		主な材料と食品分類							
B	i	<u></u> おもに体をつくる(あか)			整える(みどり)	おもにエネルギー	1		
()	献立名	1 群 2 群		3 群	4 群	5 群	6群	調味料他	
曜日	カミスココくん ②神栖市	魚・肉・卵豆・豆製品	牛乳•小魚	緑黄色野菜	その他の野菜			_	
	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
2	やき肉ふうメンチカツ	とり肉、牛肉	7-9-5		玉ねぎ、りんご	パンこ、でんぷん	ラード、あぶら	コエジャン しょうゆ	
_		こり内、牛肉	±10.1±1.15=	10 ->-	なし	さとう、こむぎこ	7-1, 8000	コチジャン、しょうゆ	
(A)	キャベツのちりめんじゃこあえ		ちりめんじゃこ	ピーマン チンゲンサイ	キャベツ しめじ、玉ねぎ				
	チンゲンサイのスープ	とり肉		にんじん	しょうが	はるさめ、でんぷん		がらスープ、コンソメ	
	食パン(いちごジャム) 牛乳		牛乳			食パン、いちごジャム		わふうだし、す	
	ハムチーズピカタ	たまご、ハム	チーズ			さとう、でんぷん	あぶら イタリアンドレッシン	しょうゆ、みりん	
(火)	ブロッコリーとツナのサラダ(ドレッシング)	ツナ		プロッコリー			グ		
	ざっこくいりミネストローネ	ベーコン、 えんどうまめ ひよこまめ、あずき レンズまめ、だいず		トマト	玉ねぎ、キャベツ	マカロニ、じゃがいも げんまい、おしむぎ あかまい、くろまい もちむぎ		コンソメ トマトスープのもと	
	☆歯と口の健康週間(6/4~10)						"		
	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
4	かみかみたこメンチ(ソース)	すけそうだら たこ、だいす	あおさ		キャベツ ベにしょうが	でんぷん、さとう パンこ、こむぎこ	あぶら	ソース	
	ごぼうサラダ(ドレッシング)	/200 /2019		にんじん	ごぼう、きゅうり	NOC. CEEC	ごまドレッシング		
	とんじる	ぶた肉、とうふ みそ		にんじん	だいこん	じゃがいも		わふうだし	
	小中:あおりんごグミ	ゼラチン			こんにゃく りんご	みずあめ、さとう			
	ようちえん:歯と口の健康週間ゼリー	· ·			レモン、ナタデココ	さとう			
	むぎごはん 牛乳		牛乳			むぎごはん			
5	ショーロンポー(幼1小中2)	ぶた肉、とり肉	1-20	1	玉ねぎ、しょうが	こむぎこ、でんぷん		しょうゆ	
						パンこ、さとう	+- 71C		
(A)	もやしとハムのちゅうかサラダ	ハム ぶた肉、おから		にんじん、	もやし、きゅうり こんにゃく、玉ねぎ	7/70/	ごまあぶら	ぽんず マーボーのもと	
	マーボーどうふ	とうふ	H- 1731	チンゲンサイ	しょうが	でんぷん、さとう		しょうゆ、酒	
	ソフトメン 牛乳	すけそうだら	牛乳			ソフトメン			
6	おさかなハッシュドポテト	いとよりだい だいず	あおさ		玉ねぎ	じゃがいも でんぷん、さとう	あぶら		
(金)	かぼちゃサラダ(マヨネーズ)	/2019°		かぼちゃ、にんじん	きゅうり		ノンエッグマヨネーズ		
\ <u>w</u> /		ぶた肉、あぶらあげ					77-37 (-1 7)	しょうゆ、みりん	
	ごもくあんかけじる	ちくわ		にんじん、こまつな	玉ねぎ、しめじ	でんぷん		がらスープ わふうだし	
	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
