

# 6月の学校給食献立 (令和5年度)

第5ブロック 瑞穂区・南区・緑区

【めあて】 地産地消について知ろう

名古屋市教育委員会

日 曜	献立	除去食	食 品 の 主 な 働 き		
			エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる
1 木	黒 ロールパン	グラタン風マカロニ	◎マカロニ、バター、油 小麦粉	豚肉、チーズ、 <b>脱脂粉乳</b> 生クリーム	にんじん、たまねぎ
		カラフルソテー	油	ハム	にんじん、えだまめ、とうもろこし
	牛乳				
2 金	ごはん	ドライカレー	レンズ豆、油、小麦粉	牛肉	にんじん、たまねぎ、にんにく、レーズン
		きのこスープ		とうふ	チンゲン菜、しょうが、えのきたけ、ぶなしめじ
	牛乳	みかんゼリー	砂糖		みかん
5 月	ごはん	かれいのたつた揚げ	でん粉、小麦粉、油	かれい	
		切り干しだいこんのいためもの	油	豚肉、けずりぶし	にんじん、キャベツ、ピーマン、切り干しだいこん
	牛乳	みそ汁		高野どうふ、もずく 信州みそ	ねぎ
	はっ酵乳	砂糖	脱脂粉乳、全粉乳		
6 火	ごはん	チャプスイ	油、砂糖、でん粉	豚肉、ベーコン、いか	にんじん、たまねぎ、はくさい、もやし
		がんもどきの煮つけ	油、砂糖	鶏肉、とうふ、だいず	にんじん、グリーンピース
	牛乳	焼きのり		焼きのり	
	青りんごゼリー	砂糖		りんご	
7 水	うどん	カレーうどん	油、カレールウ、でん粉	豚肉、花かまぼこ、油揚げ	にんじん、たまねぎ、ねぎ
		揚げどうふ	でん粉、油、砂糖	高野どうふ	
	牛乳	ラ・フランスゼリー	砂糖		西洋なし
8 木	ごはん	ピリ辛はるさめスープ	はるさめ、油	豚肉、とうふ	にんじん、たまねぎ、チンゲン菜、ねぎ、たけのこ にんにく
		三色あられ煮	でん粉、砂糖	あられほんべい いとよりすり身、むきえび	こんにやく
	牛乳	アイスクリーム	砂糖	脱脂粉乳	
9 金	ごはん	魚フライ	小麦粉、パン粉、油	にぎす	
		中華野菜スープ	油、でん粉	いか	にんじん、はくさい、ねぎ、たけのこ
	牛乳	肉みそ	砂糖、でん粉	豚肉、だいずペースト、みそ	にんじん、たまねぎ
	グレープゼリー	砂糖		ぶどう	
12 月	ごはん	魚の煮つけ	砂糖	さごし	しょうが
		豚汁		豚肉、とうふ、わかめ、みそ	にんじん、はくさい、ねぎ
	牛乳	アセロラゼリー	砂糖		アセロラ
13 火		給食はありません。			
14 水		給食はありません。			
15 木	ごはん	まぜまぜチャーハン	油	豚肉、高野どうふ	にんじん、たまねぎ、ねぎ、にんにく
		白いんげん豆のクリームスープ	◎白いんげん豆ピューレ でん粉	ベーコン、 <b>脱脂粉乳</b> 生クリーム	にんじん、たまねぎ、パセリ
	牛乳	にんじんいよかんゼリー	砂糖		にんじん、いよかん

\* ◎印の付いた献立は、アレルギー除去食対応可能です。「食品の主な働き」の欄に斜体・太字で表記した食品を除去します。  
 \* アレルギー物質など献立の詳細については、学校に配布されている「学校給食献立表(調理場用献立表)」に記載されています。  
 \* 調理済み流通食品類・菓子類は、主な原材料を表記しています。  
 \* 名古屋市公式ウェブサイト( <http://www.city.nagoya.jp/kyoiku/page/0000052124.html> )に主な食材の産地と一部の食材の放射性物質の検査結果を掲載しています。都合により、食材の産地や献立を変更する場合があります。

