖</p> <p>たらすりみ・玉ねぎ・しゅうまいの皮・かに・菜種油・酢・塩・タピオカでん粉・小麦</p> | <p>22 黒糖パン</p> <p>ポトフ</p> <p>豚肉のトマト煮</p> <p>小魚アーモンド</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 838kcal 39.7g 29.9g 3.6g</p> <p>じゃが芋・人参・大根・キャベツ・玉葱・カットウィンナー(豚肉・砂糖・塩・香辛料)・パセリ・こしょう・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦)・フイヨングラニニール(牛肉・鶏肉・小麦・大豆)・白ワイン・塩</p> <p>豚肉・玉葱・人参・トマトソース(大豆)・トマトソースルータイプ(トマトパウダー・小麦粉・パーム油・食塩・砂糖・トマトペースト・玉ねぎ・こんにやく・香辛料・粉末ワイン・粉末米粉・酵母エキス)・こんにやく・菜種油</p> <p>アーモンド・かたくりわし・三温糖・水あめ・ごま</p> | <p>23 ごはん</p> <p>さつま汁</p> <p>チキン味噌カツ</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 869kcal 28.7g 22.8g 2.1g</p> <p>さつま芋・つきこんにやく・冷凍豆腐(豆乳(大豆)・でん粉)・ごぼう・大根・玉葱・人参・豚肉・塩こうじ・減塩味噌(鶏肉(大豆)・小麦)・合わせだし(さば)・和風だし・菜種油</p> <p>鶏肉・みそ・食塩・豚肉・パン粉・小麦粉・米粉・でん粉・香辛料・植物油・大豆・菜種油</p> | <p>24 スパゲティ</p> <p>きのこのクリームスパゲティ</p> <p>肉団子ケチャップ味(2個)</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 759kcal 31.2g 27.3g 5.0g</p> <p>しめじ・玉葱・ホールコーン・人参・パセリ・マッシュルーム水煮・牛乳・生クリーム(乳)・有塩バター(乳)・こしょう・ルウポタージュ(小麦・乳・豚肉・大豆)・コンソメ(鶏肉・豚肉)・ベシャメルソース(乳・小麦・ほたて・大豆)・ベーコン(豚肉・砂糖・塩・香辛料)</p> <p>鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉・でん粉・豚脂・食塩・植物油・香辛料・トマトケチャップ・砂糖・醸造酢・しょうゆ・しょうが・小麦・大豆・ごま・りんご・パーム油</p> | <p>25 ごはん</p> <p>とまこまいホッキカレー</p> <p>アセロラゼリー</p> <p>小骨に気をつけて食べましょう。</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 871kcal 22.2g 19.6g 3.1g</p> <p>ほっつき貝・じゃが芋・玉葱・人参・ソテーオニオン(大豆)・パーム油(小麦)・カレー粉(小麦・大豆・りんご・バナナ)・カレーフレーク(小麦)・スキムミルク(乳)・中濃ソース・アップルソース(リンゴ)・菜種油・生クリーム(乳)・こんにやく</p> <p>砂糖・水あめ・アセロラ果汁・レモン果汁・寒天</p> |
| <p>28 ごはん</p> <p>ごま汁</p> <p>さば味噌煮</p> <p>小骨に気をつけて食べましょう。</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 884kcal 35.1g 25.4g 2.5g</p> <p>鶏肉・里芋・ごぼう・人参・長葱・つきこんにやく・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・減塩味噌(大豆)・味噌(大豆)・合わせだし(さば)・和風だし・白炒りごま・白ねりごま</p> <p>さば・でん粉・みそ・砂糖・発酵調味料・大豆</p> | <p>29 スライスパン</p> <p>チキンとマカロニのクリーム煮</p> <p>トマトミートオムレツ</p> <p>りんごジャム</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 881kcal 38.3g 31.4g 3.3g</p> <p>ほうれん草・ホールコーン・人参・玉葱・野菜入りケール(小麦粉・人参粉末・トマトパウダー)・ほうれん草粉末(小麦)・牛乳・生クリーム(乳)・スキムミルク(乳)・菜種油・こしょう・ルウポタージュ(小麦・乳・豚肉・大豆)・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦)・ベシャメルソース(乳・小麦・ほたて・大豆)</p> <p>卵・油脂加工品・トマトケチャップ・たまねぎ・トマトピューレー・鶏肉・でん粉・発酵調味料・植物油・大豆</p> <p>りんご・砂糖・水あめ</p> | <p>30 ごはん</p> <p>餃子スープ</p> <p>マーボー豆腐</p> | <p>エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 802kcal 30.4g 17.3g 3.1g</p> <p>豚肉・ひとくち水餃子(キャベツ・豚肉・鶏肉・豚脂・ねぎ・しょうがペースト・植物油・みりん・酒・小麦粉・ミックス粉・大豆粉・しょうゆ・食塩・砂糖・ポークエキス・香辛料・でん粉・ごま)・もやし・人参・青梗菜・長葱・おろし生姜・干椎茸・塩ラーメンベース(豚肉・鶏肉・りんご・小麦・大豆)・醤油ラーメンベース(鶏肉・豚肉・ごま・小麦・大豆)・中華味(鶏肉・豚肉・ごま・小麦・牛肉・ゼラチン)</p> <p>豚肉・大豆・長葱・きざみ椎茸・冷凍豆腐(豆乳(大豆)・でん粉)・ごま油・おろし生姜・こんにやく・醤油(大豆・小麦)・砂糖・でん粉・テンメシジャン(大豆・ごま)・豆板醤・味噌(大豆)・清湯スープ(豚肉・鶏肉)</p> | <p>夜間窓口を開設しております</p> <p>6月は15日・25日です</p> <p>支払い・相談に月2回の夜間窓口をご利用ください</p> <p>17:00~20:00まで 第1学校給食共同調理場</p> <p>苦小牧市御下町1丁目3-5 電話(0144)57-5881</p> <p>納付書で給食費を納めている方は、領収書を5年間保管してください</p> <p>口座振替をしていますか?</p> <p>口座からの引き落としは年度途中からでも可能です。自動的に口座から引き落とされますので便利です。詳しくは第1学校給食共同調理場までご連絡ください。</p> | <p>苦小牧産の食材を使用しています</p> <p>3日(木) かしわうどん しめじ</p> <p>7日(月) ビビンバ もやし</p> <p>16日(月) 中華丼 もやし</p> <p>17日(木) 豚骨ラーメン もやし</p> <p>24日(木) きのこのクリームスパゲティ しめじ</p> <p>25日(金) とまこまいホッキカレー ほっつき貝</p> <p>30日(水) 餃子スープ もやし</p> <p>苦小牧産ほっつき貝使用のホッキカレーを提供します!</p> <p>6月の食育月間にちなんで、地元の味を大切にしてほしいという思いから、ホッキカレーを提供します。学校給食へのほっつき貝の提供は、苦小牧漁業協同組合とマルゼン食品の皆さんが協力してくれました。感謝の気持ちを込めて残さずいただきます!</p> | | |