

給食予定献立表 令和8年6月

福崎町給食共同調理センター

	1日(月)	2日(火)	3日(水) <small>かみかみ献立</small>	4日(木)	5日(金)	8日(月)
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう ビーフンスープ 豚肉のかりん揚げ かりかり梅和え	コッペパン ぎゅうにゅう コーンスープ ハンバーグのケチャップソース ツナマヨ和え	ごはん ぎゅうにゅう わかめのみそ汁 いかメンチカツ ささみ和え 小中) さつまいもチップス	コッペパン ぎゅうにゅう 小中) ミルメークココア ABCマカロニスープ ABCマカロニスープ 鶏肉のバーベキューソース ポテトサラダ	もちむぎごはん ぎゅうにゅう チキンカレー 大根サラダ カットパイ	ごはん ぎゅうにゅう たまねぎのみそ汁 さわらのおろしあんかけ きんぴらごぼう
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう ○ とうふ △ たまねぎ △ にんじん △ 青ねぎ □ ビーフン チキンブイヨン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう	□ コッペパン ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん △ じゃがいも △ エリンギ △ クリームコーン △ パセリ □ とうもろこしポタージュのもと ○ とうにゅう コンソメ しおこしょう	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん ○ わかめ ○ とうふ ○ あぶらあげ △ 青ねぎ けずりぶし ○ みそ ○ いかメンチカツ ○ だいたいあぶら	□ コッペパン ○ ぎゅうにゅう (小中) □ ミルメークココア □ ABCマカロニ △ きやべつ △ にんじん △ ブロッコリー △ しめじ コンソメ しょうゆ しおこしょう	□ ごはん ○ もちむぎせいばく ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも △ トマト △ りんご ○ とりにく しょうが/にんにく □ サラダあぶら とりがらスープ しおこしょう □ カレールー(甘口) □ カレールー(中辛) △ だいこん △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし イタリアンドレッシング △ カットパイ	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも ○ あぶらあげ △ 青ねぎ けずりぶし ○ みそ ○ さわら △ だいこん □ さとう しょうゆ みりん △ ごぼう △ にんじん △ こんにやく △ いんげん ○ とりにく □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ □ サラダあぶら かつおだし
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質

	9日(火)	10日(水)	11日(木) <small>もちむぎの日</small>	12日(金)	15日(月)	16日(火)
こんだて	パインパン ぎゅうにゅう じゃがいものポタージュ 白身魚フライ ドレッシング和え	ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ きやべつ入り平つくね もやしのナムル	コッペパン ぎゅうにゅう カレーもちむぎ麺 ししゃもフライ ごまサラダ	ごはん ぎゅうにゅう 春雨スープ 中華そば ショーロンポー	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ にくだんごの甘酢和え 春雨サラダ	コッペパン ぎゅうにゅう ハヤシシチュー オムレツ ごぼうサラダ
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	□ コッペパン △ ドライパン ○ ぎゅうにゅう □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん △ しめじ △ パセリ □ クリームポタージュ ○ とうにゅう コンソメ しおこしょう ○ しらみぎかなフライ □ だいたいあぶら △ きやべつ △ きゅうり △ にんじん △ ブロッコリー しそドレッシング	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう □ ぶたにく しょうが/にんにく しおこしょう □ サラダあぶら △ たまねぎ △ にんじん △ たけのこ △ 青ねぎ ○ とうふ ○ みそ □ さとう しょうゆ みりん とりがらスープ □ でんぶん □ ごまあぶら ○ きやべつひらつくね △ もやし △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし □ さとう しょうゆ こめず	□ コッペパン ○ ぎゅうにゅう ○ とりにく しょうが/にんにく □ サラダあぶら □ もちむぎめん △ たまねぎ △ にんじん △ 白ねぎ ○ あぶらあげ □ カレールー(甘口) □ カレールー(中辛) しょうゆ みりん □ さとう ししゃもフライ □ だいたいあぶら △ きやべつ △ ほうれんそう △ にんじん □ ごま □ さとう しょうゆ みりん	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん △ 青ねぎ ○ とうふ □ はるさめ チキンブイヨン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう ○ ぶたにく ○ とりにく しょうが/にんにく □ サラダあぶら △ にんじん △ たけのこ △ いんげん □ さとう しょうゆ りょうりしゆ オイスターソース とりがらスープ ○ ショーロンポー ○ ヨーグルト	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん ○ わかめ △ とうもろこし ○ とうふ △ 青ねぎ チキンブイヨン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう ○ にくだんご □ だいたいあぶら △ たまねぎ △ にんじん △ たけのこ ケチャップ □ さとう しょうゆ こめず □ サラダあぶら □ はるさめ △ もやし/きゅうり △ にんじん □ さとう しょうゆ こめず	□ コッペパン ○ ぎゅうにゅう △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも △ しめじ ○ ぶたにく □ サラダあぶら しおこしょう △ トマトピューレ □ ハヤシルウ 赤ワイン コンソメ ウスターソース ○ オムレツ △ ごぼう △ えだまめ △ にんじん △ とうもろこし □ ごまドレッシング
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。
 ※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。
 ※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。
 ※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵：たまご 乳：乳 麦：小麦 蕎麦：そば ピ：落花生 It：えび 蟹：かに ア：アーモンド 鮫：あわび 飴：いか ら：いくら 乳：オレンジ
 加：カシューナッツ キ：キウイフルーツ 牛：牛肉 く：くるみ ゴ：ごま 鮭：さけ 鯖：さば 豆：大豆 鶏：鶏肉 パ：バナナ 豚：豚肉 マ：マカダミアナッツ 珪：もも 芋：やまいも り：りんご ゼ：ゼラチン
 ※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 大麦：大麦・もち麦

