## 6 給食献立予定表

使用食品 ( ) は食品に含まれるアレルゲンです

おもに体をつくる おもに体の調子を整える おもに エネルギーのもとになる きいろ (kcal) (kcal) ※・パン・ 油・パター たんぱく

## 今月の献立のねらい 骨や歯をじょうぶにする食事

下野市立 石橋小学校 ※食物アレルギーを新たに発症した場合は、学校にお知らせください。				魚·肉·卵 大豆製品	************************************	野菜・くだもの・きのこなど	業・パン・ めん・いも	施・バター ごま	(kcal) たんぱく 質(g)	※ 気象状況や予算の都合で、   献立が変更になる場合があります。
ひ <b>日曜</b>	きょう きゅうしょく 今日の給食の ねらい		こんだて	たんぱく質	無機質 (カルシウム)	ピタミン・無機質	炭水化物	脂質	脂質(g) 塩分(g)	<sup>Dec(5</sup> ーロメモ
2(月)	ちりめん じゃこで カルシウム をとろう	主食	ごはん		(4444)		<b>米 さとう</b>		599	ちりめんじゃこは、いわしの稚魚を塩がて煮た後に早して作られます。小さな魚をたいらに広げて早した様子が、細かなしわをもつ絹織物のちりめんを広げたように見えることから、この名前になりました。早さないものは「しらす」といいます。
		主菜	たまご 厚焼きたまご	たまご			さとう でんぷん		19.8	
		副菜	チンゲン菜とじゃこの炒め物		ちりめんじゃこ	チンゲンサイ キャベツ	でんぷん	ごまあぶら ごま		
		副菜	生揚げと野菜のうま煮	とり肉 なまあげ だしか		にんじん さやいんげん だいこん たけのこ し いたけ	さとう	サラダあぶら		
			Art. 21 a 2	つおぶし	牛にゅう	(1)				
3(火)		主食	牛乳		11.247		*		655	
	ガパオ ライスに ついて 知ろう	主菜	ガパオライス(ごはん)	とり肉 (牡蠣 いわし)		バジル ピーマン パプリカ にんにく たまねぎ		サラダあぶら	-	タイ料理「ガパオライス」の「ガパオ」とは、ピザなどでお
		副菜	ル (臭)	-,,, (,		キャベツ きゅうり とうもろこし にんじん		アーモンド サラダあぶ		なじみのハーブ、バジルのことを指します。ガパオライスは、 日本語でいうとバジル炒めご飯です。ひき肉と野菜を炒
		その他	アーモンドサラダ		ヨーグルト			6		日本語(いつとハシル炒めこ版(す。ひき肉と野来を炒が、煮から作られるしょうゆ「ナンプラー」で味付けします。
		副菜	米度11コープルト ************************************		牛にゅう					妙めた真材をご骸にのせていただきます。
4(7K)	は 〈ち けんこう <b>歯と口の健康</b>		牛乳		11.27		*		632	
7(30)	図と口の健康 しゅうかん 週間 かみかみカル	主菜	ごはん	いわし		しそうめ	さとう でんぷん		23.8	今日は、「歯とらの健康週間」にちなみ、かみ流えのある 食品や、カルシウムが参い献立です。よくかんで食べると、 肥満防止や味覚の発達だけではなく、食べた物が小さくな
			(・イブしび)1年/末	V 470		にら えのきたけ もやし	さとう	ごまあぶら		
(22)	シウムアップ	副菜	えのきのかみかみサラダ	ぶた肉 みそ		にんじん さやいんげん たまねぎ ごぼう	さとう じゃがいも こん	サラダあぶら		肥満防止や味見の発達だけてはなく、食べた物かいさくなり、だ液と混ざり合って消化を助け、含まれる栄養素もしっ
	メニュー		みそ風味肉じゃが	5,724	牛にゅう		にゃく	7 3 7 4 3 13 13	- '''	かり吸収できるようになります。
5(木)		主食	牛乳				パン(小麦・乳)くろざ			
3(%)	ズッキーニ に ついて 知ろう		く一派がパン	とり肉		トマト パセリ にんにく たまねぎ ズッキーニ	とう マカロニ さとう	サラダあぶら	21.1	ズッキーニは、見た曽がきゅうりに似ていますが、食べるとなすに似た食感です。野菜の種類では、かぼちゃの仲間になります。体内の老廃物を体の外に出してくれるカリウムが
		主来 副菜	チキンとズッキーニのトマトペンネ	ベーコン		にんじん キャベツ とうもろこし えだまめ(大	じゃがいも	サラダあぶら		
		その他	月切封来へ			豆) オレンジ	C4041-6	777 8555		
			**********		牛にゅう					
6(金)	ぶたに〈 豚肉で	主角	序丼 (ごはん)		71297		妆		585	
	豚肉で ボルラ 元気 アップ!	主菜	\( ' \)	ぶた肉 かまぼこ		たまねぎ	さとう しらたき でん		25.5	藤肉に含まれるビタミンB、は、疲労血液に必立つビタミンで、ご飯やパンなどに含まれる糖質を添めずでエネルギー
		副菜	// (具)	かつおぶし		こまつな にんじん もやし	.3°£	ごま	16.4	
