

令和7年



6月

学校給食予定献立表(東部)



★活動についてはHPをご確認ください★

月		火		水		木		金									
献立名		献立名		献立名		献立名		献立名									
2 ごはん		3 コッペパン		4 ごはん		5 ラーメン		6 ごはん									
ワンタンスープ セルフチキンライス ごはんに入れて食べましょう ④ ぶるりんゼリー (アップル味) 吸い込みます、よくかんで食べましょう。 ⑤ レモンムース		コッペパンを手で割って、 焼きそばはさんで食べよう！ つぶつぶコーンスープ や 焼きそば ハリハリサラダ		わかめとじゃがいものみそ汁 コーンと大豆の メンチカツ じゃこマヨ和え 減塩小袋ソース		しょうゆラーメン えだめ枝豆コロッケ ④ ぶるりんゼリー (アップル味) 吸い込みます、よくかんで食べましょう。		よしおのじる 吉野汁 いわしの煮付け梅風味 小骨に氣をつけて食べましょう だいこん 大根のそぼろ煮									
9 ごはん		10 黒糖パン		11 ごはん		12 ナン		13 ごはん									
ためき汁 カレーコロッケ こまつな小松菜とひじきの ツナ和え		クイッティオスープ チキンナゲット(2個) ジャーマンポテト		わかめスープ はるま春巻 チンジャオロースー		ベーコンポトフ エゾシカ肉としめじのボロネーゼ ナンにのせて食べましょう エゾシカ肉について詳しくは裏面をご覧ください。 とうもろこし豆乳クリーム大福		だいこん 大根の丸ごとみそ汁 ぶたにく 豚肉のしょうが炒め									
16 ごはん		17 コッペパン		18 ごはん		19 うどん		20 ごはん									
はくさいにくだんこ 白菜と肉団子スープ グリーンぎょうざ(2個) バンバンジーサラダ		ABCスープ にくだんこ肉団子ケチャップ味 (4年生以下1個 5年生以上2個) さつまいものサラダ		もずくのみそ汁 かぼちゃひき肉フライ きんぴらごぼう		さんざいにく 山菜肉うどん ちくわの磯辺揚げ (④1個・⑤2個) フルーツキャラットゼリー		とまこまいホッキカレー バランスアップサラダ									
23 ごはん		24 コッペパン		25 ごはん		26 スパゲティ		27 ごはん									
しらたまじ 白玉汁 や 照り焼きハンバーグ ブロッコリーのごま和え		ジュリエンスープ キャベツメンチカツ チキンのトマトペンネ チョコジャム		なめこのみそ汁 いわしのしょうが煮 小骨に氣をつけて食べましょう よしよくあ 四色和え すこやかふりかけ(わかめ)		クリームスパゲティ さくらんぼゼリーの フルーツ和え		ふた 豚すき丼 ごはんにかけて食べましょう チーズインさけメンチカツ ジョアプレーン									
30 ごはん																	
とりやさい 鶏と野菜の ちゃんぽんスープ かいたくどん 開拓丼 ごはんにかけて食べましょう		エネルギー・たんぱく質・脂質・糖質・食塩 低 530kcal・23.6g・14.0g・1.4g 中 600kcal・27.2g・15.6g・1.6g 高 680kcal・31.8g・17.6g・2.0g 中学 758kcal・33.7g・18.1g・2.1g キャベツ・鶏肉・玉葱・人参・もやし・さつま揚げ(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・醤油・大豆)・人参・長葱・鰹だしパック・カット昆布・醤油(大豆・小麦・減塩醤油(大豆・小麦)・そばつゆ(大豆・小麦・そば)) 鶏胸肉ハンバーグ(鶏肉・豚肉・たまねぎ・豚脂・砂糖・トマトペースト・香辛料・食塩・酵母エキス・加工でんぷん・大豆・しょうがペースト・にんにくペースト・小麦不使用醤油・てりやきのたれ(水・あめ・砂糖・醤油・食塩・醸造酢・チキンエキス・加工でん粉・寒天・小麦・大豆・鶏肉)) ブロッコリー・人参・醤油(大豆・小麦)・砂糖・白すりごま		エネルギー・たんぱく質・脂質・糖質・食塩 低 533kcal・23.4g・13.8g・2.0g 中 588kcal・25.8g・14.8g・2.4g 高 642kcal・27.9g・16.0g・2.6g 中学 721kcal・29.6g・16.2g・2.8g