









	naa	±4	おもな使用食品の働き				たんぱく質
Н	曜	献 立 名	エネルギーのもとになる			kcal	
2	月	季節のメニュー ごはん <u>あじフライ</u> 野菜のみそドレッシングサラダ きゅうにゅう 野菜のクリームスープ 牛乳		アジ 味噌 ベーコン 牛乳	こまつな もやし にんじん キャベツ たまねぎ スイートコーン缶	666	27.4
3	火	ぶたにく やながわどん しる ぎゅうにゅう 豚肉の柳川井 みそ汁 すいか 牛乳	米 砂糖 油	豚肉 卵 油揚げ 味噌 牛乳	にんじん 長ねぎ もやし さやいんげん 江戸菜 小玉すいか	597	27.1
4	水	かみかみメニュー ごはん 紫肉とごぼうの甘辛揚げ は まかうに なり干し大根のナムル なめこ汁 牛乳		鶏肉 わかめ 豆腐味噌 牛乳	ごぼう 切干しだいこん キャベツ もやし にんじん しょうが なめこ 長ねぎ	589	25.6
5	木	がん やさい ちゅうか ジャージャー麺 野菜の中華ドレッシングサラダ	中華麺 油 砂糖でんぷん ごま油	豚ひき肉 大豆 味噌 牛乳	にんにく しょうが たけのこ にんじん 長ねぎ 干しいたけ キャヘッ もやし パか缶 りんご缶 黄桃缶	593	28
6	金	ハヤシライス 青菜ともやしのサラダ _{養ゆうにゆう} バレンシアオレンジ 牛乳	米 米粒麦 油 砂糖	豚肉 牛乳	たまねぎ にんじん にんにく マッシュルーム缶 こまつな もやし バレンシアオレンジ	598	22.9
10	火	【食べよう野菜 350×ニューの日】 野菜の日 りまけパン(きな粉) トマトカレースープ 野菜60gのオニオンサラダ 牛乳 キュー	コッペパン 油 砂糖 マカロニ じゃがいも	きな粉 鶏肉 ベーコン 牛乳	たまねぎ にんじん トマト缶 スイートコーン缶 キャヘ・ツ きゅうり もやし	585	23.8
11	水	*** 焼うどん 具だくさんみそ汁 黒糖蒸しパン 牛乳	うどん 油 小麦粉 黒砂糖	豚肉 油揚げ 豆腐 味噌 牛乳	キャベッ もやし たまねぎ にんじん 干しいたけ だいこん 江戸菜 長ねぎ えのきたけ レーズン	587	25.1
12	木	地産地消(あしたば) ぐいあじゅーしー 野菜スープ あしたばサーターアンダギー 牛乳	米 もち米 油 砂糖 小麦粉 黒砂糖	豚肉 竹輪 鶏肉 牛乳	ぶなしめじ にんじん たまねぎ 長ねぎ あしたば粉	596	22.6
13	金	ほいこーろーどん はくさい 回鍋肉丼 白菜スープ サイダーゼリー 牛乳	米 油 砂糖 ごま油サイダー	豚肉 味噌 ベーコン アガー 牛乳	しょうが キャベツ ピーマン 長ねぎ にんにく はくさい たまねぎ にんじん パク缶	586	23.3
16	月	ごはん 酢豚 たまごとわかめのスープ 牛乳	米 でんぷん 油ごま油 砂糖 いりごま	豚肉 卵 わかめ 牛乳	しょうが たまねぎ にんじん たけのこ 干しいたけ ピーマン えのきたけ 長ねぎ	595	24.8
17	火	こもく 五目かきあげ丼 バンサンスー みそ汁 牛乳		いか 卵 ハム 油揚げ 味噌 牛乳	ごぼう たまねぎ 干しいたけ さやいんげん キャベッ もやし	610	20.7
18	水	* * * に だいこん ごはん さばの味噌煮 大根とわかめの煮物 しる ぎゅうにゅう かきたま汁 牛乳	米 砂糖 でんぷん	さば 味噌 わかめ 豆腐 卵 牛乳	しょうが だいこん たまねぎ にんじん	616	24.8
19	木	食育の日【長崎県】 ***********************************	中華麺 油 砂糖 でんぷん 黒砂糖	豚肉 いか えび かまぼこ 豆乳 大豆 きな粉 牛乳	しょうが にんにく にんじん たまねぎ もやし キャペッ さくらげ 干しいたけ こまつな スイートコーン缶 レモン	592	30.3
