



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				467	16.0
	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		
	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						
4 火	ごはん	ごはん	ごはん				505	14.7
	ウエーブワンタンスープ	ごま油 ウエーブワンタン		とりにく なた	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		
	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		
5 水	中華めん	中華めん	中華めん			小麦	416	13.7
	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(2個)	油		ぎょうざ		小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま		
	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		
6 木	ごはん	ごはん	ごはん				430	15.9
	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		
	春雨サラダ				はるさめ にんじん きゅうり			
	香ごまドレッシング	香ごまドレッシング				ごま		
7 金	わかめごはん	わかめごはん	わかめごはん				473	16.6
	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		
	こんにやくサラダ				サラダこんにやく きゅうり キャベツ			
	塩中華ドレッシング	塩中華ドレッシング						
10 月	ごはん	ごはん	ごはん				460	15.2
	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		
	肉シュウマイ(2個)			肉シュウマイ		小麦、鶏肉、豚肉、大豆		
	ピーチゼリー	ピーチゼリー				もも		
11 火	ごはん	ごはん	ごはん				423	13.8
	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		
	ソース					大豆・りんご		
	きんぴらそばろごはんの具	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		
12 水	ツイストパン	ツイストパン	ツイストパン			乳・小麦・大豆	447	18.7
	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		
	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						
13 木	ごはん	ごはん	ごはん				408	13.1
	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		
	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		
14 金	ごはん	ごはん	ごはん				414	11.0
	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		
	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				420	10.4
	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		
	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			
	しょうゆ					小麦・大豆		
18 火	ごはん	ごはん	ごはん				459	17.3
	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		
	切り干し大根のサラダ			荳わかめ	切り干し大根 にんじん きゅうり とうもろこし			
	塩中華ドレッシング	塩中華ドレッシング						
19 水	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	453	14.4
	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(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			
	香ごまドレッシング	香ごまドレッシング				ごま		
	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	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	ごはん				471	15.1	
	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	大豆			
	ポークメンチカツ	油		ポークメンチカツ		小麦・大豆・豚肉			
	ソース					大豆・りんご			
	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	小麦・大豆・鶏肉			
21 金	ごはん	ごはん	ごはん				418	12.1	
	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 スキムミルク	たまねぎ にんじん にんにく	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉			
	チキンナゲット(2個)			チキンナゲット		小麦・乳・大豆・鶏肉			
	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				ごま・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン			
24 月	ごはん	ごはん	ごはん				463	11.6	
	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	卵・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン			
	春巻き	油		春巻き		ごま・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン			
	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				
	ナムルドレスリング	ナムルドレスリング				ごま・小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
25 火	ごはん	ごはん	ごはん				444	17.2	
	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	大豆・豚肉			
	さばの塩焼き			さば		さば			
	小松菜の煮びたし			油あげ	こまつな	小麦・大豆			
26 水	こどもパン	こどもパン				乳・小麦・大豆	502	12.2	
	ラトウイユスープ	油 じゃがいも		ぶたにく ベーコン	にんじん たまねぎ にんじん なす スクアーニ トマト 赤ピーマン 黄ピーマン マッシュルーム	乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
	ポテトコロッケ	ポテトコロッケ 油				乳・小麦・大豆			
	ソース					大豆・りんご			
	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				大豆			
27 木	ごはん	ごはん	ごはん				468	18.8	
	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	小麦・大豆・豚肉			
	あじフライ	油		あじフライ		小麦・大豆			
	ソース					大豆・りんご			
	カットオレンジ				オレンジ				
28 金	ごはん	ごはん	ごはん				405	14.1	
	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	大豆			
	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	ごま・小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
	親豆子豆サラダ			大豆	枝豆 キャベツ にんじん	大豆			
和風ドレスリング	和風ドレスリング								
* 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)							平均栄養量 幼稚園	448	14.6
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。									

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、騎西地域産彩のき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す。

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