		17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)
こんだて	ごはん	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	コッペパン ブルーベリージャム	ごはん
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
こんだてざいりょう	じゃがいものみそ汁	ウインナーのスープ煮	ちゃんこ汁	たまねぎのみそ汁	オニオンスープ	オニオンスープ	中華スープ
	かしわ飯の具	スラッピージョー	さばのみそ煮	さわらフライ	鶏肉のレモン焼き	鶏肉のレモン焼き	ピピンパ
こんだてざいりょう	きやべつのおかか和え	マカロニサラダ	にんじんシリシリ	ひじきの煮物	もちむぎ麵サラダ	もちむぎ麵サラダ	野菜入り肉しゅうまい
	さくらんぼゼリー	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	□ ごはん	□ コッペパン	□ ごはん	□ ごはん	□ コッペパン	□ コッペパン	□ ごはん
	○ ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう
こんだてざいりょう	△ じゃがいも	△ きやべつ/にんじん	△ だいこん	△ たまねぎ	○ ぎゅうにゅう	△ たまねぎ	△ たまねぎ
	△ だいこん/にんじん	△ チンゲンサイ	△ にんじん	△ にんじん	△ たまねぎ	△ にんじん	△ にんじん
こんだてざいりょう	△ 青ねぎ/えのき	□ じゃがいも	△ 白ねぎ	□ じゃがいも	△ 青ねぎ	□ じゃがいも	○ とうふ
	○ とうふ/みそ	○ ポークウインナー	○ とうふ	○ とうふ	○ とうふ	△ パセリ	△ えのき
こんだてざいりょう	けずりぶし	コンソメ	○ とりつくね	○ みそ	○ けずりぶし	○ とうふ	○ わかめ
	○ とりにく	しょうゆ	○ あぶらあげ	○ さわらフライ	○ さわらフライ	コンソメ	チキンピジョン
こんだてざいりょう	□ サラダあぶら	しおこしょう	△ ごぼう	□ だいたあぶら	□ だいたあぶら	しょうゆ	しょうゆ
	△ にんじん/ごぼう	○ ぶたにく	けずりぶし	○ ひじき	○ ひじき	しおこしょう	とりがらスープ
こんだてざいりょう	○ あぶらあげ	しおこしょう	だしこんぶ	△ にんじん	△ にんじん	○ とりにく	しおこしょう
	△ ほしいたけ	りょうりしゆ	しょうゆ	△ いんげん	△ いんげん	レモンかじゅう	○ ぶたにく
こんだてざいりょう	△ こんにやく	□ サラダあぶら	しお/みりん	○ さばのみそに	○ さばのみそに	□ さとう	しょうが/にんにく
	△ いんげん	△ たまねぎ/にんじん	○ さばのみそに	△ にんじん	△ にんじん	しょうゆ	しおこしょう
こんだてざいりょう	□ さとう	○ だいた	△ にんじん	△ とうもろこし	○ だいた	みりん	りょうりしゆ
	しょうゆ	△ トマト	△ とうもろこし	○ ツナフレーク	○ とりにく	りょうりしゆ	□ サラダあぶら
こんだてざいりょう	みりん	ケチャップ/ウスターソース	○ ツナフレーク	とりがらスープ	□ さとう	もちむぎめん	△ ほうれんそう
	りょうりしゆ	□ さとう/コンスターチ	しょうゆ	しょうゆ	しょうゆ	△ きやべつ	△ にんじん
こんだてざいりょう	かつおだし	しお/コンソメ	しおこしょう	□ サラダあぶら	みりん	△ きゅうり	△ もやし
	△ きやべつ	□ マカロニ/しお	□ サラダあぶら	りょうりしゆ	りょうりしゆ	△ にんじん	□ さとう
こんだてざいりょう	△ きゅうり/にんじん	△ きゅうり/にんじん	○ ツナフレーク		□ サラダあぶら	しそドレッシング	しょうゆ
	○ かつおぶし	△ とうもろこし	□ ノンエッグマヨネーズ		かつおだし		みりん
こんだてざいりょう	□ さとう	○ ツナフレーク	□ さとう				□ ごまあぶら
	しょうゆ	□ ノンエッグマヨネーズ	□ さとう				○ やさいいり
こんだてざいりょう	みりん	□ さとう	しょうゆ				にくしゅうまい
	□ さくらんぼゼリー	しょうゆ	麦 豆				

