

平成24年 6月 学校給食献立表 北棟3

焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	★	アレルギー	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (Kcal)	備考
				体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
1 金	ちゅうかめん		小麦	牛乳		ちゅうかめん		625	今日の中華 麺は、とんこ つ醤油ラーメン スープに合 わせて太い 麺です。
	牛乳		乳	牛乳					
	とんこつしょうゆラーメンスープ	🐷	豚 小麦 卵 貝類	やきふた なた	たまねぎ ほうれんそう しろねぎ しまちく とうもろこし しょうが にんにく	でんぷん	さけ とんこつラーメンスープ しょうゆラーメンスープ ちゅうかスープ オイスターソース チキンブイオン		
	にたまご		卵	たまご			しお		
	ピーナッツあえ		落花生 小麦		キャベツ もやし にんじん	さとう ピーナッツ	しょうゆ	32.4	
4 月	ソフトフランスパン		小麦 乳	牛乳		ソフトフランスパン		656	フランスのプ ロバンス地方 では、トマト やにんにくを 使った伝統 的な料理が あります。
	牛乳		乳	牛乳					
	さけのプロバンスふう	🐷	乳 豚	さけ	トマト にんにく たまねぎ にんにく	あぶら でんぷん	しろワイン コンソメスープ しお こしょう		
	スパゲティサラダ		小麦		キャベツ きゅうり にんじん	スパゲティ さとう あぶら	しお こしょう す からし		
	えだまめとポテトのクリームに		豚 乳 小麦 貝類	とりにく ベーコン ぎゅうにゅう なまクリーム	たまねぎ えだまめ にんじん	じゃがいも あぶら	ベシヤメルソース しお こしょう コンソメスープ	33.6	
5 火	ごはん					こめ		643	和歌山県の 郷土料理を いかした献立 です。
	牛乳		乳	牛乳					
	まんぼうたつたあげ	🐷	小麦	まんぼう		でんぷん あぶら さとう	しょうゆ みりん さけ		
	すろっぼ		乳 いわし 小麦	あぶらあげ	だいこん にんじん	さとう	しょうゆ わふうだしのもと		
	みそしる	🍲	いわし さば	とうふ わかめ みそ	たまねぎ		にぼし さばけずりぶし		
	うめゼリー					さとう	うめかじゅう こうりょう さんみりょう	24.5	
6 水	ごはん					こめ		609	焼津港で水 揚げされた地 場産物『かつ お』を使用し た献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	かつおそぼろどんのぐ	🐷	小麦 卵	かつお えだまめ たまご	しょうが	さとう	しょうゆ さけ しお		
	ゆかりあえ				きゃべつ きゅうり	しろごま	ゆかりこ		
	けんちんじる		小麦 さば いわし	とうふ とりにく	ごぼう にんじん しいたけ しろねぎ	ごまあぶら でんぷん	かつおのもと しょうゆ しお みりん	28.9	
7 木	せわりロールパン		小麦 乳	牛乳		せわりロールパン		728	背割りロール パンに、フラ ンクフルトや 焼きそばをは さんで食べて ください。
	牛乳		乳	牛乳					
	フランクフルト		豚	ぶたにく		さとう	しお こうしんりょう		
	やきそば	🐷	豚 小麦	ぶたにく いか	にんじん キャベツ たまねぎ もやし	ちゅうかめん あぶら	やきそばソース あかワイン トマトピューレ こしょう トマトケチャップ ハヤシルウ デミグラスソース チキンブイオン しお スープストック		