なめこ・人参・長葱・冷凍豆腐(大豆)・きざみ油揚げ(大豆)・煮干しだしパック(かたくちいわし)・合わせだし(さば)・味噌(大豆)・減塩味噌(大豆)・いわし・水あめ・砂糖・しょうゆ・発酵調味料・おろししょうが・ごんぶだし・酢・塩・小麦・大豆・もやし・ほうれん草・ホールコン・冷凍ペンネ(小麦粉・加工でん粉)・ダイズトマト・トマトピューレ・醤油(大豆・小麦)・砂糖・にんにく・塩・菜種油・白ワイン・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦) 水あめ・砂糖・小麦粉・ショートニング・ココアパウダー・カカオ・大豆		エネルギー・たんぱく質・脂質・糖質・食塩 低 530kcal・23.6g・14.0g・1.4g 中 600kcal・27.2g・15.6g・1.6g 高 680kcal・31.8g・17.6g・2.0g 中学 758kcal・33.7g・18.1g・2.1g キャベツ・鶏肉・玉葱・人参・もやし・さつま揚げ(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・醤油・ホールコン)・きくらげ・ごま油(ごま)・調製豆乳1000ml(大豆)・ちゃんぽんスープの素(ホウキ草・動物油脂・しょうゆ・食塩・香辛料・小麦・大豆・酵母エキス・メシロパウダー・豚肉・小麦・大豆・鶏肉・鶏肉)・中華味噌(豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)・オースターソース(かきエキス・はてしエキス・魚露・砂糖・かき・昆布エキス・酵母エキス・水あめ・塩・酒糟・加工でん粉) 豚肉・カット大豆・人参・玉葱・ホールコン・枝豆(大豆)・おろし生姜・芽ひじき・味噌(大豆)・醤油(大豆・小麦・みりん・砂糖・にんにく・料理酒・菜種油)		6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。 よくかんで食べると、いいことがたくさんあります。 よくかむと脳の中の満腹中枢が刺激されて、食べすぎを防ぎます。 よくかむとだ液が出て食べ物ののみ込みや消化・吸収を助けます。		6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。 よくかんで食べると、いいことがたくさんあります。 よくかむと脳の中の満腹中枢が刺激されて、食べすぎを防ぎます。 よくかむとだ液が出て食べ物ののみ込みや消化・吸収を助けます。		試食会のお知らせ 試食会の申込みは学校を通し、申し込んでください。 代金につきましては、申込締切日である開催日の前々週の火曜日までに中止の連絡があればかきませんが、それ以降はお支払いいただきますのでご注意ください。		令和7年4月から6月の給食費は無償です		この日は牛乳の提供はありません。牛乳代替品提供者については、通常どおり豆乳・麦茶を提供します。 ○牛乳は毎日つきます。27日(金)は牛乳の代わりにジョアがつきます。 ○この日に、スプーンがつきます。 ○都合により献立が変更となる場合があります。 ○学校給食についての情報は古小牧市ホームページをご覧ください。 ○魚には骨がついている場合もあります。 刺さらないように取り除くなど注意して食べましょう。 ○食物アレルギーをお持ちの方は、献立名が同じでも使われている材料が違う場合がありますので、毎月の献立表でご確認をお願いします。 ○小学校のみ提供されるものは④、中学校のみ提供されるものは⑤と記載されています。 ○今月使用しているもしめじ・ほっき貝・エタナ肉(一部)は古小牧産です。 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。	

夜間窓口を開設
しております

6月は16日・25日です 17:00～20:00まで
支払い・相談に月2回の夜間窓口をご利用ください

口座振替の利用を
お願いします

口座から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て便利です。
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。

第1学校給食共同調理場
第2学校給食共同調理場

古小牧市柳町1丁目3-5
電話 (0144) 57-5881
古小牧市美原町3丁目9-10
電話 (0144) 67-1815