亚成26年6日分 学校经合献立表

川西市教育委員会

					平成26年6	月万 子仪	給食献立表					育 委 員 会
日付 6月2	2日(月)	6月3日(火)	6月4日(水)	6月5日(木)	6月6日(金)	6月9日(月)	6月10日(火)	6月11日(水)	6月12日(木)	6月13日(金)	6月16日(月)	6月17日(火)
年乳 耐 白飯 立 はるさめスープ ごゃこピーマン 名 ぶどう(冷)		牛乳 コーンライス ソイシチュー 茎わかめのサラダ	牛乳 ロールパン ひじきスパゲティ ハムときゃべつの炒め煮 ぶどうかん(赤)	牛乳 白飯 味付けのり そぼろ煮 はりはり大根	牛乳 かやくごはん かきたま汁 ちくわとこんにゃくの甘辛煮	牛乳 白飯 中華スープ チャプチェ きゃべつサラダ	午乳 白飯 焼きそば アスパラガスサラダ みかん(冷)	午乳 白飯 みそ汁 あじのフライ きゃべつのあえもの	午乳 白飯 マーボー豆腐 パンサンスー	牛乳 白飯 カレーうどん きゅうりサラダ びわ	午乳 白飯 ぱち汁 牛肉とにらの炒め煮	牛乳 チャパッタ チーズ(スライス) ラタトゥイユ 野菜スープ
中 精 豚はききに塩こがし 清煮こ水 しどごごしみさご ぶ とり (に塩こがし うりゆ しが すマう ゆん (油) りょ酒 ー ぶ すマう ゆん (油) という はん (油) という にまっかん (油) という にまっかん (油) という にん () という () という () という () という () という ()) という () という ()) という () という () という ()) という ()) という () にいう ()) という () ()) という () にいう ()) という () にいう () ()) という () にいう ()) という () にいう () ()) という () にいう ()) という () にいう () ()) という () にいう () ()) にいう () にいう ()) という () にいう ()) という () にいう () ()) という () にいう () ()) という () にいう ()) という ()) という () にいう ()) という () にいう () ()) にいう () にいう ())	130 2 15	中乳 1本 1本 70 ボール 15 0.8 15 0	中乳 1本 1本 1 1本 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	なる食品) なる食品)	中 精発鶏油ごに干します 第豆たに葉でしますが り、3 3 3 5 5 5 10 3 3 3 5 5 5 10 3 3 3 5 5 5 10 3 3 5 5 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	年乳 1本 1本 1本 75	年乳 1本 1本 1本 1本 1本 14 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	4 1本 1本 75 1本 75 1本 20 15 5 15 5 15 5 15 5 15 5 15 5 15 15 15 15 15 15 10 15 10 10 10 <	牛乳 1本 精白 (4.8) 30 豆腐 100 たまねぎ 5 たけのじん 15 しょうが 1 こんらうが 0.2 みそう(三) 1 清面 3 さま酒 1 で水 5 は縁つうりゆ 2.2 みよう(三) 0.3 はま酒 1 で水 5 は縁つうりゆ 2.2 みよう(三) 0.3 計算とう(三) 0.2 0.03 0.8 さとう子 0.03	牛乳 1本 精白米 60 うどん(冷) 60 牛肉(スライス) 10 たまねぎ 20 葉ねごりりゆ(洗) 3 しょうゆ(洗) 3 サラダ油 0.2 こしょうが油 1 塩しょう(黒) 0.02 ボーリック 0.02 でんぷん 1 けずりぶし 3 水 100 