9	とうふナゲット(幼1小中2)	とうふ、とう乳 いとよりだい			玉ねぎ	さとう、こむぎこ でんぷん	あぶら		
(月)	れんこんサラダ(ドレッシング)	ちくわ		アスパラガス	れんこん	2,000,00	コーンクリーミード レッシング		
	ハヤシライスソース	ぶた肉		にんじん	玉ねぎ、にんにく マッシュルーム			ハヤシルウ	
	☆世界の料理~クロアチア~☆	•			77770 7	•	"	•	
10	コッペパン(アプリコットジャム) 牛乳		牛乳			コッペパン アプリコットジャム			
(火)	トマト肉だんご(幼1小中2)	とり肉		トマト	玉ねぎ	パンこ、さとう でんぷん	ラード、あぶら	ケチャップ、 しょうゆ、す	
	マッシュポテト			にんじん	玉ねぎ、にんにく	じゃがいも	あぶら	ウスターソースコンソメ	
	チキンラグースープ	とり肉		にんじん	玉ねぎ カリフラワー			がらスープ、コンソメ	
					カリフラワー グリーンピース				
	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
11	いわしフライ	いわし			しょうが	さとう、こむぎこ パンこ、でんぷん	ショートニング あぶら	しょうゆ、みりん 酒	
(45)	ほうれんそうのおひたし			ほうれんそう	キャベツ	コーンフラワー		だしつゆ	
(7)()	しらたまだんごじる	とり肉、あぶらあげ		にんじん	長ねぎ、だいこん	しらたまだんご		しょうゆ、みりん	
	※ようちえんおべんとう	- CICOC-10100			2.10CX /CV1C/V	5 5,06,0700		わふうだし	
	ごはん 牛乳		牛乳	1		ごはん			
			1-20	1				しょうゆ	
12	ちくわのかばやき(幼1小中2)	ちくわ				さとう、でんぷん	あぶら	酒、みりん わふうだし	
(木)	ほそぎりこんぶのにもの	さつまあげ	こんぼ	にんじん	しめじ	さとう	あぶら	しょうゆ、酒 わふうだし わふうだし、酒	
	さわにわん	ぶた肉、なると		にんじん ほうれんそう	ごぼう			わふうだし、酒 しょうゆ	
	ヨーグルト(ようちえんのみ)		ヨーグルト					J G J - W	
	うどん 牛乳		牛乳			うどん			
13	ウインナーのたまごまき	たまご、ぶた肉 とり肉				さとう、でんぷん	ラード、あぶら	ケチャップ、みりん しょうゆ	
	きりぼしだいこんのサラダ(ドレッシング)	こり囚		こまつな	きりぼしだいこん		わふうドレッシング	しょ ハツ	
	ごまみそうどんじる	とり肉、あぶらあげ		ほうれんそう	キャベツ、玉ねぎ	さとう	ごま	わふうだし、しょうゆ	
	ごはん 牛乳	みそ	牛乳	にんじん	しいたけ	ごはん			
16	あじのあげに	あじ	. 50		長ねぎ、しょうが	でんぷん、さとう	あぶら、ごま	しょうゆ、す	
	こまつなのごまあえ		+	こまつな	もやし	さとう	ごまあぶら ごま	しょうゆ	
(77)		たまご	7N1* =	チンゲンサイ			_6	がらスープ、コンソメ	
	ひじきいりたまごスープ	たまご	ひじき	にんじん	玉ねぎ	でんぷん		しょうゆ	
4-	ミルクパン 牛乳	Luceto State	牛乳	1	7-10-22	ミルクパン さとう、パンこ		I-0 / · · · -	
	ハンバーグ玉ねぎソース	とり肉、ぶた肉		アスパラガス	玉ねぎ	でんぷん		ぽんず、ソース	
(火)	アスパラとにんじんのサラダ(ドレッシング)		牛乳	にんじん			ごまドレッシング	-	
	コーンポタージュ(クルトン)		なまクリーム		とうもろこし	さとう、クルトン	バター	ポタージュスープのもと コンソメ	
		J	スキムミルク	L	I	J	1	<u> </u>	