		副菜	小松菜ともやしのごまおひたし	とうふ みそ だしかつお		にんじん にら だいこん				
			にらと豆腐のみそ汁 半乳	.3*L	牛にゅう					
9(月)		主食	ごはん				*		597	
	タップルコ ギを 味わおう	主菜	タップルコギ	とり肉		にら にんにく たまねぎ りんご		ごまあぶら ごま	- [	韓国の料理「プルコギ」は、準備で作る焼肉ですが、テジ
		副菜	きゅうりの中華漬け			きゅうり もやし	さとう	ごまあぶら		プルコギは豚肉で作ります。そしてタップルコギは鶏肉で 作る焼肉です。甘辛い特製ダレに漬け込んだ鶏肉と野菜
		副菜	わかめスープ	とうふ	わかめ	チンゲンサイ にんじん ねぎ				
			*jp:j(:p:j 牛乳		牛にゅう					
10(火)		主食	はちみつパン				パン(小麦·乳) はち みつ		618	
	今が出荷	主菜	白身魚のチーズマヨ焼き	たら	チーズ 牛にゅう	パセリ たまねぎ		ドレッシング(大豆)	27.9	
	最盛期とちぎの	副菜	海藻サラダ		こんぶ わかめ	にんじん きゅうり だいこん	ドレッシング(レモン)		20.2	迎えます。今日は完熟トマトをスープにしました。トマトのう
		副菜	トマトとベーコンのスープ	ベーコン		トマト にんじん たまねぎ キャベツ えだまめ (大豆)				
	トマト	その他	ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>		牛にゅう					
(水)	おさかな丼 を味わおう	主食	おさかな丼(ごはん)				*		21.1	おさかな辞は、まぐろのフレークとしらたきなどを炒めて作ります。まぐろに答まれているDHA(ドコサヘキサエン酸)は、脳のはたらきを活発にさせるのに後立つと言われています。 遊遊だけでなく、進勤の時にも後に立ちますので、成
		主菜	// (具)	まぐろ		しょうが えだまめ(大豆)	しらたき さとう	ごま		
		副菜	もやしと小松菜の酢じょうゆ和え			こまつな にんじん もやし		ごまあぶら ごま		
		副菜	豚汁	ぶた肉 とうふ みそ だ しかつおぶし		にんじん だいこん ごぼう ねぎ	こんにゃく じゃがいも	サラダあぶら		
		その他	牛乳		牛にゅう					長期のみなさんにはぴったりの食材です。
12(木)	スパイスで 元気 アップ! ルー物	主食	チキンカレーライス(菱ごはん)				米 おお麦		20.2	カレーパウダーは、とうがらしやウコンなど、いろいろな 種類のスパイスを組み合わせて作られています。 後欲を 高めてくれる効果があるので、暑くなるこの時期にもおす すめです。カレーパウダーに小麦粉や脂などを加えたもの が、おなじみのカレールウです。
		主菜	<i>"</i> (チキンカレー)	とり肉	だっしふんにゅう	にんじん にんにく たまねぎ (プルーン)	じゃがいも カレールウ (小麦・乳・ごま・大豆・り んご・バナナ・カカオ)	サラダあぶら		
		副菜	こんにゃくサラダ			キャベツ きゅうり とうもろこし	こんにゃく ドレッシン グ (りんご)	ごま		
		その他	フルーツ和え			パイナップル もも みかん	さとう			
		その他	学らうによう		牛にゅう					
13(金)	韓国の 家庭料理 キムチ	主食	ごはん				*		19.1	キムチは、韓国の漬け物です。白菜、にんじん、にんにくな
		主菜	にらまんじゅう(1~3年1個・4~6年2個)	ぶた肉 だいず		にら キャベツ ねぎ にんにく しょうが	こむぎこ さとう こん にゃくこ	ごまあぶら		
		副菜	キムチの炒め物	ぶた肉		もやし キャベツ しめじ はくさいキムチ(りん ご) にんにく にんじん		サラダあぶら		
		副菜	はるさめスープ	とうふ	わかめ	にんじん ねぎ	はるさめ	ごまあぶら ごま		
	12.4.	その他	************************************		牛にゅう					
16(月)	ちさん ちしょう 地 <b>産地消</b>	主食	にらそぼろとたまごの二色丼(ごはん)	30 de de 20 2 2 2 2 2			*		658 26.5	今週は、6月   5日の県食の日にちなんで、栃木県や下野
		主菜	<ul><li>ル (にらそぼろ)</li></ul>	ぶた肉 こうやどうふ (牡蠣)		にら しょうが	さとう			
	ウイーク①	主菜	// (いりたまご)	たまご			さとう	サラダあぶら		している食材を多く使った「地産地消ウィーク」です。給 なべい、シャン・ニール・エー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
		副菜	小松菜ののり和え		のり	こまつな もやし		ごまあぶら	2.3	またいています。
		副菜	かんぴょうのみそ汁	あぶらあげ みそ	だしにぼし	にんじん かんぴょう ねぎ	じゃがいも			
Ī	••	ての他	<b>半乳</b>	Ī	牛にゅう	1	Í			į

