

6月 給食だより

令和5年5月
編集発行
守口市教育委員会
守口市学校給食協会

ゆっくりよくかんで食べていますか？

6月4日からの1週間は、厚生労働省、文部科学省、日本歯科医師会、日本学校歯科医会が実施する「歯と口の健康週間」です。食事をおいしく食べて、健康な体をつくるには、歯と口が健康でなくてはなりません。丈夫で健康な歯と口を保つために、日頃からよくかんで食べる習慣をつけましょう。



かむ習慣をつけるには？

★一口30回を意識し、よく味わって食べる

★食べ物を水分で流し込まない

★かみごたえのある食べ物を取り入れる

歯と口の健康を保つには？

★食事やおやつは決まった時間に食べる

★食べた後はしっかり歯をみがく

★カルシウムを意識してとる



手をきれいに洗いましょう

手中毒を防ぐには、まず手をきれいに洗うことが基本です。外から帰ってきたとき、調理や食事をする前、トイレから出たときはもちろん、調理中に生の肉や魚を扱ったとき、卵を割った後などにも、こまめに洗いましょう。また、手を洗った後は、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。



手洗い



本年度の給食テーマは、「ご当地料理・食材」です。
今月の食材は、「パインアップル」です。



「パインアップル」は、日本では沖縄県で一番多く作られています。6月23日は沖縄県産の「冷凍パイン」ができます。

また、沖縄県では、6月23日を、戦没者の靈を慰め平和を祈る日として、慰靈の日と条例で定めています。守口市でも、平和への祈りをこめて、毎年沖縄にちなんだ給食を提供しています。