きゅうり 30 米油 0.5 しょうゆ(淡) 1 びわ 1	年乳 1本 75	牛乳 1本 キャパッタ(45/65) 1こ ナマパスクイス) 1枚 オマスイス) 1枚 ます 10 たまッキにく 0.2 スマトにく 3 トマルーので 15 にペートじん 0.2 オン煮り 15 にペートじん 0.01 カバッカー 0.05 現場などの 15 でカロリーの 0.03 しょうの 0.03 しょうの 0.02 カルシーの 0.02 カルシーの 0.02 カルシーの 10 たメーリッカー 10 たメーリー 10 たメート 10 たメート
	517	522	605	603	533	<u>米油 0.5</u> 565	605	694	622	528	511	511
たんぱく質 17		18.5	24.3	21.2	21.8	20.7	19.9	28.9	26.3	18.0	16.3	25.4
生乳 献 白飯	8日(水)			0 0 0 0 0 (0)	00010111	0 0 0 5 0 7-10	0日00日/土)	۸۵۵۵۵۲۸۱		·		
立 きゅうりサラダ カットコーン	-	6月19日(水) 牛乳 さけとわかめのごはん すまし汁 ビーマンの炒め煮 パインアップル(冷)	4 6月20日(金) 牛乳 白飯 平めんピーフンのスープ 豚キムチ えだまめ	6月23日(月) 牛乳 白飯 かにとレタスのスープ アスパラガスソテー もやしのあえもの	6月24日(火) 牛乳 白飯 カレー風味の肉そぼろ ワンタンスープ アイスクリーム	6月25日(水) 牛乳 白飯 みそ汁 さばの煮つけ うめぇーQ	6月26日(木) 牛乳 白飯 とうがんスープ マーボーなす ぶどうかん(白)	6月27日(金) 牛乳 白飯 わかめスープ 鶏肉のわがままみそからあげ きゃべつサラダ	6月30日(月) 牛乳 白飯 豚汁 和風ハンバーグ びわ	6月 平成17年6月に 進会議において決	は食育月間 食育基本法が制定 快定された食育推進	され、政府の食育推 基本計画で、食育
立 名 きゅうリサラダ カットコーン 牛乳 精白米 発芽玄米	1本 70 5	牛乳 さけどわかめのごはんすまし汁 ピーマンの炒め煮 パインアップル(冷) 牛乳 1本 精白米 70 発芽玄米 5 さけ(フレーク) 7	牛乳 白飯 平めんピーフンのスープ 豚キムチ えだまめ 1本 牛乳 1本 精白米 75 平麺ピーフン 10	牛乳 白飯 かにとレタスのスープ アスパラガスソテー もやしのあえもの 牛乳 1本 精白米 75 かに 20	牛乳 白飯 カレー風味の肉そぼろ ワンタンスープ アイスクリーム 牛乳 1本 精白米 75	牛乳 白飯 みそ汁 さばの煮つけ うめぇーQ 1本 株乳 1本 積白米 75 豆腐 20	牛乳 白飯 とうがんスープ マーボーなす ぶどうかん(白) 牛乳 1本 精白米 75	牛乳白飯 わかめスープ 鶏肉のわがままみそからあげきゃべつサラダ 牛乳 1本 精白米 75 いか(かのこ) 20	6月30日(月) 牛乳 白飯 豚汁 和風ハンバーグ びわ 牛乳 1本 精白米 75 豚肉(スライス) 10	6月 平成17年6月に 進会議において決 の国民への浸透を められました。	:食育基本法が制定 快定された食育推進 を図るため、毎年6月 、ご家庭で気をつけ	され、政府の食育推 基本計画で、食育 が「食育月間」と定 てみませんか?
立 名 きゅうリサラダ カットコーン 牛乳 精白米 発芽玄米 牛肉(角)	1本 70	牛乳 さけとわかめのごはんすまし汁 ビーマンの炒め煮 パインアップル(冷) 牛乳 1本 精白米 70 発芽玄米 5 さけ(フレーク) 7 わかめ(干) 2 ごま 1 塩 0.8 清酒 2	牛乳 白的んピーフンのスープ 下きたまめ 牛乳 1本 精白米 75 平鶏肉(若5) たまなじん 15 さいしいたけ 0.5	中乳 白飯 かにとレタスのスープ アスパラガスソテー もやしのあえもの 中乳 1本 精白米 75 かに 20 にんじん 10 レタス 20 親卵 20 はずか(淡) 4 清酒 1	牛乳白飯カレー風味の肉そぼろワンタンスープアイスクリーム 牛乳 1本 特別 1本 精白米 75 豚挽肉 30 たまねマン 10 にんじん 15 ことう(三)しょうゆ(濃) 1 しょうゆ(濃) 3	牛乳 白みできる みずけっめぇーQ 牛乳 1本 精白米 75 豆腐 20 油あがの(干) 0.5 にんじん 15 葉ねぎ 5 たまねぎ 20	牛乳 白飯 とうがんスープマーボーなす。