

[illegible]

令和6年度(6月17日～6月28日)

6 月 学校給食献立表

川西養護学校

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

日・曜	17日(月)			18日(火)			19日(水)			21日(金)			24日(月)			25日(火)			26日(水)			27日(木)			28日(金)		
献立名	牛乳 白飯 なすのみそ汁 さけのからあげ コーンサラダ			牛乳 白飯 野菜スープ 豚肉のマリネ ピーチかん			牛乳 白飯 もち麦めん汁 さばのみそ煮 ちんげん菜の煮びたし			牛乳 シンジュシー アーサー汁 にんじんしりしり			牛乳 白飯 そばろ煮 もやしのあえもの			牛乳 コーンライス ソイシチュー ハムときゃべつの炒め煮			牛乳 白飯 えびとかいのスープ 厚揚げの炒め煮			牛乳 カレーライス 白飯 トマト入りキーマカレー ジャーマンポテト			牛乳 白飯 とうがんスープ チキンカツ きゅうりのしょうがあえ		
材料名および使用量（g）	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○
	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	65	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□
	水	113		水	113		水	113		水	5	□	水	113		ホールコーン(冷)	70	△	水	15	△	水	113		水	113	
	なす	20	△	鶏肉(若5)	20	○	もち麦めん	10	□	豚肉(細切)	20	○	豚挽肉	30	○	塩	0.8		えび(80〜120・冷)	15	○	合挽肉(4.8)	30	○	とうがん	20	△
	豆腐(冷)	20	○	たまねぎ	30	△	ちくわ	5	○	こんぶ(糸)	1	○	じゃがいも	80	□	水	105		いか(かのご・冷)	10	○	大豆(乾)	10	○	豚肉(細切)	10	○
	油あげ(冷)	5	○	にんじん	15	△	たまねぎ	15	△	にんじん	10	△	たまねぎ	60	△	鶏肉(若5)	20	○	清酒	1.5	△	たまねぎ	50	△	ホールコーン(冷)	20	△
	にんじん	15	△	じゃがいも	30	□	にんじん	15	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	にんじん	25	△	じゃがいも	50	□	緑豆もやし	1.5	△	にんじん	20	△	にんじん	15	△
	葉ねぎ	5	△	トマト	10	△	葉ねぎ	5	△	米油	1	□	米油	1	□	たまねぎ	40	△	にんじん	15	△	トマト	10	△	葉ねぎ	5	△
	みそ(赤)	9	○	パセリ(乾)	0.03	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(濃)	6		にんじん	20	△	にんじん	3	△	りんご	5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△
	けずりぶし(だし用)	2		しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	3		みりん	2		さとう(三温)	3.5	□	パセリ(乾)	0.03	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	にんにく	0.3	△	しょうゆ(淡)	4	
	煮干し(だし用)	1		ぶどう酒(白)	1		しょうゆ(濃)	1		しょうゆ(濃)	1		みりん	1		豆乳	40	○	しょうゆ(淡)	4		米油	1		清酒	1	
	水	120		塩	0.6		清酒	1		塩	0.2		水	20		ぶどう酒(白)	1		清酒	1		小麦粉	6		塩	0.2	
	さけ(角・冷)	50	○	こしょう(白)	0.02		けずりぶし(だし用)	2		水	98		緑豆もやし	45	△	塩	0.8		塩	0.2		バター(調)	6	□	こしょう(白)	0.02	
	塩	0.5		ガーリック	0.02		こんぶ(だし用)	0.5		あおさ(乾)	0.5	○	にんじん	5	△	こしょう(白)	0.02		こしょう(白)	0.02		カレー粉	0.6		ガーリック	0.02	
	こしょう(白)	0.05		鶏手羽先(だし用)	10		水	130	○	ちくわ	10	○	しょうゆ(淡)	2		ガーリック	0.02		ガーリック	0.02		ソース(ウスター)	4		煮干し(だし用)	1	
	上新粉	8	□	にんじん(だし用)	0.5		さば(三枚おろし・冷)	1	○	豆腐(冷)	25	○	しょうゆ(淡)	4		こんぶ(だし用)	0.5		ごま油	0.3	□	ケチャップ	3		こんぶ(だし用)	0.5	
	てんぷら油	8	□	たまねぎ(だし用)	0.5		しょうが	0.5	△	とうがん	25	△	さとう(三温)	0.2	□	でんぶん	1	□	煮干し(だし用)	1		しょうゆ(濃)	2		でんぶん	1	□
	ホールコーン(冷)	20	△	ペーリーフ	0.03		みそ(赤)	4	○	しょうゆ(淡)	4		辛子	0.03		水	50		こんぶ(だし用)	0.5		ぶどう酒(赤)	1		水	120	
	アスパラガス	5	△	水	120		さとう(三温)	2	□	清酒	1		ハム	10		厚揚げ(ミニ・冷)	30	○	厚揚げ(ミニ・冷)	30	○	こしょう(白)	0.02		鶏肉(ささみ・カツ)	1枚	○
	きゃべつ	20	△	豚肉(細切)	30	○	しょうゆ(濃)	1		塩	0.2		きゃべつ	35	△	米油	0.5	□	豚肉(細切)	15	○	こしょう(白)	0.02		塩	0.4	
酢	0.7		しょうが	0.6	△	みりん	0.5		けずりぶし(だし用)	3		米油	0.5		にんじん	5	△	パブリカパウダー	0.02		こしょう(白)	0.05		こしょう(白)	0.05		
米油	0.7	□	清酒	0.6		こんぶ(だし用)	0.5		水	130	□	塩	0.2		こしょう(白)	0.01		にんじん	5	△	水	75		ガーリック	0.03		
塩	0.2		たまねぎ	15	△	水	20	△	まぐろ油漬(フレーク)	20	△	こしょう(白)	0.01		ガーリック	0.01		しょうが	0.3	△	じゃがいも	40	□	小麦粉	5	□	
こしょう(白)	0.01		にんじん	5	△	ちんげん菜	30	△	にんじん	25	△							しょうゆ(濃)	1	○	ベーコン	5	○	鶏卵	3	○	
			米油	0.5	□	油あげ(冷)	5	○	米油	0.8	□							清酒	0.5	△	たまねぎ	15	△	水	5		
			しょうゆ(濃)	2		にんじん	5	△	しょうゆ(淡)	1.5								たけのこ(水煮)	3	△	パセリ	0.5	△	パン粉	10	□	
			酢	2		しょうゆ(淡)	1.5		塩	0.07								葉ねぎ	3	△	米油	0.5	□	米油	8	□	
			さとう(三温)	1	□	みりん	0.5		こしょう(白)	0.01								干し椎茸(スライス)	0.3	△	酢	1		きゅうり	30	△	
			もも果汁	35	△	さとう(三温)	0.2	□										米油	0.5	□	さとう(三温)	0.5	□	しょうが	0.1	△	
			寒天(フレーク)	0.6	○	けずりぶし(だし用)	1											しょうゆ(濃)	2		塩	0.15		しょうゆ(淡)	3		
			さとう(上白)	4	□	水	5											さとう(三温)	1.5	□	こしょう(白)	0.01		さとう(三温)	1	□	
			水	15														清酒	0.5		ガーリック	0.01		酢	0.8		
																											