本年度は、「冷凍パイン」の他に、沖縄県の郷土料理である「クファジューシー」や、「ゴーヤのあえもの」などを提供します。



令和5年6月分

学校給食献立表

6/1木～6/30金

★は茶わんの日、◆は新献立のある日です

実施日	献立名	食 品 名	実施日	献立名	食 品 名
6/1木	コーンピラフ 牛乳 ポタージュ ドレッシングあえ	【米、ベーコン、コーン、にんじん、油、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、(水) 【とり肉、たまねぎ、にんじん、パセリ、牛乳、ポタージュストック、ポーンストック、油、塩、こしょう、ペイリーフ、(水) 【いか、キャベツ、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ濃、砂糖、サラダ油	6/16 金 ★ はし	たきこみごはん 牛乳 ゆばのすまし汁 ひじきの炒め煮	【米、とり肉、肉、つきこんにやく、にんじん、ごぼう、干しいたけ、油、しょうゆ濃、しょうゆ淡、みりん、酒、塩、(水) 【ゆば、はくさい、にんじん、ねぎ、しょうゆ淡、みりん、塩、けずりぶし、(水) 【牛肉、うすあけ、めひじき、にんじん、油、しょうゆ濃、三温糖、みりん、けずりぶし、(水)
6/2 金	げんまいごはん 牛乳 かき卵スープ ドライカレー	【米、げんまい 【ぶた肉、たまご、はくさい、たけのこ、にんじん、干しわかめ、ボーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、酒、塩、こしょう、(水) 【牛ひき肉、ぶたひき肉、たまねぎ、にんじん、コーン、油、とりがらスープ、ケチャップ、しょうゆ濃、純カレー粉、こしょう	6/19 月	バター・パン 牛乳 レタスのスープ キッシュ ヨーグルト	【バター・パン 【ぶた肉、でんぶん、レタス、にんじん、干しいたけ、ボーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、(水) 【たまご、ベーコン、たまねぎ、アスパラガス、パセリ、塩、こしょう、とけるチーズ、牛乳、油 【ヨーグルト
6/5 月	コッペパン 牛乳 ビーフシチュー フレンチサラダ	【コッペパン 【牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、小麦粉、マーガリン、ケチャップ、トマトピューレ、ボーンストック、チャツネ、ウスター・ソース、赤ぶどう酒、塩、こしょう、ペイリーフ、(水) 【キャベツ、きゅうり、干しわかめ、土しうが、酢、サラダ油、しょうゆ濃、砂糖、塩、こしょう	6/20 火 ★ はし	チャーハン 牛乳 みそラーメン きゅうりのあまずづけ	【米、やきぶた、ねぎ、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、ごま油、(水) 【スパゲティ、ぶた肉、はくさい、にんじん、コーン、ねぎ、干しわかめ、油、こしょう、とんこつスープ、ボーンストック、みそ、赤だしみそ、しょうゆ濃、(水) 【きゅうり、酢、しょうゆ濃、砂糖、とうがらし
6/6 火	ナシゴレン 牛乳 コンソメスープ あじフライ	【米、ぶたひき肉、むきえび、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、スイートチリソース、しょうゆ濃、油、塩、こしょう、(水) 【とり肉、たまねぎ、にんじん、パセリ、ボーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、ペイリーフ、(水) 【あじ、塩、こしょう、小麦粉、(水)、純カレー粉、パン粉、油	6/21 水 ★ はし	ごはん 牛乳 チンゲン菜の卵炒め つくねの煮物	【米 【ベーコン、たまご、サラダ油、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、にんにく、油、ボーンストック、しょうゆ濃、塩、砂糖、こしょう 【つくね、さやいんげん、三温糖、しょうゆ濃、けずりぶし、(水)
6/7 水 ★ はし	ごはん 牛乳 すき焼き風煮 切干大根のサラダ	【米 【牛肉、糸こんにゃく、はくさい、たまねぎ、しろねぎ、にんじん、ふ、油、しょうゆ濃、三温糖、酒 【きりぼし大根、きゅうり、にんじん、酢、しょうゆ濃、サラダ油、砂糖、塩	6/22 木 ★ はし	ごはん 牛乳 かんとう煮 きびなごのからあげ	【米 【とり肉、こんにゃく、がんもどき、ささがきてんぶら、じゃがいも、にんじん、さやいんげん、しょうゆ濃、しょうゆ淡、三温糖、みりん、けずりぶし、(水) 【きびなご、塩、こしょう、でんぶん、油
6/8 木	コッペパン 牛乳 ビーフスープ 焼きフランクフルト	【コッペパン 【とり肉、ビーフ、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、たけのこ、干しいたけ、ボーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、酒、塩、こしょう、ごま油、(水) 【フランクフルト、油、ケチャップ、ウスター・ソース、とんかつソース、三温糖、洋がらし	6/23 金 ★ はし	ケファジューシー 牛乳 みそ汁 ゴーヤのあえもの くだもの	【米、麦、ぶた肉、にんじん、きざみこんぶ、油、とりがらスープ、しょうゆ濃、塩、(水) 【とり肉、とうふ、たまねぎ、にんじん、干しわかめ、みそ、けずりぶし、(水) 【ツナ、キャベツ、ゴーヤ、きゅうり、酢、しょうゆ濃、しょうゆ淡、砂糖、塩 【れいとうパイン