ぶどうかん(白) 牛乳 1本 精白米 75 とうがん 20 豚肉(スライス) 20 干ししいたけ 0.5 ホールコーン 20 葉ねぎ 5 にんじん 15	牛乳 白飯 わかめスープ 鶏肉のわがままみそからあげきゃべつサラダ 牛乳 1本 精白米 75	6月30日(月) 牛乳 白飯 豚汁 和風ハンバーグ びわ 牛乳 精白米 75 豚肉(スライス) 10 煮干し 1 じゃがいも 20 緑豆もやし 15 にんじん ごぼう(ささがき) 5	6月 平成17年6月に 進会議において決 の国民への浸透を められました。	:食育基本法が制定 快定された食育推進 を図るため、毎年6月 、ご家庭で気をつけ ・家方	され、政府の食育推 基本計画で、食育 が「食育月間」と定
2名 きカット キャット キャット キャット キャット キャット キャット はいかい かんり はい かん かい はい かん かい	70 5 30 50 40 20 6 6 8 6 0.3 0.02 0.02	牛乳とわかめのごはんすまし汁 ピーマンの炒め煮 パインアップル(冷) 牛乳 1本 精白芸(カーケ) 7 わかめ(干) 2 ご塩 0.8 清酒 2 豆ののじん 15 みりばり、15 みりばり、15 みりばり、15 みりばり、15	中乳飯 マフンのスープ アンのスープ ドネ サーフンのスープ を	牛乳 白飯 かにとレタスのスープアスパラガスソテー もやしのあえもの 牛乳 1本 精白米 75 かに 20 にんじん 10 レタス 20 しょうゆ(淡) 4	中乳 白か カレー風味の肉そぼろ ワンタン皮 中乳 1本 精 1本 精 1本 精 1本 精 1本 精 1本 1本 1 本 1 本 1 本 1 本 1 は 20 にんじん 15 にんじん 15 にんじん 15 はよう一 数 いか(かのこ) 20 清酒 1 ワンタン皮 にんじん 15 にんじん 15	牛乳 1本 中乳 1本 村舎 75 豆腐 20 油かが(干) 0.5 たねぎぎ 20 みよずりぶし 15 ままね(赤) 15 たままれ(赤) 2 みずずりぶし 2 オボー 120 は(三枚おろし) 1枚	中乳 (とうがんスープマンドン・イス (を)	牛乳白飯 わかめスープ 鶏肉のわがままみそからあげきゃべつサラダ 牛乳 1本 精白米 75 いか酒 1 にん豆もいん 15 はん 15 はん 15 はん 15 はん 15 はん 1 はん 0.6 はっかめ(干) 0.6 はっかめ(デンターンのできない。 0.02 カーリック 0.02 カーリック 0.5 こんが(だし用) 0.5	6月30日(月) 牛乳 白飯 豚汁 和風ハンバーグ びわ 牛乳 精白米 精白米 75 豚肉(スライス) 10 煮下し 1 じゃがいも 20 緑豆もやし 15 にんじん 15 にんじんさがき) 5 のきこんにゃく 10 葉ねぎ 5 みそ(赤) 9 けずりぶし 1 水 120	平成17年6月に 単会議において対 の国民への浸透を められました。 この食育月間に、	で食育基本法が制定 快定された食育推進 を図るため、毎年6月 、ご家庭で気をつけ ・家田 ・田 ・日 食	され、政府の食育指 基本、政府の食育 が「食育月間」と定 てみませんか? をでしょう! で採れた物を でましょう!