	北海道に ちなんだ献立			川西市に ちなんだ献立			【食育の日】 兵庫県に ちなんだ献立			沖縄県に ちなんだ献立							※「＊」は、除去食対応日の除去対象食品(鶏卵・うずら卵・マヨネーズ)につけています。 ※「塩」の使用について: 献立の材料名欄に記載されていなくても、「ゆで塩」など、味をととのえること等を目的に使用することがあります。										
	エネルギー/たんぱく質			エネルギー/たんぱく質			エネルギー/たんぱく質			エネルギー/たんぱく質			エネルギー/たんぱく質			エネルギー/たんぱく質			エネルギー/たんぱく質			エネルギー/たんぱく質			エネルギー/たんぱく質		
	657kcal 27.0g			579kcal 23.0g			624kcal 25.6g			556kcal 22.1g			593kcal 21.1g			533kcal 20.4g			535kcal 23.4g			696kcal 23.8g			657kcal 28.6g		

～6月は食育月間、毎月19日は食育の日～

6月17日～21日は、日本の北から南までの地域に
関係する献立をとりいれた1週間にしています。



沖縄県の郷土料理
シシジューシー
アーサー汁
にんじんしりしり

19日(水)
兵庫県

兵庫県 播磨地域の
特産品「もち麦め
ん」を使います。

兵庫県 淡路地域の特産品
「たまねぎ」を使います。

21日(金)
沖縄県

18日(火)
川西市

川西市特産の早生桃にちなんだ
ピーチかん
たまねぎ・じゃがいも・トマトは
可能な限り川西市産を使います。

17日(月)
北海道

北海道の特産物を使った
さけのからあげ、サラダ