20	金	季節のメニュー いわしのかば焼き丼 お浸し みそ汁 あじさいゼリー 牛乳	米 でんぷん 小麦粉 油 砂糖	いわし 豆腐 味噌豆乳 アガー 牛乳	はくさい もやし にんじん 長れぎ えのきたけ ぶどうジュース アセロラジュース	663	24.3
23	月	************************************	米 いりごま ごま油 油 小麦粉 でんぶん じゃがいも 卵不使用マヨネーズ	ちりめんじゃこ ししゃも 味噌 牛乳	こまつな にんじん きゅうり スイートコーン缶 かぼちゃ たまねぎ 長ねぎ	593	20.1
24	火	チャーハン 五目スープ 豆腐まんじゅう 牛乳	_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	豚肉 卵 鶏肉 豆腐 あずき 牛乳	たまねぎ 長ねぎ にんじん 干しいたけ チンゲンサイ	632	25
25	水	なっゃさい 夏野菜スパゲティ オニオンスープ マーブルカップケーキ 牛乳	スパケディ 油 小麦粉 砂糖 マーガリン	豚肉 ベーコン 卵 牛乳	たまねぎ にんにく なす マッシュルーム缶 ピーマン トマト缶 にんじん	593	24.4
26	木	だいずい ナン 大豆入りキーマカレー フルーツヨーグルト 牛乳	ナン油	豚ひき肉 大豆 レンズ豆 ヨーグルト 牛乳	たまねぎ にんじん しょうが にんにく トマト缶 パイン缶 黄桃缶	586	27
27	金	さけ なんばんづ はるさめ れいとう ぎゅうにゅう ごはん 鮭の南蛮漬け 春雨スープ 冷凍みかん 牛乳	米 でんぷん 油 砂糖春雨 ごま油	鮭 豚肉 豆腐 牛乳	たまねぎ にんじん ピーマン 長ねぎ 干しいたけ 冷凍みかん	615	27.4
30	月	ハニートースト グリルチキン フレンチポテト ぎゅうにゅう ミネストラスープ 牛乳	食パン バター はちみつ じゃがいも マカロニ 油	鶏肉 ベーコン 牛乳	たまねぎ にんじん セロリ にんにく トマト缶	588	24.3

※都合により献立内容を変更する場合があります。

児童1人1回当りの平均栄養摂取量(小学校)

	栄養価	エネルキャー	たん白質	脂質	ታትሃታል	加シウム	マクドネシウム	鉄	ビタミン			,	食物繊維
		*1			(食塩粉省量)*1	*2	*2	*2	A*2	B1*2	B2*2	C*2	*2
		(kcal)	(%)	(%)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(μgRAE)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
6	月分平均	604	16.5	29.5	2.2	316	85	2.2	214	0.4	0.52	25	4.9
学科	給食摂取基準	650	$13 \sim 20$	$20\sim30$	2.0	350	50	3	200	0.4	0.4	25	4.5

平均栄養価は、*1:学校給食摂取基準の±10%範囲内 *2:学校給食摂取基準の±20%範囲内で調整しています。

毎 6月4日~6月10日は「歯と口の健康週間」です ⊕

よく噛むことは唾液の分泌を促します。 唾液には、むし歯予防・消化を助ける・脳の働きを活性化させて集中力や記憶力をアップするなどの効果があります。 噛みごたえのあるものをよく噛んで食べることを心がけましょう。 6月4日(水)の給食で、かみかみ食材として"ごぼう"な どを提供します

どを提供します。