	ハヤシビーゼ		豚 小麦 乳	ぶたにく だいず	たまねぎ にんじん にんにく	じゃがいも		30.6	
8 金	ごはん					こめ		777	枝豆と煮干し の揚げ煮は、 よくかんで食 べてほしい献 立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	ポークカレー		豚 乳 小麦	ぶたにく チーズ	にんじん たまねぎ セロリ にんにく しょうが	じゃがいも あぶら	アップルピューレ こしょう ちゅうのうソース スープストック カレーフレーク チャツネ		
	えだまめとにぼしのあげに	🐷	いわし 小麦	にぼし	えだまめ	でんぷん しろごま あぶら さとう	しょうゆ みりん		
	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)		小麦 ドレ(小麦 卵)		ごぼう きゅうり にんじん	さとう ごまドレッシング	みりん しょうゆ	24.5	
11 月	ごはん					こめ		655	メロンは、今 が旬の果物 です。
	牛乳		乳	牛乳					
	シーフードパオズ	🐷	豚 小麦	たら ぶたにく	たまねぎ たけのこ キャベツ にんにく	はるさめ でんぷん ごまあぶら こむぎこ さとう	しょうゆ しお こうしんりょう		
	チンジャオロース		豚 貝類 小麦	ぶたにく	しいたけ たけのこ ビーマン しょうが	さとう ごまあぶら	しょうゆ みりん オイスターソース		
	たまごスープ		卵 小麦	たまご	たまねぎ にんじん ほうれんそう	でんぷん	しお こしょう スープストック チキンブイオン しょうゆ		
	メロン			メロン				23.1	
12 火	ミルクパン		小麦 乳	牛乳		ミルクパン		617	ミネストロー ネには、旬の トマトを使用 しています。
	牛乳		乳	牛乳					
	ハンバーグ		豚 小麦	ぶたにく とりにく	たまねぎ	さとう パンこ でんぷん	デミグラスソース チキンブイオン ちゅうのうソース あかワイン しお しょうゆ		
	マカロニサラダ (マヨネーズ)		小麦 マヨ(卵 りんご)		キャベツ きゅうり にんじん	マカロニ マヨネーズ	しお こしょう		
	ミネストローネ		豚 乳	ベーコン ウィンナー だいず	たまねぎ にんじん トマト パセリ にんにく		しお こしょう コンソメスープ	24.3	
13 水	はんかんなまりぶしごはん	🍲	小麦	なまりぶし		こめ	しょうゆ しお さけ	659	静岡県の地 場産物をたく さん使用した 『こだわり献 立』です。
	牛乳		乳	牛乳					
	さくらえびのかきあげ	🐷	えび 卵 小麦 乳 いわし	さくらえび ちりめんじゃこ たまご ぎゅうにゅう	たまねぎ みつば	こむぎこ でんぷん あぶら	しお		
	おひたし	🐷	小麦	かつおぶし	もやし にんじん とうみょう		しょうゆ みりん		
	しずおかのごだくさんじる	🍲	さば いわし	とうふ あぶらあげ みそ	はねぎ たまねぎ	じゃがいも	かつおのもと さばけずりぶし	27.8	
14 木	ごはん					こめ		732	小川港で水 揚げされた地 場産物『さ ば』を使用し た献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	さばのかばやき	🐷	さば 小麦	さば	しょうが	あぶら さとうでんぷん	みりん さけ しょうゆ		
	あさづけ			しおこんぶ	キャベツ きゅうり にんじん		しお		
	にくじゃが		豚 乳 いわし 小麦	ぶたにく	たまねぎ にんじん こんにやく さやえんどう	じゃがいも さとう あぶら	しょうゆ みりん わふうだしのもと	25.5	

