

令和2年6月分 予定献立表 (20回)

特別支援学校

刈谷市学校給食センター

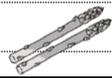
日 曜	こんだて名 並び順：主食・牛乳、主菜、副菜、その他	 主に体をつくる もとなる食品	 主に体の調子を整えるもとなる食品	 主にエネルギーの もとなる食品	1食 kcal 小 中・高
3 水	ソフトめんカレーソース (ソフトめん・カレーソース)	飲用ぎゅうにゅう ぶたにく	たまねぎ にんじん りんご グリーンピース	ソフトめん じゃがいも カレールウ	667 734
	とりにくのハーブやき	とりにくのハーブやき			
4 木	ミルクロールパン	飲用ぎゅうにゅう		ミルクロールパン	608
	レバーいりつくね (2こ)	レバーいりつくね			
5 金	どさんこじる	ぶたにく とうふ わかめ ミックスみそ	にんじん ねぎ はくさい コーン	じゃがいも	669
	はっぼうめん (ラーメン・はっぼうめんのしる)	飲用ぎゅうにゅう ぶたにく なたまき	ほしいたけ チンゲンサイ にんじん たけのこ コーン たまねぎ はくさい	ラーメン でんぶん さとう	676 744
	ショーロンポー (2こ)	ショーロンポー			
8 月	あんにとんどうふ			あんにとんどうふ	
	クロロールパン	飲用ぎゅうにゅう		クロロールパン	691
	ハヤシシチュー	ぶたにく だっしふんにゅう	にんじん グリンピース たまねぎ	じゃがいも ハヤシルウ	760
9 火	とりにくのてりやき	とりにくのてりやき			
	ごはん	飲用ぎゅうにゅう		ごはん	665
	さばのぎんがみやき	さばのぎんがみやき			
10 水	ちくぜんに	とりにく	いんげん にんじん ごぼう たけのこ こんにゃく	なまふ さともい さとう	731
	ほうれんそうのおひたし		ほうれんそう もやし	さとう	
	スライスパン	飲用ぎゅうにゅう		スライスパン	724
	チキンたつたあげ	チキンたつたあげ		こめあぶら	796
11 木	かぼちゃのポターージュ	だっしふんにゅう	かぼちゃ パセリ たまねぎ	ベシヤメルソース	
	えだまめサラダ		えだまめ キャベツ にんじん	ドレッシング	
	ブルーベリージャム			ブルーベリージャム	
	🎉🎉🎉 1年生給食開始 🎉🎉🎉	飲用ぎゅうにゅう		クロスロールパン	661
12 金	クロスロールパン	飲用ぎゅうにゅう		クロスロールパン	661
	ハンバーグのカラフルソースかけ	ハンバーグ	だいこん にんじん いんげん	こめあぶら さとう	727
	みそけんちんじる	とうふ ミックスみそ	ほしいたけ ごぼう こんにゃく ねぎ	じゃがいも ごまあぶら	
	ひじきのいために	ベーコン はんぺん ひじき	えだまめ	さとう	
15日(月)から19日(金)は『愛知を食(あいちをた)べる学校給食(がっこう給食)週間』です。愛知県(あいちけん)でとれた食(しょくざい)材(ざい)がたくさん使(つか)われます。太(ふと)字(じ) = 愛知県産(あいちけんさん)食(しょくざい)材(ざい)	ごはん	飲用ぎゅうにゅう		ごはん	
	あじフライ	あじフライ		こめあぶら	713
	とうふのオイスターソースいため	ぶたにく とうふ いか	チンゲンサイ しめじ たまねぎ にんじん たけのこ	さとう でんぶん ごまあぶら	784
れいとうみかん		れいとうみかん			
16 火	クロロールパン	飲用ぎゅうにゅう		クロロールパン	645
	にくだんこのあまからに (2こ)	にくだんこのあまからに			
	◆げんきがでるニラみそスープ	ぶたにく あぶらあげ ミックスみそ	にら こまつな にんじん キャベツ しめじ ごぼう こんにゃく にんにく しょうが	ごまあぶら	709
もやしとひじきのあえもの	ひじき	もやし にんじん	さとう		
17 水	いもかわうどん (きしめん・いもかわうどんのしる)	飲用ぎゅうにゅう とりにく かまぼこ あぶらあげ	にんじん たまねぎ ねぎ ほしいたけ	きしめん さとう でんぶん	707
	たこナゲット (2こ)	たこナゲット		こめあぶら	778
	グリーンサラダ		キャベツ きゅうり コーン	ドレッシング	
ブチよなしゼリー			ブチよなしゼリー		

こんだての見方 [] : 卓上物 [] : 業者配送 太字 : 新献立 ◆ : 我が家のじまん料理

《 給食で使用する魚は、できるかぎり骨が気にならないものを使用していますが骨が残っていることがあります。気をつけて食べましょう。》
 食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。
 献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。[刈谷市ホームページ⇒くらしの情報⇒教育⇒給食センター]
 [携帯電話サイト用 URL : <http://www.city.kariya.lg.jp/mobile/index.html> 教育⇒給食センター]

