

# 平成30年度6月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか		
4	月	レーズンパン		パン				
		牛乳	牛乳					
		野菜のクリーム煮	鶏肉 脱脂粉乳 粉チーズ 牛乳	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん しめじ エリンギ ブロッコリー コーン	ホワイトルウ 白ワイン 食塩 白こしょう	601	21.2
		くだもの			くだもの			
5	火	奄美の鶏飯 (1食のり)	鶏肉 鶏卵 のり	サラダ油 砂糖 米	にんじん 山川漬 しいたけ 深ねぎ 葉ねぎ しょうが	チキンガラスープ 酒 みりん うすくちしようゆ こいくちしようゆ 食塩	561	27.0
		牛乳	牛乳					
		切干したいこんのごま炒め	まぐろ	砂糖 ごま油 すりごま	切干したいこん こまつな	こいくちしようゆ		
		いわしのかば焼きどんぶり	いわし	砂糖 水あめ ごま でん粉 なたね油 米		こいくちしようゆ みりん 酒		
6	水	牛乳	牛乳					
		だいすまるごとみそ汁	厚揚げ おから だいす 豆乳 合わせみそ	じゃがいも	白こんにゃく だいこん にんじん ごぼう だいすもやし 葉ねぎ	かつお節(だし)	670	24.0
		青うめゼリー		ぶどう糖果糖溶液 グラニュー糖 果糖	うめ果汁	ゲル化剤 香料		
		チーズパン		パン				
7	木	牛乳	牛乳					
		豆腐のオイスターソース煮	豚肉 えび 豆腐	サラダ油 ごま油 でん粉 砂糖	たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ しめじ チンゲンサイ にんにく しょうが	うすくちしようゆ オイスターソース 酒 食塩 白こしょう	612	32.4
		かりぽり煮干し	煮干し	ごま 砂糖	レーズン	みりん こいくちしようゆ		
		かみかみごはん (麦入りさくらごはん)	しらす干し だいす	砂糖 ごま さつまいも なたね油 米 麦		みりん こいくちしようゆ		
8	金	牛乳	牛乳					
		あおさ入りみそ汁	豆腐 あおさのり 合わせみそ		たけのこ にんじん 葉ねぎ	かつお節(だし)	606	24.4
		テーブルロールパン		パン				
		牛乳	牛乳					
11	月	なすとトマトのスペゲッティ	鶏肉 ベーコン	スパゲッティ オリーブ油	たまねぎ なす にんじん ピーマントマト ズッキーニ エリンギ にんにく	ケチャップ トマトピューレー ウスターソース 白ワイン コンソメ	555	19.2
		梅ドレサラダ	茎わかめ 赤つのまた 青つのまた 白キリンサイ こんぶ	完熟梅ドレッシング	もやし きゅうり だいこん コーン			
		ごはん		米				
		ゆかりふりかけ		砂糖 でん粉	赤しそ	梅酢 食塩 調味料		
12	火	牛乳	牛乳					
		じゃがいものみそ汁	わかめ 厚揚げ 合わせみそ	じゃがいも	たまねぎ もやし 葉ねぎ	かつお節(だし)		
		豚肉の梅酒煮	豚肉(もも・ばら)	サラダ油 砂糖	きぬさや 大葉 しょうが	梅酒 みりん 酒 こいくちしようゆ 食塩		
		ごはん		米				
13	水	牛乳	牛乳					
		マーぼーかぼちゃ	牛肉 豚肉 だいす 厚揚げ 赤みそ	砂糖 でん粉 サラダ油 ごま油	かぼちゃ たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ えだまめ にんにく しょうが	ケチャップ こいくちしようゆ 酒 とうばんじゃん	627	25.9
		もやしのナムル		砂糖 ごま油	だいすもやし もやし きゅうり	酢 うすくちしようゆ ラー油		
		みそカツバーガー <sup>(バーガーパン・みそカツ・ボイルキャベツ)</sup>	チキンカツ(鶏肉) 赤みそ	チキンカツ(小麦粉・パン粉) なたね油 すりごま 砂糖 パン	キャベツ	ケチャップ みりん		
14	木	牛乳	牛乳					
		白花豆のポタージュ	ベーコン 大福豆 白花豆 白いんげん豆 牛乳	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん クリームコーン コーン しめじ パセリ にんにく	ホワイトルウ 白ワイン 食塩 白こしょう	656	24.7
		セルフおにぎり (ごはん・のり・豚みそ)	豚肉 だいす 茶うけみそ 米みそ かつお節 のり	ごま ピーナッツ 砂糖 サラダ油 米	ごぼう にんじん しょうが	酒		
		牛乳	牛乳					
15	金	筑前煮	鶏肉 厚揚げ 竹輪 うずら卵	じゃがいも 砂糖 サラダ油	白こんにゃく にんじん ごぼう れんこん しいたけ たけのこ いんげん	うすくちしようゆ こいくちしようゆ 酒 みりん かつお節(だし)	608	27.3

