

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

材料名および使用量（g）

学校給食費:1食あたり **302円**

川西市産の野菜を給食に使用しています ～地産地消のとりくみ～

川西市の学校給食では、できるだけ子どもたちに近いところで作られた食材を使用しています。川西市の生産者の方々は、子どもたちが元気に大きく成長することを願って、一生懸命、心をこめて野菜を育ててくださっています。6月は、じゃがいも、たまねぎ、トマトを使用する予定です。川西市産の野菜を使用する時は、子どもたちに地産地消通信で紹介します。子どもたちは、新鮮な野菜を食べることができ、育ててくださった生産者の方々の顔もわかり、安心です。そのおかげで、子どもたちの食に対する関心が、とても高くなっています。



日・曜	17日(火)			18日(水)			19日(木)			20日(金)			23日(月)			24日(火)			25日(水)			26日(木)			27日(金)			30日(月)							
献立名	牛乳 白飯 かきたま汁 糸こんの炒め煮 きゃべつの煮びたし			牛乳 白飯 いも団子汁 さけのからあげ グリーンサラダ			牛乳 白飯 もち麦めん汁 きんぴら ピーチかん			牛乳 カレーライス 白飯 トマト入りキーマカレー きゅうりサラダ			牛乳 シンジューシー もずく汁 にんじんしりしり			牛乳 白飯 わかめ汁 マーボーなす ぶどうかん			牛乳 白飯 すまし汁 あじのフライ きゃべつサラダ			牛乳 白飯 肉じゃが ちんげん菜の煮びたし			牛乳 食パン チーズ(スライス) にんじんポタージュ ツナサラダ			牛乳 白飯 ラーメン 五目炒め煮 りんごかん							
材料名および使用量 (g)	牛乳	1本	〇	牛乳	1本	〇	牛乳	1本	〇	牛乳	1本	〇	牛乳	1本	〇	牛乳	1本	〇	牛乳	1本	〇	牛乳	1本	〇	牛乳	1本	〇	牛乳	1本	〇					
	精白米	75	〇	精白米	75	〇	精白米	75	〇	精白米	75	〇	精白米	50	〇	精白米	75	〇	精白米	75	〇	精白米	75	〇	精白米	75	〇	食パン	1袋	〇	精白米	60	〇		
	水	101		水	101		水	101		水	101		水	20		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	81			
	*鶏卵	25	〇	いももち(冷)	25	〇	もち麦めん	10	〇	合挽肉(4.8)	30	〇	豚肉(短冊・小)	20	〇	わかめ(乾)	0.6	〇	豆腐(冷)	20	〇	牛肉(スライス)	20	〇	チーズ(スライス)	1枚	〇	中華めん(冷)	40	〇	豚肉(スライス)	20	〇		
	豆腐(冷)	25	〇	厚揚げ(ミニ・冷)	20	〇	油あげ(冷)	5	〇	大豆(乾)	10	〇	こんぶ(糸)	1	〇	わかめ(乾)	0.5	〇	わかめ(乾)	0.5	〇	じゃがいも	80	〇	にんじん	40	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△		
	にんじん	15	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	50	△	にんじん	10	△	清酒	1	△	にんじん	15	△	たまねぎ	40	△	糸こんにやく	35	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△		
	みつば	3	△	にんじん	10	△	にんじん	15	△	にんじん	20	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	にんじん	15	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	糸こんにやく	35	△	にんじん	25	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△		
	しょうゆ(淡)	5	△	ごぼう(さがき)	10	△	葉ねぎ	3	△	トマト	10	△	サラダ油	1	〇	しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(濃)	5.5		パセリ(乾)	0.03	△	しょうゆ(淡)	4			
	清酒	1		葉ねぎ	3	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	りんご	5	△	しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		さとう(三温)	3	〇	みりん	1		牛乳(調)	40	〇	清酒	1			
	塩	0.2		しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	3		にんにく	0.3	△	みりん	2		清酒	1		清酒	1		塩	0.2		けずりふし(だし用)	2		けずりふし(だし用)	2		塩	0.4			
けずりふし(だし用)	3		清酒	1		しょうゆ(濃)	1		サラダ油	1		しょうゆ(濃)	1		塩	0.2		けずりふし(だし用)	2		けずりふし(だし用)	2		こんぶ(だし用)	0.5		水	120		もずく(冷)	10	〇			
