



日	主食	牛乳	おかず	体の組織をつくる (主にたんぱく質や無機質)	赤	体の調子を整える (主にビタミン)	緑	エネルギーになる (主に炭水化物や脂質)	黄	エネルギー たんぱく質
15月	黒パン		チキンのフレーク焼き トマトとたまごのスープ お祝いゼリー	鶏切り身 ベーコン たまご	牛乳 粉チーズ	にんじん トマト	玉ねぎ コーン きくらげ	黒パン パン粉 コーンフレーク かたくり粉 お祝いゼリー	マヨネーズ 油	835 kcal 37.5 g
16火	黒パン		焼きウィンナー(2本) ミネストローネ	ウィンナー ベーコン	牛乳	にんじん トマト パセリ	にんにく セロリ 玉ねぎ	黒パン じゃがいも マカロニ	炒め油	836 kcal 31.4 g
17水	ご飯		ホイコーロー わかめスープ チーズ(2個)	豚肉 厚揚げ 赤みそ 鶏肉 かまぼこ うずら卵	牛乳 わかめ チーズ	にんじん ピーマン チンゲン菜	にんにく ねぎ たけのこ キャベツ しょうが 玉ねぎ えのきたけ きくらげ	白飯 砂糖 はるさめ	ごま油 油 ごま	772 kcal 34.4 g
18木	ハヤシライス		オムレツ(2個)	豚肉 オムレツ	牛乳 チーズ 調理用牛乳	にんじん	にんにく しょうが 玉ねぎ	白飯 じゃがいも	油 バター	800 kcal 26.0 g
19金	子どもパン		メンチカツ すいとん	鶏肉	牛乳	にんじん 小松菜	大根 ねぎ	子供パン 小麦粉 かたくり粉	油	838 kcal 26.3 g
22月	和風かつバーガー		スタミナスープ	鶏肉 たまご 豚肉 豆腐 赤みそ	牛乳 粉チーズ 調理用牛乳	にんじん	玉ねぎ 大根 ねぎ にんにく	子供パン 小麦粉 パン粉 砂糖 じゃがいも	油	856 kcal 40.9 g
23火	コッペパン いちごジャム		ちくわの磯辺揚げ(2個) カレーシチュー	ちくわ 豚肉	牛乳 青のり チーズ 調理用牛乳	にんじん	にんにく しょうが 玉ねぎ グリーンピース	コッペパン 小麦粉 じゃがいも	油	823 kcal 31.0 g
24水	ご飯		チーズダッカルビ ガタタン	鶏肉 豚肉 いか なたと たまご	牛乳 チーズ	にんじん	にんにく しょうが 玉ねぎ キャベツ たけのこ ねぎ	白飯 砂糖 白玉団子 かたくり粉	ごま ごま油 油	770 kcal 34.0 g
25木	チーズハンバーガー		パンプキンポタージュ	ハンバーグ ベーコン	牛乳 スライスチーズ 調理用牛乳 生クリーム	にんじん かぼちゃ パセリ	玉ねぎ	子供パン 小麦粉 砂糖	油	866 kcal 34.0 g
26金	わかめごはん		鮭チーズフライ わんたんスープ ヨーグルト	鮭チーズフライ 豚肉	牛乳	にんじん 小松菜	玉ねぎ きくらげ もやし ねぎ	わかめごはん ワンタン	油	797 kcal 30.1 g
29月	カレーライス		白ごまつかね(2個) ツナとひじきのサラダ	豚肉 ツナ 白ごまつかね	牛乳 チーズ 調理用牛乳	にんじん	にんにく しょうが 玉ねぎ キャベツ きゅうり	白飯 じゃがいも	油	821 kcal 25.8 g
30火	ご飯		四川風マーボー豆腐 ポークしゅうまい(2個) 春雨サラダ	豚ひき肉 豆腐 しゅうまい ささみ水煮	牛乳	にんじん なら	にんにく しょうが 玉ねぎ たけのこ ねぎ キャベツ きゅうり	白飯 砂糖 かたくり粉 はるさめ	油 ごま油	825 kcal 30.7 g

※材料入荷の都合や地域の感染状況により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
また、5月よりサラダは教室で混ぜておりましたが、コロナウイルス感染拡大防止のため給食室で衛生面に配慮して、混ぜて提供します。

12回 (ごはん：6回、パン：6回)	6月後半平均栄養摂取量	820 29.4
	学校給食摂取基準	830 32.0



保護者の方へ

給食費について



6月3日より給食が再開されました。主食の持参に際しましては、ご協力ありがとうございました。
さて、臨時休校中の4、5月分も予定通り集金をさせていただいておりますが、給食費は1年間をとおして採算をとっています。差額は年度末に調整させていただきますので、6月以降もそれぞれの農協より給食費が引き落としされます。ご理解、ご協力をお願いいたします。