




令和8年6月分 小学校給食献立表

☆毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です。

給食回数22回 祖父江町学校給食センター

日 曜	こんだてめい	おもにからだをつくるものになる(あか)		おもにからだのちょうしをととのえる(みどり)		おもにエネルギーのもとになる(きいろ)		エネルギー(kcal)
		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん	
		さかな・にく・たまご まめ・まめせいひん	ぎゅうにゅう にゅうせいひん こざかな・かいそう	いろのこいやさい	そのたのやさい くだもの・きのこ	こめ・パン・めん いも・さとう	ゆし・しゅじつ	
1 月	むぎごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		616
	そばろどん	ぶたにく		にんじん	たまねぎ しょうが グリンピース	さとう		
	はくさいのあえもの			こまつな にんじん	はくさい	さとう		
	ちゃんこじる	とりにく とうふ			だいこん ねぎ こんにゃく しょうが キャベツ	でんぷん		
2 火	ソフトめん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			ソフトめん		708
	ミートソースかけ	ぶたにく		にんじん	たまねぎ グリンピース にんにく	さとう でんぷん	ルウ	
	オムレツ	たまご				でんぷん		
	コールスローサラダ				キャベツ きゅうり コーン		コールスロードレッシング	
3 水	ごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ		598
	しゅうまい(2こ)	ぶたにく			たまねぎ 	こむぎこ パンこ		
	チンジャオロースー	ぶたにく		ピーマン にんじん	たけのこ 	でんぷん さとう	ごまあぶら	
	わかめスープ	とうふ	わかめ		ねぎ えのきだけ たまねぎ コーン			
4 木	ごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ		609
	たことだいすのあまがらめ	たこ だいす 				でんぷん さとう こめこ	あぶら	
	ゆかりあえ			あかしそ	キャベツ きゅうり			
	じゃがいものみそしる	あぶらあげ みそ		にんじん	たまねぎ ねぎ はくさい	じゃがいも		
5 金	ごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ		661
	わふうコロッケ				れんこん	じゃがいも パンこ こむぎこ	あぶら	
	こうやとうふのたまごとじ	とりにく かまぼこ こうやとうふ たまご		にんじん	たまねぎ グリンピース	さとう		
	こんぶあえ		こんぶ		はくさい もやし	さとう		
8 月	げんまいごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ げんまい		617
	まめまめハヤシライス	ぶたにく だいす ひよこまめ		にんじん	たまねぎ	じゃがいも	ルウ	
	ひじきとチーズのてっこつサラダ		チーズ ひじき	こまつな	キャベツ	さとう	あぶら	
	オレンジ				オレンジ			
9 火	しらたまうどん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			しらたまうどん		623
	ごもくうどん	とりにく あぶらあげ		にんじん	ねぎ たまねぎ はくさい			
	ちくわのおこのみあげ(2こ)	ちくわ	あおのり		べにしょうが	こむぎこ	あぶら	
	かみかみあえ				ごぼう きゅうり キャベツ コーン		ごまドレッシング	
10 水	ごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ		589
	たれつきつくね(2こ)	とりにく			たまねぎ	でんぷん		
	だいすのふくめに	だいす はんぺん	こんぶ	にんじん	こんにゃく	さとう		
	キムチぶたじる	ぶたにく みそ			だいこん はくさい ねぎ はくさいキムチ たまねぎ			
11 木	スライスパン	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			パン		727
	だいすチョコクリーム						だいすチョコクリーム	
	ホキフライ	ホキ				パンこ こむぎこ	あぶら	
	グリーンサラダ				キャベツ きゅうり えだまめ	さとう	あぶら	
	ポトフ	ウインナー		パセリ にんじん	たまねぎ コーン	じゃがいも		
12 金	ごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ		538
	フーチャンプル	とうふ ぶたにく たまご		こまつな	キャベツ	やきふ	ごまあぶら	
	とうがんともすくじる		もすく	にんじん	とうがん たまねぎ ねぎ ほししいたけ	でんぷん		
	かんそうこざかな		かたくちいわし 			でんぷん さとう		
15 月	ごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ		603
	あつやきたまご	たまご				さとう		
	カレーにくじゃが 	ぶたにく ちくわ		にんじん	たまねぎ しょうが こんにゃく	じゃがいも	ルウ	
	いんげんのごまあえ			さやいんげん	もやし	さとう	ごま	
16 火	むぎごはん	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		630
	やきぎょうざ(2こ)	ぶたにく			キャベツ	こむぎこ	ラード	
	マーボーとうふ	とうふ ぶたにく みそ		にんじん	たまねぎ しょうが にんにく ねぎ	さとう でんぷん	ごまあぶら	
	わかめのちゅうかあえ	かにふうみかまぼこ	わかめ	ほうれんそう	きゅうり	さとう	ごまあぶら	

