



6月 給食だより



日 曜	献立名		おもに使われる食品名			アレルギー物質該当原材料名 (食品表示法に基づく28品目)	kcal エネルギー	g たん白質
	お	か ず	熱や力になる食品(きいろ)	血や肉になる食品(あか)	体の調子を整える食品(みどり)			
3月	ごはん	ごはん	ごはん				663	25.2
	牛乳			牛乳		乳		
	豆腐と大根のみそ汁			豆腐 油あげ わかめ 煮干し粉 みそ	だいこん	大豆		
	さばの西京焼き			さばの西京焼き		大豆 さば	842	33.8
	ブロッコリーと枝豆のサラダ				ブロッコリー カリフラワー にんじん 枝豆	大豆		
	和風ドレッシング	和風ドレッシング				小麦・大豆・豚肉・鶏肉・りんご		
4火	納豆(中学のみ)		納豆			大豆・小麦	733	25.3
	ごはん	ごはん	ごはん					
	牛乳			牛乳		乳		
	ウェーブワンタンスープ	ごま油 ウェーブワンタン	とりにく なんと		にんじん キャベツ もやし しょうが にら	小麦・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン		
	肉じゃがフライ	油	肉じゃがフライ			小麦、乳、大豆、牛肉、りんご、ゼラチン	885	29.2
5水	しらたきのソテー	油 さとう	ぶたにく		しょうが にんじん チンゲンサイ たけのこ しらたき	小麦・大豆・豚肉		
	中華めん	中華めん	中華めん			小麦	695	26.0
	牛乳			牛乳		乳		
	みそラーメンの汁	油 さとう ごま	ぶたにく みそ		しょうが にんにく にんじん たまねぎ もやし きくらげ にら	小麦・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉・ごま・ゼラチン		
	揚げぎょうざ(小2個・中3個)	油	ぎょうざ			小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	861	31.9
6木	フルーツポンチ				みかん缶 パイン缶 黄桃缶 ナタデココ	もも		
	ごはん	ごはん	ごはん				685	26.6
	牛乳			牛乳		乳		
	けんちん汁	油 さといも	とりにく 油あげ 煮干し粉 豆腐	ごぼう にんじん だいこん こんにやく こまつな		小麦・大豆・鶏肉		
	白身魚の南蛮漬け	油 ごま油 さとう でんぷん	ほき	にんにく しょうが ねぎ		小麦・大豆・ごま	796	30.6
	春雨サラダ			はるさめ にんじん きゅうり		小麦・卵・大豆・ごま		
7金	香ごまドレッシング	香ごまドレッシング						
	わかめごはん	わかめごはん	わかめごはん				728	27.8
	コーヒーミルク		コーヒーミルク			乳		
	豚汁	油 じゃがいも	ぶたにく 煮干し粉 みそ 豆腐	ごぼう にんじん だいこん ねぎ		大豆・豚肉		
	鶏のからあげ	油 でんぷん	とりにく 生姜醤油漬け			小麦・大豆・鶏肉	858	32.4
	こんにゃくサラダ			サラダこんにゃく きゅうり キャベツ		小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン		
10月	中華ごまドレッシング	中華ごまドレッシング						
	ごはん	ごはん	ごはん				779	29.3
	牛乳			牛乳		乳		
	マーボー豆腐	ごま油 さとう でんぷん	ぶたにく 豆腐 みそ	しょうが にんにく しいたけ たまねぎ にんじん		小麦・大豆・豚肉・牛肉・ゼラチン・ごま	885	32.4
	肉シュウマイ(小2個・中2個)		肉シュウマイ			小麦、鶏肉、豚肉、大豆		
11火	ピーチゼリー	ピーチゼリー				もも	677	24.8
	ごはん	ごはん	ごはん					
	牛乳			牛乳		乳		
	豆腐と小松菜のみそ汁		豆腐 油あげ 煮干し粉 わかめ みそ	だいこん こまつな		大豆		
	白身魚フライ	油	白身魚フライ			小麦・大豆	799	29.3
	ソース					大豆・りんご		
12水	きんぴらそぼろごはんの具	油 さとう	とりにく	ごぼう にんじん しらたき さやいんげん		小麦・大豆・鶏肉		
	ツイストパン	ツイストパン	ツイストパン			乳・小麦・大豆	720	30.6
	牛乳			牛乳		乳		
	ほたてとブロッコリーのシチュー	油 じゃがいも ホワイトルウ	ベーコン ほたて 牛乳	にんじん たまねぎ ブロッコリー		小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉		
	ハンバーグの照り焼きソースかけ	さとう でんぷん	ハンバーグ			小麦・大豆・鶏肉・豚肉	887	36.5
13木	ポイル野菜				キャベツ きゅうり とうもろこし			
	イタリアンドレッシング	イタリアンドレッシング				小麦・大豆・豚肉・鶏肉・りんご		
	ごはん	ごはん	ごはん				656	23.4
	牛乳			牛乳		乳		
	厚あげとえのきたけのみそ汁		煮干し粉 みそ 厚あげ わかめ	だいこん えのきたけ ねぎ		大豆	772	26.8
14金	チキンカツ	油	チキンカツ			小麦・大豆・鶏肉		
	ソース					大豆・りんご		
	ほうれん草とコーンのソテー	油		ほうれん草 たまねぎ とうもろこし にんじん		小麦・乳・大豆・鶏肉		
	ごはん	ごはん	ごはん				665	21.7
15土	牛乳			牛乳		乳		
	ちゃんこスープ	油	とりにく	にんじん だいこん キャベツ もやし ねぎ えのきたけ しめじ		小麦・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチン		
	えびカツ	油	えびカツ			小麦・大豆・鶏肉・えび	758	24.1
	ごぼうサラダ			ごぼうサラダ とうもろこし		卵・乳・ごま・小麦・大豆		
17月	ごはん	ごはん	ごはん				691	21.0
	牛乳			牛乳		乳		
	豆腐と小松菜のみそ汁		煮干し粉 豆腐 油あげ わかめ みそ	だいこん こまつな		大豆		
	かぼちゃひき肉フライ	油	かぼちゃひき肉フライ			小麦・大豆・豚肉・りんご	776	23.1
	ソース					大豆・りんご		
	ほうれん草ともやしのおひたし			ほうれん草 もやし にんじん				
18火	しょうゆ					小麦・大豆	711	28.9
	ごはん	ごはん	ごはん					
	牛乳			牛乳		乳		
	豆腐のピリ辛スープ	ごま油	とりにく 豆腐	しょうが にんじん しいたけ こまつな ねぎ		大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン		
	いわしのかば焼き	油 さとう でんぷん	いわし			小麦・大豆	807	31.7
19水	切り干し大根のサラダ		茎わかめ	切り干し大根 にんじん きゅうり とうもろこし		小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン		
	中華ごまドレッシング	中華ごまドレッシング						
	地粉うどん【加須市うどんの日献立】	地粉うどん	地粉うどん			小麦	724	26.8
	牛乳			牛乳		乳		
	なす南蛮汁	油 さとう	ぶたにく 油あげ	なす にんじん たまねぎ ほうれん草 ねぎ		小麦・大豆・豚肉		
	ちくわの磯辺揚げ(小2個・中2個)	油 小麦粉 でんぷん	ちくわ 青のり			小麦		
	地場産きゅうりのサラダ			とうもろこし きゅうり キャベツ にんじん			899	33.2
	香ごまドレッシング	香ごまドレッシング				小麦・卵・大豆・ごま		
19水	はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー						

