

6月の献立

こんだて

6月1日（月）～6月30日（火）

大阪市立 緑 中学校



*給食の前には石けんを使っていねいに手を洗い、しっかりと消毒をしましょう。

*給食当番の人は服装を整え、衛生的な準備・配膳^{はいぜん}を心がけましょう。

1日（月）

・おさつパン



2日（火）

・黒糖パン



3日（水）

・コッペパン
・いちごジャム



4日（木）

・黒糖パン
・ぶどうゼリー



5日（金）

・おさつパン



8日（月）

・コッペパン
・りんごジャム
はっこうにゅう
・発酵乳



9日（火）

・黒糖パン
・まっ茶大豆



10日（水）

・パンプキンパン



11日（木）

・コッペパン
・いちごジャム



12日（金）

・おさつパン
・いり黒豆



15日（月）

・黒糖パン
・えびのチリソース
ちゅうか
・中華スープ
・和なし（カット缶）

16日（火）

・ごはん
けいにく
・鶏肉のおろししょうゆかけ
・みそ汁
しる
・野菜いため



17日（水）

・和風カレー丼
どんぶり
・もずくとオクラのとり汁
しる
・ヨーグルト



18日（木）

・コッペパン、いちごジャム
・ウインナーのケチャップソース
・スープ
・キャベツとさんどまめのサラダ



19日（金）

・ごはん
ぶたにく
・豚肉のごまみそ焼き
・すまし汁
しる
・のりのつくだ煮
・固形チーズ



22日（月）

・黒糖パン
・かぼちゃのクリームシチュー
・ミックス海そうのサラダ
・りんご（カット缶）

23日（火）

・ごはん
・焼きのり
ぶたにく
・豚肉と野菜のいためもの
・みそ汁
しる
・キャベツの赤じそあえ



24日（水）

・ごはん
・マーボーはるさめ
・チンゲンサイともやしの甘酢あえ
あます
・アーモンドフィッシュ



25日（木）

・ライ麦パン
けいにく
・鶏肉のカレーマヨネーズ焼き
・てぼ豆のスープ
・さんどまめとコーンのサラダ



26日（金）

・ハヤシライス
・キャベツの
ゆずドレッシング
・さくらんぼ



29日（月）

・コッペパン、アプリコットジャム
・サーモンフライ
・豆乳スープ
・キャベツのカレーソテー

30日（火）

・ごはん
けいにく
・鶏肉のしょうゆバター焼き
・みそ汁
しる
・きゅうりのあえもの



給食では、毎年5～6月には「生のさんどまめ」を使っています。ふだん使っている冷凍のさんどまめと、味のちがいがわかるでしょうか？

さくらんぼも6月だけの旬の食材です。

*牛乳は毎日つきます。

*予定ですのでかわることがあります。

*教室に掲示している「給食カレンダー」

も合わせて読んでくださいね。