6/9 金 ★ はし	ひじきごはん 牛乳 卵じどうどん あえもの	【米、めひじき、うすあげ、にんじん、しょうゆ濃、酒、みりん、塩、けずりぶし、(水) 【うどん、とり肉、たまご、かまぼこ、にんじん、ねぎ、干しいたけ、しょうゆ淡、みりん、けずりぶし、(水) 【ちくわ、チンゲンサイ、はくさい、にんじん、しょうゆ濃、みりん	6/26 月	ごはん 牛乳 中華丼 焼きぎょうざ	【米 【ぶた肉、いか、むきえび、酒、はくさい、たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、たけのこ、干しいたけ、土しうが、油、ボーンストック、しょうゆ淡、塩、こしょう、ごま油、でんぶん、(水) 【ぎょうざ、油
6/12 月 ★ はし	ごはん 牛乳 みそ汁 きんぴらごぼう ミニゼリー	【米 【ぶた肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ねぎ、みそ、けずりぶし、(水) 【牛肉、ちくわ、つきこんにやく、ごぼう、にんじん、白ごま、とうがらし、油、三温糖、しょうゆ濃、しょうゆ淡、みりん、ごま油、けずりぶし、(水) 【ミニゼリー	6/27 火	ごくとうパン 牛乳 スープ・パスタ リっちゃんサラダ	【ごくとうパン 【マカロニ、ベーコン、むきえび、白ぶどう酒、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ、牛乳、油、とりがらスープ、小麦粉、マーガリン、塩、こしょう、ペイリーフ、(水) 【ハム、キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン、はなかつお、きざみこんぶ、酢、サラダ油、塩、砂糖
6/13 火	ぶどうパン 牛乳 ごもく煮 あますあえ	【ぶどうパン 【だいす、ぶた肉、こんにゃく、ちくわ、にんじん、ごぼう、さやいんげん、干しいたけ、三温糖、しょうゆ濃、しょうゆ淡、けずりぶし、(水) 【ツナ、きゅうり、干しわかめ、酢、砂糖、しょうゆ濃、みりん	6/28 水 ★ はし	ごはん 牛乳 ちゃんぽん汁 切干大根の煮物	【米 【ぶた肉、土しうが、いか、はくさい、たまねぎ、にんじん、たけのこ、ねぎ、干しいたけ、ボーンストック、とりがらスープ、油、しょうゆ淡、塩、こしょう、ごま油、(水) 【とり肉、うすあげ、きりぼし大根、にんじん、油、三温糖、しょうゆ淡、しょうゆ濃、みりん、けずりぶし、(水)
6/14 水 ★ はし	ごはん 牛乳 そぼろ煮 さばのこまみそ焼き	【米 【牛ひき肉、ぶたひき肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、さやいんげん、油、しょうゆ濃、三温糖、でんぶん、けずりぶし、(水) 【さば、白ごま、赤だしみそ、三温糖、酒、(水)、油	6/29 木	メキシカンライス 牛乳 コンソメスープ カレーロック	【米、麦、ぶたひき肉、たまねぎ、トマト水煮、にんじん、ビーマン、赤ビーマン、油、とりがらスープ、酒、塩、こしょう、(水) 【とり肉、たまねぎ、にんじん、パセリ、ボーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、ペイリーフ、(水) 【カレーロック、油
6/15 木 ★ はし	ごはん 牛乳 わかめのスープ ポークチャップ	【米 【ぶた肉、とうふ、はくさい、にんじん、干しわかめ、ボーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、(水) 【ぶた肉、たまねぎ、油、ケチャップ、ウスター・ソース、酒、砂糖、塩、こしょう	6/30 金 ★ はし	ごはん 牛乳 すまし汁 にんじんシリシリ おはぎ	【米 【とり肉、かまぼこ、はくさい、にんじん、ねぎ、ふ、干しわかめ、しょうゆ淡、みりん、塩、けずりぶし、(水) 【たまご、ツナ、にんじん、はなかつお、油、塩 【おはぎ

●パンは個包装にされたものが提供されます。持ち帰りは出来ません。

●毎月の給食だよりや献立表は、教育委員会のホームページからもご覧いただけます。

●魚には骨がありますので、気を付けてよくかんで食べましょう。

●都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ねがいます。

児童1人1回あたり
平均栄養量

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA µgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩 g	お願い
学年 1・2年	515	21.8	17.2	304	67	2	2.5	196	0.37	0.49	14	3.3	1.91	給食費を滞納されると、「食材の購入・支払い」や「献立の内容」等に影響が及ぼしますので、毎月の給食費の口座引落しに、ご協力お願いします。
学年 3・4年	592	24.9	19.1	319	76	2.4	2.9	226	0.43	0.53	17	4.1	2.31	
学年 5・6年	669	28	21	334	86	2.7	3.3	255	0.48	0.57	20	4.8	2.61	

◎ 都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ねがいます。