	<u> </u>							
日				おもに体の調子を	整える(みどり)	おもにエネルギー		
曜	献立名	1 群	2 群	3 群	4 群	5 群	6 群	調味料他
	カミスココくん ©神栖市	魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳•小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 きのこ・果物	穀類・いも類 砂糖	油脂種実類	
	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		
18	はるまき	とり肉		にんじん	玉ねぎ、キャベツ もやし、たけのこ	こむぎこ、はるさめ さとう、でんぷん	ごまあぶら、あぶら ショートニング	しょうゆ
(水)	しおだれキャベツ			にんじん、ピーマン	キャベツ、にんにく		ごまあぶら、ごま	
	くきわかめとはるさめのちゅうかスープ	なると	くきわかめ	にんじん	玉ねぎ、えのきたけ しょうが	はるさめ		しょうゆ、しおラーメン スープのもと ちゅうかだし
	☆おいしおDay☆							
19	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		
(木)	たらのしおこうじやき	たら						しおこうじ
	ほうれんそうのいそあえ		のり	ほうれんそう	もやし、たくあん		ごま	しょうゆ
	さといものみそしる	とり肉、みそ	わかめ	こまつな	長ねぎ	さといも		わふうだし
	ちゅうかメン 牛乳		牛乳			ちゅうかメン		
20	カレーボールフライ(幼1小中2)	とり肉		にんじん	玉ねぎ	パンこ、でんぷん さとう、じゃがいも	ラード、あぶら	カレールウ、ケチャップ チキンブイヨン しょうゆ
(金)	きゅうりとチキンのサラダ(ドレッシング)	とり肉			きゅうり、もやし		わふうドレッシング	
	しょうゆラーメンスープ	ぶた肉、なると	わかめ	にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ、長ねぎ メンマ			ちゅうかだし しょうゆラーメンスープ のもと
	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		
23	つくばどりのつくね	とり肉、だいず			玉ねぎ	パンこ、でんぷん さとう		
(月)	にんじんしりしり	ツナ		にんじん、ピーマン	もやし		あぶら	わふうだし、しょうゆ
	けんちんじる	とり肉、とうふ		にんじん	だいこん、ごぼう	さといも		しょうゆ、みりん わふうだし
	メロンゼリー				メロン	さとう、みずあめ		13/3/3/20
	☆まるごとかみすの日☆			l		L		
24			牛乳			ごはん		
	かみすメンチ(ソース)	とり肉、ぶた肉 だいず	乳	ピーマン	玉ねぎ	パンこ、さとう	ラード、あぶら	ソース
	キャベツとスイートカクテルベッパーのサラダ(ドレッシング)	/2019°		スイートカクテルペッパー	キャベツ	でんぷん	しおちゅうかドレッシ	
	かみすたっぷりスープ	ぶた肉、とうふ		こまつな、にんじん	しいたけ、玉ねぎ		ング	がらスープ
	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		コンソメ、しょうゆ
25	ローズポークぎょうざ(幼1小2中3)	ぶた肉	130	にら	キャベツ、玉ねぎ	こむぎこ、さとう	ごまあぶら、あぶら	しょうゆ
	ポテトサラダ	5,4,5		にんじん	しょうが きゅうり	じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ	00.319
(,,,,	いわしのつみれじる	とうふ、いわし		にんじん	長ねぎ、だいこん	でんぷん、さとう	77-37 (-) 71	しょうゆ、わふうだし
	レモンウエハース(ようちえんのみ)	あじ、たまご	乳	1270070	れんこん、しょうが	こむぎこ、でんぷん	ショートニング あぶら	0.000,000
	むぎごはん 牛乳		牛乳			むぎごはん	3-3	
26	いばらきけんさんオムレツ	たまご				さとう	あぶら	व
	もやしとピーマンのサラダ(ドレッシング)	7.55.0		ピーマン	もやし	でんぷん	玉ねぎドレッシング	
	いばらきをたべようカレー	ぶた肉、だいず	牛乳、なまクリーム スキムミルク	にんじん ほうれんそう	れんこん、玉ねぎ マッシュルーム		146109000	カレーこ、ケチャップ ソース、コンソメ
	ごはん 牛乳		牛乳		りんご	ごはん		
27	いばらきけんさんひらめフライ(ソース)	ひらめ				パンこ、こむぎこ	あぶら	ソース
	にあい	あぶらあげ		にんじん	れんこん、ごぼう	さとう	あぶら	しょうゆ、す、みりん
(<u>w</u>)	さつまじる	とり肉、とうふ		にんじん	しいたけ、しらたき 長ねぎ	さつまいも	د اداری	わふうだし わふうだし
	わかめごはん 牛乳	みそ	牛乳、わかめ	10.70	IX10C	ごはん		17.01 27.00
30	とりのからあげ(幼小2中3)	とり肉	T #60 17/7 8/7			こむぎこ、でんぷん	あぶら	しょうゆ
		さつまあげ		にんじん	ごぼう	さとう	ごまあぶら	しょうゆ、みりん
(月)	きんぴらごぼう	とうふ、あぶらあげ	わかめ		-	さとう	こよめいら	わふうだし
	とうふのみそしる	みそ	わかめ	にんじん	玉ねぎ			わふうだし

