令和２年度６月(6月22日～6月30日)　学校給食献立表

川西市教育委員会

月日（曜）	6月22日(月)	6月23日(火)	6月24日(水)	6月25日(木)	6月26日(金)	6月29日(月)	6月30日(火)
献立名	牛乳 ロールパン	牛乳 食パン 白いんげんのトマト煮	牛乳 ロールパン 野菜スープ	牛乳 食パン ソイシチュー	牛乳 赤飯 豚汁	牛乳 白飯 肉じゃが	牛乳 白飯 八宝菜
材料名および使用量（g）	牛乳　1本　○ ロールパン　2こ　□ (80/100/120)	牛乳　1本　○ 食パン　2枚　□ (80/100/120) 白いんげん（ゆで）　25　○ たまねぎ　30　△ にんじん　15　△ ベーコン　5　○ じゃがいも　30　□ ケチャップ　8 パセリ（乾）　0.03　△ ソース（ｳｽﾀｰ）　2 しょうゆ（濃）　1.5 さとう(三温)　0.5　□ 塩　0.2 こしょう（白）　0.02 ガーリック　0.02 パプリカパウダー　0.02 ぶどう酒(赤)　1 サラダ油　1　□ 鶏手羽先（だし用）　15 にんじん（だし用）　0.5 たまねぎ（だし用）　0.5 ベーリーフ　0.03 水　80	牛乳　1本　○ ロールパン　2こ　□ (80/100/120) 鶏肉（若5）　20　○ たまねぎ　40　△ にんじん　15　△ じゃがいも　30　□ パセリ（乾）　0.03　△ 塩　0.6 こしょう（白）　0.02 ガーリック　0.02 しょうゆ（淡）　2 ぶどう酒(白)　1 鶏手羽先（だし用）　10 にんじん（だし用）　0.5 たまねぎ（だし用）　0.5 ベーリーフ　0.03 水　120	牛乳　1本　○ 食パン　2枚　□ (80/100/120) 鶏肉（若5）　20　○ じゃがいも　50　□ たまねぎ　40　△ にんじん　20　△ パセリ（乾）　0.03　△ 豆乳　40　○ でんぷん　1　□ こんぶ（だし用）　0.5 塩　0.8 こしょう（白）　0.02 ガーリック　0.02 ぶどう酒(白)　1 水　50	牛乳　1本　○ 赤飯（α米）　80　□ 塩　0.5 水　96 牛肉（スライス）　25　○ 豚肉（スライス）　20　○ じゃがいも　20　□ 緑豆もやし　15　△ にんじん　15　△ ごぼう（ささがき）　5　△ つきこんにゃく　10　△ 葉ねぎ　5　△ みそ（赤）　9　○ 煮干し（だし用）　0.5 けずりぶし（だし用）　1 水　120	牛乳　1本　○ 精白米　80　□ 水　108 豚肉（スライス）　25　○ えび（冷･80～120）　10　○ いか（かのこ･冷）　20　○ 清酒　1.5 きゃべつ　20　△ たまねぎ　40　△ にんじん　15　△ 緑豆もやし　20　△ たけのこ（水煮）　10　△ 干ししいたけ(スライス)　0.5　△ 塩　0.2 こしょう（黒）　0.03 ごま油　1　□ にんにく　0.3　△ 清酒　1 でんぷん　2　□ しょうゆ（淡）　3 鶏手羽先（だし用）　10 しょうが（だし用）　0.3 にんにく（だし用）　0.2 にんじん（だし用）　0.5 葉ねぎ（だし用）　1 水　40	牛乳　1本　○ 精白米　80　□ 水　108 豚肉（スライス）　25　○ えび（冷･80～120）　10　○ いか（かのこ･冷）　20　○ 清酒　1.5 きゃべつ　20　△ たまねぎ　40　△ にんじん　15　△ 緑豆もやし　20　△ たけのこ（水煮）　10　△ 干ししいたけ(スライス)　0.5　△ 塩　0.2 こしょう（黒）　0.03 ごま油　1　□ にんにく　0.3　△ 清酒　1 でんぷん　2　□ しょうゆ（淡）　3 鶏手羽先（だし用）　10 しょうが（だし用）　0.3 にんにく（だし用）　0.2 にんじん（だし用）　0.5 葉ねぎ（だし用）　1 水　40
ｴﾈﾙｷﾞｰ（kcal）	445	531	513	516	512	599	545
たんぱく質(g)	13.8	17.9	18.7	20.5	18.9	18.8	23.9

※ 栄養三色（□○△）

＜食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています＞

□･･･黄色の食品（熱や力のもとになる食品　炭水化物･脂質）
○･･･赤色の食品（血や肉のもとになる食品　たんぱく質･カルシウム）
△･･･緑色の食品（体の調子をととのえる食品　ビタミン･ミネラル）

学校給食費：1食あたり　250円

※「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。

市立小学校の給食再開時におけるスケジュール

月　日	給食内容	備考
6/22（月）	牛乳 ＋パン（個包装）	給食など 喫食を伴う 保健安全指導 周知期間
6/23（火）	牛乳 ＋ パン（個包装） ＋ 汁物	
6/24（水）		
6/25（木）		午前中授業
6/26（金）	牛乳 ＋ 主食（ごはん） ＋ おかず1品	
6/29（月）		学校通常運営における 保健安全指導 周知期間
6/30（火）		
7/1（水）	牛乳 ＋ 主食（ごはん） ＋ おかず2品	
7/2（木）		通常授業
7/3（金）		

子どもたちが、新型コロナウイルス感染症拡大防止に対する正しい知識と新しい生活様式を身につけることができるよう、段階的な取り組みを進めていきます。ご理解とご協力をお願いいたします。

給食費についてのお知らせ

学校によっては、4月以降の給食費を集金しています。なお、臨時休業期間中の給食費の返金等については、今後の状況を見ながら、各学校から徴収金のお便りでご案内する予定です。詳細は、各学校にお問い合わせください。

６月は食育月間です！

健康で毎日を生き生きと暮らすため、「楽しくおいしく食べる」ことはとても大切です。また、本市の第2次食育推進計画では、「毎月19日は食育の日　“わ”らって食べよう　朝・ひる・バン！」が市民みんなで取り組む行動目標です。

新型コロナウィルス感染拡大防止のための新しい生活様式の中で、学校給食をすすめていきます

今、新型コロナウイルス感染症対策として、文部科学省からは学校の新しい生活様式として「机を向かい合わせにしない、会話を控える」などの対応が必要とされています。新型コロナウイルス感染症拡大防止のために給食の時間にできることを、クラスの中で先生と一緒に話し合い、ルールを守って安全安心で楽しい給食時間がすごせるようにしたいと思います。７月からは、給食のおかずを２品に増やして実施します。今後も食べることの楽しさや大切さを実感してもらえる、安全安心でおいしい学校給食をまごころこめて提供し、子どもたちの心身の健康を図っていきます。

学校給食から「食育」を広げていきたいです！