毎月19日は食育の日～おうちでごはんの日～



18 木	ごはん	ぎゅうにゅう	飲用ぎゅうにゅう		ごはん	669
	にんじんしゅうまい(2こ)			にんじんしゅうまい		735
	とろすき		とりにく かまぼこ やきどうふ	にんじん ねぎ はくさい こんにやく	なまふ こめあぶら さとう	
19 金	はいにくあえ			もやし きゅうり ほうれんそう ばいにく	さとう こめあぶら	
	ごはん	ぎゅうにゅう	飲用ぎゅうにゅう		ごはん	642
	いわしのはちょうみそに はちはいじる		いわしのはちょうみそに どうふ あぶらあげ ちくわ	にんじん ほししいたけ ねぎ	じゃがいも	706
22 月	きりほしだいこんのピリからいため		とりにく	いんげん きりほしだいこん しめじ しょうが	さとう こめあぶら	
	ミルクロールパン	ぎゅうにゅう	飲用ぎゅうにゅう		ミルクロールパン	697
	まぐろのアーモンドがらめ		まぐろ		こめこ でんぷん こめあぶら アーモンド さとう	766
	やさいとなまあげのうましおに		ぶたにく なまあげ	はくさい チンゲンサイ たけのこ えのきたけ にんにく	じゃがいも	
23 火	キャベツのゆかりあえ			キャベツ ゆかりこ		
	ごはん	ぎゅうにゅう	飲用ぎゅうにゅう		ごはん	688
	ざわらのさいぎょうやき		ざわらのさいぎょうやき			756
24 水	にくじゃが		ぶたにく	にんじん グリンピース たまねぎ こんにやく	じゃがいも さとう	
	こまつなごまあえ			こまつな もやし	ごま さとう	
	こめこパン	ぎゅうにゅう	飲用ぎゅうにゅう		こめこパン	663
25 木	やさいたっぷりやききそば		ぶたにく ちくわ	にんじん キャベツ たまねぎ チンゲンサイ	ちゅうかさおば こめあぶら	729
	しろみざかなこうみフライ		しろみざかなこうみフライ		こめあぶら	
	かいそうサラダ 【がまごおりみかんゼリー】		かいそう	きゅうり コーン	がまごおりみかんゼリー	
26 金	クロスロールパン	ぎゅうにゅう	飲用ぎゅうにゅう		クロスロールパン	731
	やさいとどうふのナゲット(2こ)		やさいとどうふのナゲット		こめあぶら	804
	ラタトゥイユ		とりにく	にんじん ピーマン なす たまねぎ かぼちゃ トマト にんにく	オリーブあぶら さとう	
29 月	アスパラサラダ			グリーンアスパラガス きゅうり キャベツ	ドレッシング	
	ごはん	ぎゅうにゅう	飲用ぎゅうにゅう		ごはん	676
	あいちのやさいはるまき		あいちのやさいはるまき		こめあぶら	744
30 火	ふたまじる		どうふ かまぼこ	ふき こまつな たまねぎ えのきたけ	やきふ	
	ひじきサラダ		ひじき だいず	きゅうり コーン	さとう ドレッシング	
	さんしょくはなゼリー				さんしょくはなゼリー	
29 月	ごはん	ぎゅうにゅう	飲用ぎゅうにゅう		ごはん	646
	おこのみックス		おこのみックス		こめあぶら	710
	きりほしだいこんのみそしる		どうふ あかみそ	こんにやく しめじ はくさい ねぎ きりほしだいこん		
30 火	アーモンドあえ 【ヨーグルト】		ヨーグルト	にんじん ほうれんそう もやし	アーモンド さとう	
	ごはん	ぎゅうにゅう	飲用ぎゅうにゅう		ごはん	694
	こうやどうふのいりに		ぶたにく はんぺん こうやどうふ	いんげん にんじん ごぼう こんにやく	さいとも さとう	763
30 火	コロッケ				コロッケ こめあぶら	
	きゅうりとわかめのさんばいず		わかめ	きゅうり	さとう	



【アスパラサラダ】

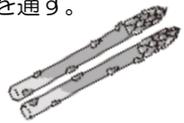
★6月25日(木)の給食に登場します。お楽しみに♪

— 材料 (4人分) —

- グリーンアスパラガス 80g
- きゅうり 25g
- キャベツ 60g
- お好みのドレッシング 適量

— 作り方 —

- ① グリーンアスパラガスは根元で切り落とし、下半分の皮をむいて2cmの長さに切る。きゅうりは輪切り、キャベツは千切りにする。
- ② 鍋に水を入れ火にかけ、沸騰したら①を入れ、さっと火を通す。流水でしっかり冷まし、水気を切る。
- ③ お好みのドレッシングで和えたら出来上がり。



おすすめポイント！

グリーンアスパラガスは、初夏が旬の緑黄色野菜です。疲労回復やスタミナ増強に効果があります。旬の時期のやわらかいグリーンアスパラガスは、1本そのまま、または大きく切って食感を楽しむ味わい方もおすすめです。

※給食センターでは、大量調理のため料理をアレンジして提供します。