



令和7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21回 稲沢東部学校給食調理場

日	曜	こんだてめい	おもにからだをつくるもとになる（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	
2	月	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		613
		しろごまつくね（2こ）	とりにく			たまねぎ	パンこ	ごま	
		ツナじゃが	ちくわ ツナ		にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく しょうが	じゃがいも さとう		
		ゆかりあえ			あかしそ	キャベツ きゅうり			
3	火	ソフトめん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ソフトめん		699
		ミートソースかけ	ぶたにく ぶたレバー		にんじん トマト	たまねぎ えだまめ にんにく	さとう	ルウ	
		オムレツ	たまご						
		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	
4	水	わかめごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう わかめ			こめ		625
		たことだいずのあまがらめ	たこ だいず				こめこ さとう でんぶん	あぶら	
		しそひじきあえ		ひじき	こまつな	もやし	さとう		
		いしかりじる	さけ とうふ みそ		にんじん	しょうが キャベツ たまねぎ しめじ ねぎ			
5	木	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		627
		にくだんごのあまずいため	とりにく ぶたにく		にんじん ピーマン	たまねぎ たけのこ 	さとう でんぶん パンこ	あぶら	
		わかめスープ	とうふ	わかめ	にんじん	ねぎ もやし コーン			
		カットパイন				パイন			
6	金	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		576
		さばのぎんがみやき	さば みそ				さとう		
		こがねあえ			ほうれんそう	コーン だいずもやし	さとう	ごま	
		さわにわん	ぶたにく	わかめ	にんじん	ほししいたけ ごぼう だいこん ねぎ			
9	月	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		632
		まめまめハヤシライス	ぶたにく だいず あおえんどうまめ あかいはんげんまめ ひよこまめ		にんじん	たまねぎ えだまめ	じゃがいも	ルウ	
		アーモンドいりかみかみサラダ				ごぼう きゅうり キャベツ コーン		ごまドレッシング アーモンド	
		オレンジ				オレンジ			
10	火	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		593
		ちくわの華麗（カレー）あげ（2こ）	ちくわ				こむぎこ	あぶら	
		ひじきのいために	ツナ はんぺん	ひじき	にんじん	えだまめ こんにゃく	さとう		
		スタミナじる	ぶたにく とうふ あぶらあげ みそ		にんじん	だいこん たまねぎ ねぎ にんにく			
11	水	けんまいごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ けんまい		646
		しゅうまい（2こ）	ぶたにく			たまねぎ	こむぎこ パンこ		
		なすいりマーボーどうふ	ぶたにく とうふ みそ		にんじん	なす たまねぎ ねぎ にんにく	さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら	
		ハンサンスー				きゅうり キャベツ コーン	はるさめ さとう	ごまあぶら	
12	木	こがたロールパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン		685
		やきそば	ぶたにく ちくわ	あおのり	にんじん	キャベツ たまねぎ	やきそばめん	あぶら	
		ウインナー	ウインナー						
		フルーツとうにゅうあんにな				パイন もも	とうにゅうあんになどうふ		
13	金	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		668
		おやこに	とりにく たまご はんぺん		にんじん	たまねぎ グリンピース	じゃがいも さとう でんぶん		
		けんちゃんしのだのふくめに	とうふ あぶらあげ たら		にんじん		さとう	あぶら	
		そくせきづけ				キャベツ もやし だいこんづけ			
16	月	だいこんばごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	だいこんば		こめ		593
		めひかりフライ（2び）	めひかり				パンこ こむぎこ	あぶら	
		きりぼしだいこんのあますあえ	とりにく		こまつな	きりぼしだいこん コーン	さとう		
		あすかじる	ぶたにく とうふ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん	だいこん えのきだけ ねぎ			
17	火	きしめん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			きしめん		615
		ごもくきしめん	とりにく あぶらあげ かまぼこ		にんじん ほうれんそう	ねぎ ほししいたけ たまねぎ			
		れんこんサンドフライ	とりにく			れんこん たまねぎ	パンこ こむぎこ	あぶら	
		稲沢みつばののりすあえ	ツナ	のり	みつば	もやし			
		あいちのみかんプチゼリー					みかんゼリー		

★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7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21回 稲沢東部学校給食調理場