日 曜	献立名		おもに使われる食品名			アレルギー物質該当原材料名 (食品表示法に基づく28品目)	kcal エネルギー	g たん白質
	お	か	ず	熱や力になる食品(きいろ)	血や肉になる食品(あか)	体の調子を整える食品(みどり)		
20 木	ごはん			ごはん				
	牛乳				牛乳		707	24.5
	豆腐とえのきたけのみそ汁				煮干し粉 みそ 豆腐 わかめ	だいこん えのきたけ ねぎ		
	ポークメンチカツ			油	ポークメンチカツ		811	27.3
	ソース							
21 金	かてめしの具			油 さとう	とりにく	しいたけ ごぼう にんじん こんにやく いんげん		
	ごはん			ごはん				
	牛乳				牛乳		699	24.1
	ポークカレー			油 じゃがいも カレールウ	ぶたにく 粉チーズ スkimミルク	たまねぎ にんじん にんにく		
	チキンナゲット(小2個・中3個)				チキンナゲット		853	29.2
24 月	カリフラワーのサラダ					ブロッコリー カリフラワー にんじん とうもろこし		
	パンパンジードレッシング			パンパンジードレッシング				
	ごはん			ごはん				
	牛乳				牛乳		690	21.3
	トックのスープ			トック でんぶん	とりにく なんと 卵 わかめ	にんじん しいたけ ねぎ		
25 火	春巻き			油	春巻き			
	ほうれん草ともやしのナムル					ほうれん草 もやし にんじん	780	23.7
	ナムルドレッシング			ナムルドレッシング				
	ごはん			ごはん				
	牛乳				牛乳		700	28.7
26 水	いものこ汁			さといも	ぶたにく 煮干し粉 みそ	ごぼう にんじん こんにやく ねぎ		
	さばの塩焼き				さば		826	33.4
	小松菜の煮びたし				油あげ	こまつな		
	こどもパン			こどもパン				
	牛乳				牛乳		709	21.6
27 木	ラトウイユスープ			油 じゃがいも	ぶたにく ベーコン	にんにく たまねぎ にんじん なす スティック トマト 煮ビーマン 煮ビーマン マッシュルーム		
	ポテコロッケ			ポテコロッケ 油			826	25.3
	ソース							
	ポイルブロッコリー					ブロッコリー		
	ノンエッグマヨネーズ			ノンエッグマヨネーズ				
28 金	ごはん			ごはん				
	牛乳				牛乳		725	30.6
	肉じゃが			さとう じゃがいも	ぶたにく	しらたき にんじん たまねぎ グリンピース		
	あじフライ			油	あじフライ		852	35.4
	ソース							
28 金	カットオレンジ					オレンジ		
	ごはん			ごはん				
	牛乳				牛乳		652	24.8
	玉ねぎとわかめのみそ汁				煮干し粉 みそ 厚あげ わかめ	たまねぎ にんじん えのきたけ		
	ハンバーグのおろしソースかけ			さとう ごま	ハンバーグ	だいこん		
28 金	親豆子豆サラダ				大豆	枝豆 キャベツ にんじん	763	28.5
	和風ドレッシング			和風ドレッシング				
* 材料入荷の都合による献立変更は、ご了承ください。（給食回数20回） 加須市の学校給食では食品表示法に基づくアレルギー28品目についてのみ表示しています。コンタミネーションについては、対応していません。 給食献立に関する疑問点、質問等がありましたら、それぞれ所属している小中学校・園に相談の上、給食センターまでご連絡ください。						平均栄養量	700	25.7
							827	29.8
						基準栄養量	650	21.2～ 32.5
							830	26.9～ 41.5