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

# 平成30年度6月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか			
★ はし	月	米粉入りパン ブルーベリージャム 牛乳 グラムチャウダー くだもの		パン ブルーベリージャム 牛乳 ベーコン あさり 牛乳 粉チーズ くだもの			573	20.1	
		かつおくんカレー (麦ごはん)	かつお 脱脂粉乳 粉チーズ ヨーグルト	じゃがいも サラダ油 砂糖 米 麦	たまねぎ にんじん コーン しめじ パセリ くだもの	ホワイトルウ 食塩 白こしょう			
		牛乳 わかめちゃんサラダ	牛乳 茎わかめ 赤つのまた 青つのまた 白キリンサイ わかめ		青じそドレッシング	きゅうり だいこん コーン			
		ごはん 牛乳 坦々スープ	牛乳 豚肉 だいす 赤みそ	米					
		さばの中華ソースかけ	さば	綠豆春雨 ねりごま ごま油	たまねぎ にんじん きくらげ もやし チンゲンサイ にんにく しょうが	てんめんじやん とうばんじやん こいくちしょうゆ 酒 オイスターソース 中華だし			
★ はし	木	手作りヨーグルトケーキ 牛乳 和風ヌードル	ヨーグルト 卵 牛乳 鶏肉 えび いか あさり	小麦粉 砂糖 マーガリン		ベーキングパウダー	530	23.4	
		みかんジュース							
		たかなそばろどんぶり	豚肉 だいす	ごま 砂糖 ごま油 米	高菜漬 たけのこ コーン えだまめ 深ねぎ しょうが	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒			
		牛乳 かぼちゃのみぞ汁 レアチーズ	牛乳 豆腐 合わせみそ レアチーズ	中華めん	キャベツ たまねぎ にんじん もやし 葉ねぎ わらび えのきたけ たけのこ	うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)			
★ はし	火	みかんジュース			みかんジュース				
		22 金	たかなそばろどんぶり 牛乳 かぼちゃのみぞ汁 レアチーズ	豚肉 だいす 牛乳 豆腐 合わせみそ レアチーズ	ごま 砂糖 ごま油 米	高菜漬 たけのこ コーン えだまめ 深ねぎ しょうが	586	21.0	
		26 火	ハヤシライス (麦ごはん) 牛乳 セサミサラダ	牛肉 豚肉 脱脂粉乳 粉チーズ 生クリーム 牛乳	じゃがいも サラダ油 米 麦	たまねぎ にんじん エリンギ グリンピース にんにく			
		27 水	ごはん 牛乳 かきたま汁 豚肉のみぞ焼き ゆかりあえ	牛乳 鶏肉 卵 豆腐 わかめ 豚肉 みそ	ごま すりごま 和風ごまドレッシング	キャベツ きゅうり コーン			
★ はし	木	28 木	バターパン 牛乳 高野豆腐の卵とじ カスタードプリン とろとろヨーグルト ふどうゼリー	牛乳 高野豆腐 鶏肉 卵 えび 卵 生乳 乳製品 加糖練乳 脱脂粉乳 クリーム ホエーパウダー 全粉乳 ミルクカルシウム 寒天	パン 砂糖 サラダ油 砂糖 カラメルソース 水あめ 砂糖 異性化液糖 砂糖 果糖	たまねぎ キャベツ にんじん しいたけ きぬさや	うすくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 かつお節(だし)	639	28.8
		29 金	ごはん 牛乳 豚じやが くるみとじやこのつくだ煮	牛乳 豚肉 厚揚げ うずら卵 さつま揚げ しらす干し 煮干し かつお節	米 じゃがいも 砂糖 サラダ油 くるみ 砂糖	たまねぎ にんじん 糸こんにゃく しいたけ いんげん にんにく しょうが	香料 増粘多糖類 コンニャクイモ抽出物		
		お知らせ	＜今月の行事＞ 1日(金) 4日(月)～10日(日) 11日(月)～15日(金) 11日(月)～29日(金) 20日(水) 24日(日) 25日(月)	公開研究会(給食なし) 歯と口の健康週間 交流給食 他大学生教育実習 3年い・ろ組里山体験(弁当持参) 日曜参観(給食なし) 日曜参観振替休日		＜はしをもつくる日＞ ★の日は、「はし」をもつくる日です。 きれいにあらったはしを、わすれないようにもってきましょう。	6日 8日 12日 13日 15日 20日 21日 22日 27日 29日	平成30年度6月分平均栄養量 エネルギー(kcal) プリン ヨーグルト ゼリー の時 の時 の時 613 612 612	たんぱく質(g) プリン ヨーグルト ゼリー の時 の時 の時 24.9 24.9 24.7