日 曜	こんだてめい	おもにからだをつくるもとになる（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	
18 水	ごはん	ぎゅうにゅう				こめ		576
	いわしのうめに	いわし		あかしそ		さとう		
	じゅうろくささげといんげんのごまあえ			じゅうろくささげ さやいんげん		さとう	ごま	
	とうがんのかきたまじる	たまご とうふ あぶらあげ		にんじん	とうがん ねぎ ほししいたけ	でんぷん		
19 木	サンドイッチパンズパン	ぎゅうにゅう				パン		682
	みそカツバーガー	ぶたにく みそ				パンこ でんぷん さとう	あぶら	
	ポイルキャベツ				キャベツ			
	かぼちゃのとうにゅうポターージュ	ベーコン とうにゅう		かぼちゃ パセリ にんじん	たまねぎ しめじ	こめこルウ		
20 金	むぎごはん	ぎゅうにゅう				こめ おおむぎ		625
	なつやさいかレー	ぶたにく		かぼちゃ にんじん	なす たまねぎ えだまめ にんにく		ルウ	
	あおじそジャーマンポテト	ベーコン		あおじそ	たまねぎ コーン	じゃがいも	あぶら	
	キャンディチーズ		チーズ					
23 月	ごはん	ぎゅうにゅう				こめ		608
	とりにくのレモンに	とりにく			レモン	でんぷん さとう	あぶら	
	うめしらすあえ		しらすほし	オクラ	キャベツ だいこん うめ		ごま	
	あおさのみそしる	とうふ あぶらあげ みそ	あおさ		えのきたけ ねぎ	じゃがいも		
24 火	ちゅうかめん	ぎゅうにゅう				ちゅうかめん		557
	やさいたっぷりしおラーメン	ぶたにく なんと		にんじん チンゲンサイ	もやし たまねぎ にんにく			
	やきぎょうざ（2こ）	ぶたにく とりにく			キャベツ	こむぎこ	ラード	
	わかめのちゅうかあえ		わかめ		コーン キャベツ	さとう	ごまあぶら	
25 水	ごはん	ぎゅうにゅう				こめ		638
	ガパオライス	とりにく だいす		ピーマン バジル あかバプリカ	たまねぎ しめじ にんにく しょうが	でんぷん さとう		
	クィッティオスープ	ベーコン		にんじん	もやし ほししいたけ ねぎ レモン	クィッティオ		
	ヨーグルト		ヨーグルト					
26 木	あいちのこめこパン	ぎゅうにゅう				パン		622
	ポークビーンズ	ぶたにく だいす		にんじん トマト	たまねぎ	じゃがいも さとう		
	パンプキンコロック	とりにく		かぼちゃ		こむぎこ パンこ	あぶら	
	カットコーン				コーン			
27 金	ごはん	ぎゅうにゅう				こめ		570
	まぐろのみそがらめ	まぐろ みそ				でんぷん じゃがいも さとう	あぶら	
	ごまこんぶあえ		こんぶ		キャベツ きゅうり		ごま	
	ちゃんこじる	とりにく やきどうふ		にんじん	だいこん ほししいたけ ねぎ こんにゃく キャベツ しょうが たまねぎ	でんぷん		
30 月	ごはん	ぎゅうにゅう				こめ		647
	あいちのトマトソースがけハンバーグ	とりにく		トマト	たまねぎ	さとう でんぷん		
	おきあみとチーズのてっこつサラダ		ひじき チーズ おきあみ	こまつな	キャベツ		やさいドレッシング	
	バーリーカレースープ	ベーコン		にんじん	しめじ たまねぎ にんにく	じゃがいも おおむぎ		

★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。

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」
「食べる力」＝「生きる力」を育みましょう

生涯にわたって、心身ともに健康で生き生きと暮らしていくために、「食べる力」を身につける必要があります。特に、子どもたちに対しては健全な心と体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となる「食育」を、家庭・学校・地域が連携し、推進していくことが重要です。

食育で育てたい「食べる力」

1 心と身体の健康を維持できる

2 食事の重要性や楽しさを理解する

3 食べ物の選択や食事づくりができる

4 一緒に食べたい人がいる（社会性）

5 日本の食文化を理解し伝えることができる

6 食べ物をつくる人への感謝の心

地域の食材をいただきます！

食育月間は、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、次の世代へ大切に伝えていきたいですね。

10日（火）、30日（月）

華麗なるスパイス

「華麗（カレ）なるまち 稲沢」の取組に協賛して、いなざわ市内の企業が開発した「華麗なるスパイス」を使った「ちくわのカレー揚げ」が10日に、「バーリーカレースープ」が30日に登場します。スパイスには稲沢市産の金時生姜や、ギリシャ周辺が原産のオレガノをはじめとする、13種類のスパイスがブレンドされています。

いなざわしさん 稲沢市産 みつば

「稲沢みつばののり酢あえ」には、稲沢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。

これらの他にも、6月は愛知県の食べ物がたくさん登場します。地元の食べ物を味わって、私たちの住む町を盛り上げていきましょう！