記載するアレルギー(特定原材料等及び特定原材料に準ずるもの)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生(ピーナッツ)	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

加須市内の2つの学校給食センター(加須・騎西)では、季節に合わせて共通したメニュー【統一献立】を取り入れています。

6月のごはんは、騎西地域産彩のぎずなを使用しています。



* 今月の地場産物は、「米、きゅうり、じゃがいも、たまねぎ、キャベツ、なす、きくらげ」の予定です。

6月25日は、「加須市うどんの日」です

むかしから加須市とその周辺では小麦をたくさん作っていて、地元でとれた小麦を使ったうどん作りも盛んでした。むかし、館林のお殿様に加須市の小麦で作ったうどんの粉を送ったところ、大変おいしいと喜ばれお礼の手紙が来たそうです。その手紙に書かれていた日付が6月25日だったので、この日を「加須市うどんの日」としたそうです。

この日を記念して、給食では加須市うどんの日献立を行います。献立には、地元の小麦を使った地粉うどん、加須市のなす、きゅうりなども使われています。

「加須うどん」は、300年以上前から食べられてきた伝統的なうどんです。郷土の味を味わっていただきましょう。

一般社団法人 日本海老協会より

北海道産ホタテを無償提供していただきました。

6/12(水)の「ほたてとブロッコリーのシチュー」に入っています。楽しみにしてくださいね。



毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」

「食べる力」=「生きる力」を育みましょう