## 今月の献立のねらい 使用食品()は食品に含まれるアレルゲンです 給食献立予定表 おもに体をつくる おもに エネルギーのもとになる 骨や歯をじょうぶにする食事 おもに体の調子を整える みどり (kcal) 下野市立 石橋小学校 たんぱく 油・バター 魚、肉、卵 米・パン・ ※ 気象状況や予算の都合で、 牛乳・乳製品 野菜・くだもの・きのこなど ※食物アレルギーを新たに発症した場合は、学校にお知らせください。 大豆製品 小魚・海そう 献立が変更になる場合があります。 めん・いも ごま きょうの給食の 無機質 塩分(g) ーロメモ 日曜 ビタミン・無機質 こんだて たんぱく質 炭水化物 脂質 ねらい (カルシウム) 17(火) 県民の日 ごはん きゅうしょく で ぎゅうにゅう とちぎけん さんにゅう つく 給食で出る牛乳は、栃木県産乳で作られています。栃木 地産地消 豚肉のしょうが炒め ぶた肉 サラダあぶら 27.0 県の生乳は、北海道に次いで生産量、全国2位を誇りま きゅうりの梅かつお和え ウイーク② だいこん きゅうり うめ(大豆 りんご) 19.4 す。牛乳はカルシウムだけでなく、成長に必要なタンパク質 つおぶし 2.1 や脂肪などの栄養がたくさん含まれています。残さず飲み だしかつおぶし とうふ こんじん ほうれん草 しいたけ 豆腐のかきたま汁 ましょう。 その他牛乳 ごはん 620 今日の鶏肉は、下野市国分寺地区の養鶏家、熊倉さん 地産地消 ねぎ にんにく 下野鶏の香味焼き ごまあぶら ごま が育てた鶏の肉です。こだわりの飼料と広い鶏舎で元気 ウイーク③ こら にんじん もやし つおぶし にらともやしのおひたし そだ にわとり にくしつ とりにく に育つ鶏は、肉質がしっかりしていておいしい鶏肉になりま こんじん こまつな だいこん ねき 1.9 なまあげ みそ だしにぼし 栃木の具材たっぷりみそ汁 牛乳. 19(木) パン(小麦・乳) 食パン 636 栃木県のいちごは、56年間、日本一の生産量を誇りま 県民の日 ブャム(いちご) とちあいかいちごジャム 25.3 す。とちあいかは2018年に誕生した新しい品種で、たて 地産地消 26.0 に半分に切ると中がハートの形になっているのが特徴で マト にんじん にんにく たまねぎ かんぴょう 県産野菜のポークビーンズ ウイーク④ す。今日は栃木県でとれた小麦で焼き上げた食パンに、と テャベツ とうもろこし きゅうり キャベツとコーンのサラダ ちあいかのピューレで作ったジャムをつけて食べましょう。 その他 牛にゅう 牛乳 20(金) 619 ごはん 下野市が生産量で日本一を誇るかんぴょう。県外では、 県民の日 主菜 モロとごぼうの甘辛揚げ ようが ごぼう 24.0 かんぴょうが寿司以外にもいろいろな料理に利用できるこ 地產地消 18.8 とがあまり知られていません。おいしい食べ方を夢くの方に <sup>副菜</sup> かんぴょうの昆布和え にんじん かんぴょう きゅうり こんぶ ごまあぶら ウイーク⑤ も知ってほしいですね。今日はかんぴょうをきゅうり、にんじ 副菜 小松菜と豆腐のみそ汁 あぶらあげ とうふ みそ だしにぼし こまつな にんじん ねぎ んとともに塩昆布で和えました。 その他牛乳 主食一ごはん 23(月) 607 ひんやり 主菜 豚肉のみそスタミナ焼き ぶた肉 みそ こら しょうが にんにく たまねぎ さとう サラダあぶら ごま 24.4 冷たくて苦離りの良い豆腐は、夏バテ気味で食欲がない おいしい <sup>主菜</sup> 冷ややっこ(豆腐) :33 17.2 ときに食べやすいですね。 