### ### ### #### ####################	1本 70 5 30 50 40 20 6 6 8 8 0.3 0.02	牛乳 さけとわかめのごはんすまし汁 ピーマンの炒め煮 パインアップル(冷) 牛乳 1本 精芽玄米 5 さけ(フレーケ) 7 わかめ(干) 2 塩 0.8 清酒 2 豆腐 20 えのきだけ 10 にみじん 15 みつば 3 砂ば 1	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (牛乳 白的にとレタスのスープ アスパラガスソテー もやしのあえもの 牛乳 1本 精白米 75 かに 20 にんじん 10 レタス 20 鶏卵 20 しょうゆ(淡) 4 「塩 0.2 でんぶん 1 こしょう(白) 0.02 ブーリック 0.02 こんぶ(だし用) 0.5	中乳 白し カレー風味の肉そぼろ ワンタンスープ アイスクリーム 中乳 1本 精白米 75 豚挽肉 30 たまねぎ 20 にんじん 15 にんじん 15 はよう(三) 1 しょうゆい(濃) カレー粉 0.4 いか(かのこ) 20 清酒 1 ワンタン皮 10	牛乳 1本 白みできる。 1本 さばの煮っ口 1本 青白米 75 豆腐あげ 5 おかめ(干) 0.5 にんがられる 15 葉まる 20 おかめ(干) 0.5 にんがられる 15 まるを 20 かずりぶし 2 煮干し 1 水 120	牛乳 1本 中乳 1本 キ乳 1本 精白米 75 とうがん 20 豚肉(スライス) 20 干ししいたけ 0.5 ホールコーン 20 葉ねぎ 5 にんじん 15 塩 0.02 こしょう(黒) 0.02 カーリック 0.02 しょう四 4 清四 1	牛乳白飯 わかめスープ 鶏肉のわがままみそからあげきゃべつサラダ 牛乳 1本 精白米 75 いかのこ) 1 活酒 1 にん豆もかり(淡) 1 はいかめ(淡) 4 おっしょう(白) 0.02 カナリック 0.02 カナリック 0.02 カーリック 0.5	6月30日(月) 牛乳 白飯 豚汁 和風ハンバーグ びわ 牛乳	6 月 に 平 6 月 に 神 7 まののもの まののもののしまのの が 8 からいで、るぎでいる。 をとになるぎでしている。 を 1 ないで、るが、ののしまででしている。 を 2 になるが、でしている。 を 3 に、 4 に、るが、ののしまでしている。 を 3 に、 4 に、るが、ののしまでしている。 を 4 に、るが、ののしまでしている。 を 5 に、 5 に、 6 に、 6 に、 6 に、 6 に、 6 に、 6 に、	では 食育基本に 食育されため、毎年6月 本食ででででいます。 でででででででできる。 ででででででででできる。 が消かで関いてできる。 が消かででできる。 でののででできる。 が消かでできる。 が消かでできる。 が消かででできる。 が消かでできる。 が消かでできる。 が消かでできる。 が消かでできる。 が消かでは、 がいできる。 がいでできる。 がいでできる。 がいでできる。 がいでできる。 がいでできる。 がいできる。 がいでできる。 がいでできる。 がいでできる。 がいでできる。 がいでできる。 がいでできる。 がいできる。 がいできる。 がいできる。 がいできる。 がいできる。 がいできる。 がいできる。 がいできる。 がいできる。 がいできる。 がいできる。 がいできる。 はいできる。 がいできる。 はいでをできる。 はいでをできる。 はいで。	され、政府の食育作 基本に が「食育月間」と定 でみませんか? をでしょうとでは でましまがでませんか? でましまができまででは ではではかり。 でははがり。

寒天(糸) さとう(上) ぶどう果汁(白)

学校給食費:1食あたり 220円

620 25.4

平成25年夏に実施された「かわにし ふれあい料理レシピコンクール」に 川西市内の小学校から応募があった 料理が学校給食に登場します! 今回は6月25日(水)の「うめぇ-Q」です!!



「塩」の使用について : 献立の材料名欄に記載されていなくても、"ゆで塩"など、味をととのえること等を目的に使用することがあります。

491 19.0

エネルギー たんぱく質

526 19.4