6月栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量
	k cal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g
幼稚園 平均栄養量	458	17.5	14.9	236	2.8	160	0.40	0.35	26	1.9
小 学 生 平 均 栄 養 量	619	23.3	19.8	329	3.4	218	0.55	0.50	23	2.4
中学生 平均栄養量	766	27.9	22.2	352	4.2	251	0.71	0.55	29	2.9

6月は「食育月間」で、毎月19日は「食育の日」です。この期間は、全国でさまざまな食に関する取り組みが行われています。また、4日からは「歯と口の 健康週間」もはじまります。日常の中で食育に関係することを探してみたり、歯と口の健康について考えたりしてみましょう。



歯と口の健康週間 6/4~6/10

みなさんは、よくかんで食事をしていますか?

よくかんで食べると、満腹感が得られて食べすぎを防ぐほか、だ液がた くさん出て消化・吸収をよくしたり、むし歯予防になったりします。また、 脳の血流がよくなり、記憶力や集中力を高める効果があるといわれていま す。この機会に、よくかんで食べることを意識して食事をしてみましょう。







世界の料理~クロアチア~

クロアチアはヨーロッパのアドリア海に面する国で、料理はまわりの 国の影響を受けて地域によって異なる国のような違いがあります。給食 では、内陸部でよく食べられる肉団子「チュフテ」とマッシュポテト、 チキンラグースープを食べやすくアレンジしています。

\sim 食中毒を予防しましょう

食中毒予防の原則は、食中毒の 原因菌を「つけない」「増やさな い」「やっつける」です。石け小を 使った手洗いを徹底し、食品購入 後は早く冷蔵庫に入れて、冷蔵庫 を過信せずに早かに良べること、 の、魚などはつかりと加熱し、 特に肉は中心までよく加熱するこ とが大事です。





- 物資及び安全管理、衛生管理の都合により多少の変更がある場合も ありますので、ご了承願います。 ※ めんは、同一工場内で、そばを含む製品を製造しています。 ※ わかめなどの海藻類、しらすなどの小魚類は、えび・かにの混ざる漁法
- でとられています。そのため混ざることがあります。また、魚種によっては、 えび・かにを捕食している場合もあります。
- ※ 幼稚園教諭の個数付の主菜は、小学校と同量です。 ※ 小学校教諭の個数付の主菜は、中学校と同量です。