豆腐には、 末綿 豆腐と絹ごし豆 冷ややっこ 2.3 腐の2種類があり、今日の豆腐は、舌触り、のどごしがなめ その他 (小袋しょうゆ) // らかな絹ごし豆腐です。 だしかつおぶし こんじん ごぼう だいこん ねき じゃがいも <sup>副菜</sup> 五目汁 その他牛乳 24(火) たちざけんさん 栃木県産 パン(小麦・乳) チーズトースト(食パン) 今日のミートボールには、栃木県産の豚肉が使われていま ぶた肉 とり肉 だいず 赤いんげんまめ 白いん 豚肉の じゃがいも でんぷん サラダあぶら マト にんじん たまねぎ しょうが にんにく 主菜 | 豆とミートボールのトマト煮 28.1 す。栃木県は養豚が盛んで、県内全域で営まれています。 ミート しいく 飼育されている頭数などで全国 I O位、年間約59万頭が <sup>副菜</sup> 彩り野菜サラダ キャベツ きゅうり パプリカ とうもろこし ボールを 出荷されています。 その他 牛乳 味わおう 25(水) 678 ごはん 切手大根は、大根を細く切って天日で手して乾燥させた 切り干し あじのねぎ塩焼き ごまあぶら ものです。早すことで水浴が抜けて簑い期間保存ができ、 大根 あぶらあげ さつまあけ 24.6 ままませんい はなります。食物繊維を多く含み、かみ こんじん きりぼしだいこん <sup>副菜</sup> 切干大根の煮付け サラダあぶら について だえがあるので歯の健康にも役立ちます。よくかんで食べ こまつな にんじん しめじ えのきたけ <sup>副菜</sup> きのこのみそ汁 知ろう ましょう。 その他牛乳 26(木) うどん 麺類に 冷やし肉もやしうどん (うどん) サラダあぶら ごまあ にら ねぎ にんにく もやし しいたけ おかずを ぶた肉 (臭) まつ、ひ 暑い日には、のど越しがよい冷たい麺料理が食べやすい 組み合わ その他 17.3 ですが、そうめんやうどんだけの食事は栄養のバランスが (めんつゆ) <sup>副菜</sup> キャベツのごまみそ和え こまつな キャベツ にんじん 2.3 偏ってしまいます。 夏バテしないためにも、肉や魚のおか ず、野菜のおかずも組み合わせて食べるようにしましょう。 よう <sup>その他</sup>アセロラゼリー アセロラ その他牛乳 牛にゅう \_ 27(金) 主食 ごはん 6月末になると、栃木県産なすの収穫が始まります。最初 栃木県産 主菜 えびシューマイ(2個) えび たら たまねぎ サラダあぶら にとれるなすは皮が柔らかく、どんな料理にしてもおいしい なすの ピーマン にんじん しょうが にんにく なす ね サラダあぶら ごまあ さとう でんぷん ぶた肉 マーボーなす です。今日は『なすが苦手な人でも食べられる!』と評判の 季節です こんじん チンゲンサイ たまねぎ しいたけ た こうふ でんぷん **2.1** マーボーなすです。初物のなすを味わいましょう。 野菜と豆腐の中華風スープ ごまあぶら 牛にゅう 30(月) こうや豆腐 主食ごはん 620

牛にゅう

にんじん さやいんげん

こまつな ねぎ

ちくわ あぶらあげ だし

だしかつおぶし たまご

について知

ろう

主菜 こうや豆腐のねぎソース

小松菜のかきたま汁

副菜 ひじきの炒め煮

その他 牛乳

こうや豆腐は、豆腐を凍らせて熟成させた後に乾燥させ

た保存食です。豆腐に含まれる豊富な栄養成分がギュッと

込みやすいのが特徴です。今日はから揚げにしてねぎソー

22.3 凝縮されていること、スポンジ状の構造のため、味が染み

サラダあぶら ごまあ ぶら

2.2

スをかけています。

サラダあぶら

さとう こんにゃく

こゃがいも でんぷん