でんぶん	1	〇	塩	0.2		清酒	1		小麦粉	6	〇	水	81		水	120		なす	20	△	あじ(開・50・冷)	1枚	〇	ちんげん菜	30	△	こしょう(白)	0.02		ガーリック	0.02				
水	130		けずりふし(だし用)	3		こんぶ(だし用)	0.5		バター(調)	6	〇	カレー粉	0.6		豆腐(冷)	20	〇	にんじん	15	△	たまねぎ	10	△	にんじん	5	△	鶏手羽先(だし用)	15		鶏手羽先(だし用)	15		鶏手羽先(だし用)	15	
糸こんにやく	30	△	水	120		水	130		ソース(ウスター)	4		ケチャップ	3		にんじん	15	△	たまねぎ	10	△	にら	1	△	にんにく	0.2	△	しょうが	0.2	△	ごま油	0.3	〇	ごま油	0.3	〇
豚挽肉	10	〇	さけ(角・冷)	50	〇	ごぼう(さがき)	15	△	鶏肉(若5)	20	〇	しょうゆ(濃)	2		葉ねぎ	3	△	にんにく	0.2	△	しょうが	0.2	△	ごま油	0.1		水	5		アスパラガス	10	△	きやべつ	25	△
たまねぎ	10	△	塩	0.5		つきこんにやく	6	△	ぶどう酒(赤)	1		塩	0.3		干し椎茸(スライス)	0.5	△	みそ(赤)	9	〇	けずりふし(だし用)	2		水	75		きゅうり	30	△	しょうゆ(淡)	1		米油	0.5	〇
葉ねぎ	3	△	こしょう(白)	0.05		にんじん	5	△	こしょう(白)	0.02		パプリカパウダー	0.02		水	120		まぐろ油漬(フレーク)	20	〇	にんじん	25	△	サラダ油	0.8	〇	しょうゆ(淡)	1.5		酢	0.5	〇	もも果汁	35	△
しょうが	0.3	△	上新粉	8	〇	いりごま	0.5	〇	ごま油	0.5	〇	しょうゆ(濃)	2		さとう(三温)	1.5	〇	みりん	0.5		もも果汁	35	△	寒天(フレーク)	0.6	〇	さとう(上白)	4	〇	水	15		食育の日		
ごま油	0.5	〇	てんぷら油	8	〇	ごま油	0.5	〇	水	75		きゅうり	30	△	しょうゆ(淡)	1		にんじん	25	△	サラダ油	0.8	〇	しょうゆ(淡)	1.5		酢	0.5	〇	もも果汁	35	△	寒天(フレーク)	0.6	〇
豆板醤	0.1		アスパラガス	10	△	いりごま	0.5	〇	こしょう(白)	0.02		パプリカパウダー	0.02		水	120		まぐろ油漬(フレーク)	20	〇	にんじん	25	△	サラダ油	0.8	〇	しょうゆ(淡)	1.5		酢	0.5	〇	もも果汁	35	△
しょうゆ(濃)	2		きやべつ	25	△	ごま油	0.5	〇	水	75		きゅうり	30	△	しょうゆ(淡)	1		にんじん	25	△	サラダ油	0.8	〇	しょうゆ(淡)	1.5		酢	0.5	〇	もも果汁	35	△	寒天(フレーク)	0.6	〇
清酒	0.5		米油	0.5	〇	さとう(三温)	1.5	〇	みりん	0.5		もも果汁	35	△	しょうゆ(淡)	1		にんじん	25	△	サラダ油	0.8	〇	しょうゆ(淡)	1.5		酢	0.5	〇	もも果汁	35	△	寒天(フレーク)	0.6	〇
みりん	0.5		酢	0.5		さとう(三温)	1.5	〇	みりん	0.5		もも果汁	35	△	しょうゆ(淡)	1		にんじん	25	△	サラダ油	0.8	〇	しょうゆ(淡)	1.5		酢	0.5	〇	もも果汁	35	△	寒天(フレーク)	0.6	〇
水	5		塩	0.2		みりん	0.5		もも果汁	35	△	しょうゆ(淡)	1		にんじん	25	△	サラダ油	0.8	〇	しょうゆ(淡)	1.5		酢	0.5	〇	もも果汁	35	△	寒天(フレーク)	0.6	〇	さとう(上白)	4	〇
きやべつ	30	△	こしょう(白)	0.01		もも果汁	35	△	さとう(上白)	4	〇	水	15		食育の日			川西市の食材			を使った献立														
にんじん	5	△																																	
ちくわ	10	〇																																	
しょうゆ(淡)	1.5																																		
みりん	0.5																																		
けずりふし(だし用)	1																																		
水	5																																		

6月は食育月間 (19日 食育の日)

19日の食育の日をはさんで、18日から23日は、地域の特色を感じることができる献立にしています。

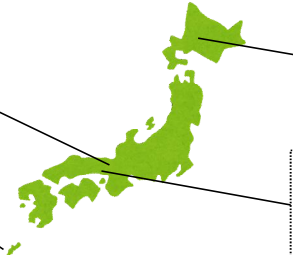


20日(金)

川西市産の野菜を使用予定
トマト入りキーマカレー
: トマト たまねぎ

23日(月) 沖縄慰霊の日

沖縄県の郷土料理
シンジューシー もずく汁 にんじんしりしり



18日(水)

北海道の郷土料理 いも団子汁
北海道の特産物を使ったさけのからあげ
アスパラガスを使ったサラダ

19日(木) 食育の日

兵庫県播磨地域特産:もち麦めん
川西市特産の早生桃にちなんだピーチかん