

6月1日～6月12日 給食献立表

6月1日 (月)		6月2日 (火)		6月3日 (水)		6月4日 (木)		6月5日 (金)	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
おさつパン		黒糖コッペパン		コッペパン		パンプキンパン		おさつパン	
みそ汁	じゃがいも	すき焼き煮	牛肉	スパゲッティ ミートソース	牛ひき肉	みそ汁	とうふ (冷)	豚肉とキャベツ のスープ	豚肉
	たまねぎ		料理酒		豚ひき肉		キャベツ		じゃがいも
	わかめ (乾)		糸こんにゃく		スパゲッティ		たまねぎ		キャベツ
	赤みそ		あつあげ (冷)		綿実油		にんじん		にんじん
	白みそ		たまねぎ		たまねぎ		オクラ		パセリ
	だしこんぶ		えのきたけ		にんじん		赤みそ		塩
	けずりぶし		綿実油		ピーマン		白みそ		こしょう
	水		砂糖		にんにく		だしこんぶ		うすくちしょうゆ
			みりん		マッシュルーム (水煮)		けずりぶし		チキンブイヨン
			塩		綿実油		水		水
			こいくちしょうゆ		塩				
					こしょう				
					ローレル				
					ケチャップ				
					トマトピューレ				
					ウスターソース				
					小麦粉 (薄力粉)				
					綿実油				
					水				
					塩				

※今月の【個別対応献立】すき焼き煮には
「ふ」を使用しません。

6月8日（月）		6月9日（火）		6月10日（水）		6月11日（木）		6月12日（金）	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
コッペパン		黒糖コッペパン		おさつパン		コッペパン		黒糖コッペパン	
アーモンド フィッシュ（袋）	▽えび ▽かに	まっ茶大豆（袋）	大豆	中華スープ もずくとオクラ のとろり汁	焼き豚	みそ汁 豚骨スープ	じゃがいも	いり黒豆（袋）	大豆
牛ひき肉		鶏肉（小）			キャベツ		たまねぎ	豆乳スープ	▲落花生
豚ひき肉		料理酒			たけのこ（水煮）		にんじん		ベーコン
はるさめ		ブラックペッパーもやし			にんじん		オクラ		じゃがいも
たまねぎ		オクラ			にら		赤みそ		たまねぎ
にんじん		えのきたけ			しいたけ（乾）		白みそ		コーン（冷）
たけのこ（水煮）		もずく（冷）			塩		だしこんぶ		にんじん
にら		塩			こしょう		けずりぶし		パセリ
しょうが		うすくちしょうゆ			うすくちしょうゆ		水		塩
しいたけ（乾）		だしこんぶ			豚骨スープ				こしょう
綿実油		けずりぶし			水				うすくちしょうゆ
トウバンジャン		水							野菜ブイヨン
砂糖									豆乳
料理酒									水
塩									
こいくちしょうゆ									
赤みそ									
水									

▲コンタミネーションを表記しています。

▽原材料である魚がえび、かに等を食べているか、
混ざる漁法で捕獲しているため表記しています。