		25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)
こんだて	コッペパン	コッペパン	ごはん	ごはん おかかふりかけ	コッペパン
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
こんだて	レタススープ	レタス	こうやどうふのみそ汁	ぶたじゃが	マカロニのクリーム煮
	チキンピーズ	たまねぎ	あじの南蛮漬	だしまきたまご	チキンナゲット
こんだて	ポテトカップグラタン(かぼちゃ)	エリンギ	小松菜のごま和え	きゅうりの酢の物	ブロッコリーのサラダ
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	□ コッペパン	□ コッペパン	□ ごはん	□ ごはん	□ コッペパン
	○ ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	○ おかかふりかけ	○ ぎゅうにゅう
こんだてざいりょう	△ レタス	△ だいこん	△ にんじん	○ ぎゅうにゅう	△ たまねぎ
	△ たまねぎ	△ にんじん	△ 青ねぎ	□ じゃがいも	△ にんじん
こんだてざいりょう	△ にんじん	○ こうやどうふ	○ とうふ	△ たまねぎ	△ しめじ
	○ ベーコン	○ とうふ	○ けずりぶし	△ にんじん	□ じゃがいも
こんだてざいりょう	△ エリンギ	○ みそ	○ しょうが	△ いんげん	□ マカロニ
	コンソメ	○ さとう	□ サラダあぶら	△ こんにやく	△ アスパラガス
こんだてざいりょう	しょうゆ	○ しょうゆ	けずりぶし	○ あつあげ	□ クリームシチューのもと
	しおこしょう	○ さとう	□ さとう	○ ぶたにく	○ とりにく
こんだてざいりょう	△ たまねぎ	○ あじ	しょうが	□ サラダあぶら	○ とうにゅう
	△ にんじん	□ でんぶ	□ サラダあぶら	けずりぶし	コンソメ
こんだてざいりょう	○ とりにく	□ だいずあぶら	けずりぶし	□ さとう	しおこしょう
	しおこしょう	△ たまねぎ	□ さとう	しょうゆ	□ サラダあぶら
こんだてざいりょう	りょうりしゆ	△ にんじん	○ だしまきたまご	みりん	○ チキンナゲット
	□ サラダあぶら	△ ピーマン	△ きゅうり	△ もやし	□ だいたあぶら
こんだてざいりょう	○ だいた	□ サラダあぶら	△ もやし	○ わかめ	
	ケチャップ	□ さとう	△ にんじん	□ さとう	
こんだてざいりょう	△ トマトピューレ	しお	△ こまつな	しょうゆ	
	□ さとう	△ こまつな	△ もやし	こめず	
こんだてざいりょう	とりがらスープ	△ にんじん	□ ごま	こめず	
	しょうゆ	□ ごま	□ さとう		
こんだてざいりょう	□ コーンスターチ	□ さとう	しょうゆ		
	□ ポテトカップグラタン(かぼちゃ)	みりん			

6月は食育月間 ~家族みんなで取り組みましょう~

子どものうちから、健全な食生活を送ることは、生涯にわたって健やかな心と体を培い、豊かな人間性を育む基礎となります。『早寝・早起き・朝ごはん』は、毎日の生活リズムを確立し、健康に過ごすためにとても大切な生活習慣です。

今や世界で活躍するトップアスリートたちは、練習と並び「食事」をととても大切にしています。「食事」は、ただ単純に食欲を満たすだけのものではありません。なりたい自分に近づき、最高のパフォーマンスを発揮するために欠かせない土台であり、「根っこ」なのです。私たちの健康な心と体をつくる大事なこの「食事」について、今一度、見直してみませんか。

蒸し暑くなる季節 食中毒予防三原則を守ろう!

気温や湿度が高くなると、食中毒を引き起こす細菌類が繁殖しやすくなります。食中毒を予防するには、菌などを「付けない・増やさない・やっつける」が大切なポイントです。

付けない! 料理の前はせっけんで手洗い。包丁やまな板などは、加熱する肉・保存する場合は冷蔵庫で、なるべく早く食べきる。

増やさない! 料理をしたらすぐに食べる。

やっつける! 食材は中心までしっかり火を通す。とくに肉類の生焼けには注意する。

今月の福崎町産野菜

たまねぎ じゃがいも
きゃべつ 白ねぎ

給食の主な材料について、使用予定の産地を福崎町ホームページで公開しています。こちら合わせてご覧ください。

○赤の食品・・体をつくるもの(たんぱくしつ・むきしつ) □黄の食品・・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品・・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵：たまご 乳：乳 麦：小麦 蕎麦：そば ピ：落花生 I：えび 蟹：かに ア：アーモンド 鮑：あわび 竹：いか ら：いくら 乳：オレンジ

加：カシューナッツ キ：キウイフルーツ 牛：牛肉 く：くるみ ゴ：ごま 鮭：さけ 鯖：さば 豆：大豆 鶏：鶏肉 バ：バナナ 豚：豚肉 マ：マカダミアナッツ 珉：もも 芋：やまいも り：りんご ゼ：ゼラチン

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 大麦：大麦・もち麦