★歯と口の健康のために、かむことを意識して食べましょう★

※都合により、献立内容が変更になることがあります。



令和8年6月分 小学校給食献立表

☆毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です。

給食回数22回 祖父江町学校給食センター

日 曜	こんだてめい	おもにからだをつくるものになる (あか)		おもにからだのちょうしをととのえる (みどり)		おもにエネルギーのもとになる (きいろ)		エネルギー (kcal)
		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん	
		さかな・にく・たまご まめ・まめせいひん	ぎゅうにゅう にゅうせいひん こさかな・かいそう	いろのこいやさい	そのたのやさい くだもの・きのこ	こめ・パン・めん いも・さとう	ゆし・しゅじつ	
17 水	あいちのだいこんはごはん りんこんサンドフライ いそに なすのみそしる	とりにく とりにく だいす あぶらあげ	ぎゅうにゅう ひじき	だいこんば にんじん	れんこん たまねぎ コーン ねぎ だいこん たまねぎ えのきだけ なす	こめ パンこ こむぎこ さとう	あぶら	609
18 木	ツイストロールパン りんこんサンドフライ だいすナゲット (2こ) キャベツとベーコンのスープ フルーツポンチ	とりにく だいす	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	キャベツ パイン もも	パン じゃがいも がまごおりみかんゼリー ぶどうゼリー さとう	あぶら	629
19 金	ごはん いわしのうめに みつばののりすあえ かきたまじる	ごはん ぎゅうにゅう いわし ツナ たまご とうふ	ぎゅうにゅう	みつば にんじん	もやし たまねぎ ねぎ えのきだけ	こめ さとう でんぷん		591
22 月	ごはん あじのあいちのトマトあんかけ えだまめ なつやさしみそしる	ごはん ぎゅうにゅう あじ とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん トマト かぼちゃ ねぎ	たまねぎ えだまめ なす	こめ でんぷん さとう		615
23 火	きしめん あいちのめぐみきしめん めひかりフライ (2び) うめふうみあえ	きしめん ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ うずらたまご めひかり	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう こまつな	ねぎ たまねぎ きゅうり キャベツ うめ	きしめん こむぎこ パンこ あぶら ごま		577
24 水	ごはん にくづめいなりのみそかけ わふうあえ けんちんじる	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ みそ とりにく だいす とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん にんじん	たまねぎ キャベツ きゅうり もやし ごぼう だいこん ねぎ こんにゃく	こめ さとう でんぷん こむぎこ さとう	ラード	643
25 木	サンドイッチロールパン パインミー (にくいため) パインミー (あえやさい) とりにくのフォー	サンドイッチロールパン ぎゅうにゅう ぶたにく アジア競技大会応援献立 (ベトナム)	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	にんにく たまねぎ だいこん キャベツ もやし ねぎ	パン さとう さとう フォー	ごまあぶら	636
26 金	むぎごはん カレー まめまめサラダ ふくじんづけ カットパイン	むぎごはん ぎゅうにゅう ぶたにく あおえんどう だいす あかいんげんまめ ひよこまめ	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ にんにく しょうが キャベツ ふくじんづけ パイン	こめ おおむぎ じゃがいも さとう さとう	ルウ やさしいっぱいドレッシング	669
29 月	ごはん とりにくのレモンに (2こ) じゅうろくささげのおかかあえ しろみそしる	ごはん ぎゅうにゅう とりにく かつおぶし とうふ みそ あぶらあげ	ぎゅうにゅう	じゅうろくささげ にんじん	レモン もやし だいこん たまねぎ ねぎ	こめ でんぷん さとう さとう	あぶら	604
30 火	ちゅうかめん タンタンめん はるまき きりぼしだいこんのナムル	ちゅうかめん ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ みそ とうにゅう だいす ぶたにく	ぎゅうにゅう	チンゲンサイ にんじん にんじん	たまねぎ にんにく しょうが もやし ねぎ キャベツ もやし	ちゅうかめん さとう でんぷん こむぎこ さとう	ごまあぶら あぶら ごまあぶら	665

★愛知県や稲沢市で作られた食べ物を味わいましょう★

※都合により、献立内容が変更になることがあります。

地域の食材をいただきます！

6月は食育月間です。愛知県産の食材や稲沢市の特産物を使った給食が登場します！地域の産物や食文化を知り、次の世代へ大切につないでいきたいですね。



19日(金) いなざわしさん 稲沢市産みつば

22日(月) あいち 愛知のトマト

23日(火) めひかり



「稲沢みつばののりすあえ」には、稲沢市平和町で作られた白茎みつばを使用します。水耕栽培で育てられた白茎みつばは、香りが良いです。



「トマトソース」のトマトは愛知県産です。先端がとがった、ファーストトマトは愛知の伝統野菜に選ばれています。トマトは加熱するとま味が増しておいしくなります。



「めひかり」は水深200mの深い海にいます。目が大きく青く光って見えるのでこの名前がつけました。愛知県の蒲郡市でたくさん水揚げされます。ふんわりした身で骨まで食べることができます。

25日(木) ベトナム料理



「パインミー」は、ベトナムのサンドイッチです。フランスパンに肉や野菜をはさんだサンドイッチで朝食や軽い食事でも食べられています。ハムやレバーパテ、パクチーなどいろいろな具を入れます。

「フォー」は、ベトナムを代表する食べ物で、米粉で作る平たい麺です。1900年頃にベトナム北部で誕生した料理で日本のように稲作が盛んな国なので、米の麺が生まれました。