★下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

(乳・小麦・そば・卵・落花生・えび・かに・ゼラチン・さば・いわし・さんま・豚・りんご・キウイ・桃・バナナ・梨・すいか・びわ・さくらんぼ・柿・貝類・アーモンド・ナッツ類・いくら・山芋)

★『🐷』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『🍲』のマークは、天然だし(鰹節・さば・煮干し)を使ったメニューです。

★物資の購入の都合により献立や使用材料を変更することがあります。

★『🍲』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

日	献立名	★	アレルギー	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (Kcal) たん白質(g)	備考
				体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
18月	ごはん					こめ		715	リクエスト献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	くろはんぺんフライ	🐟	さば いわし 小麦	くろはんぺん		こむぎこ でんぶん あぶらパンこ			
	ポテトサラダ (マヨネーズ)		マヨ(卵 りんご)		キャベツ にんじん きゅうり	じゃがいも マヨネーズ	しお こしょう		
	とんじり	🐷	豚 いわし さば	ぶたにく とうふ わかめ あぶらあげ みそ	こんにやく ごぼう にんじん しろねぎ		にぼし さばげすりぶし	23.1	
19火	ごはん					こめ		721	
	牛乳		乳	牛乳					
	ユーリンチー		小麦	とりにく とりレバー	しろねぎ	でんぶん あぶら ごまあぶら さとう	いちみつとうがらし しょうゆ す		
	ごまあえ		小麦		ほうれんそう にんじん きやべつ もやし	しろごま さとう	しょうゆ		
	キムチスープ		乳 いわし 小麦 豚 えび りんご さば	ぶたにく とうふ	にら はくさい しろねぎ はくさいキムチ にんじん しめじ にんにく しょうが	ごまあぶら	キムチのもと わふうだしのもと チキンパイヨン しお しょうゆ	28.7	
21木	ごはん					こめ		640	焼津市の地場産物『竹輪』をカレー風味に調理した献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	タンドリーちくわ	🐟	乳 小麦 卵	ちくわ ヨーグルト	にんにく しょうが		カレーこ ちゅうのうソース		
	ひじきサラダ (ごまドレッシング)		小麦 ドレ(小麦 卵)	ひじき	たけのこ にんじん えだまめ	しろごま さとう ごまドレッシング	みりん しょうゆ		
	すいぎょうざスープ		小麦 豚 卵	ぶたにく とりにく だいずこ らんぼく	たまねぎ にんじん ちんげんさい キャベツ ねぎ しょうが	こむぎこ もちごめこ あぶら ごまあぶら さとう	しお しょうゆ ちゅうかスープのもと チキンパイヨン こしょう みりん さけ こうしんりょう がらエキス	22.7	
22金	バーガーパン	🗨️	小麦 乳				バーガーパン	602	リクエスト献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	かつおチーズフライ(ソース)	🐟	小麦 乳 ツナ(りんご)	かつお チーズ		あぶら パンこ でんぶん	しお こしょう こうしんりょう		
	かいそうサラダ (しょうゆごまドレッシング)		小麦 豚 せうちん 貝類	かいそうミックス	キャベツ きゅうり	しろごま しょうゆごまドレッシング			
	やさいスープ		卵 豚 乳	ぶたにく うずらたまご	とうもろこし たまねぎ にんじん キャベツ チンゲンサイ		しお こしょう コンソメスープ チキンパイヨン	26.2	
	ブラム			ブラム					
25月	ごはん					こめ		615	リクエスト献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	にくだんご		乳 小麦 豚	とりにく ぶたにく だいずたんぼく	たまねぎ	さとう パンこ でんぶん	トマトケチャップ しお こうしんりょう		
	はるさめサラダ (ナムルドレッシング)		ドレ(小麦 豚)		きやべつ きゅうり にんじん	はるさめ	しお こしょう ナムルドレッシング		
	にらたまスープ		卵 豚 小麦	たまご とりにく	とうもろこし にら たまねぎ にんじん	でんぶん	しお こしょう しょうゆ ちゅうかスープのもと	22.5	
26火	ごはん					こめ		667	リクエスト献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	わかどりとレバーの りんごソース		小麦 りんご	とりにく とりレバー		あぶら でんぶん さとう	しお こしょう す しょうゆ アプリビュール		
	ほうれんそうとコーンのソテー		豚	ベーコン	ほうれんそう とうもろこし	あぶら	しお こしょう		
	あさりのみそしる	🐷	貝類 いわし さば	あさり とうふ わかめ みそ	たまねぎ		にぼし さばげすりぶし	26.4	
27水	ソフトめん	🍜	小麦				ソフトめん	698	焼津市内の工場で作られたツナを使用したソースです。
	牛乳		乳	牛乳					
	ツナいりミートソース	🐟	豚 小麦 乳 貝類	ぶたにく ツナ	たまねぎ にんじん にんにく トマト	あぶら	トマトケチャップ スープストック デミグラスソース あかワイン ベンジャメルソース クッキングソース こしょう		
	オムレツ		乳	たまご		でんぶん さとう あぶら	チキンスープ す		
	コールスローサラダ (コールスロドレッシング)		ドレ(卵 りんご)		きやべつ とうもろこし きゅうり にんじん	コールスロドレッシング	こしょう	30.4	
28木	ごはん					こめ		648	山菜のあんかけ丼の具を、ご飯にかけて食べてください。
	牛乳		乳	牛乳					
	さんさいあんかけどんのぐ		豚 小麦 貝類	ぶたにく	しめじ えのきだけ にんじん さんさい	でんぶん ごまあぶら	さけ しょうゆ オイスターソース ちゅうかスープのもと しお こしょう		
	あつやきたまご		卵 小麦	たまご		さとう でんぶん あぶら	かつおだし す しょうゆ しお		
	ちくぜんに		乳 いわし 小麦 卵	とりにく ちくわ	にんじん たけのこ ごぼう こんにやく しいたけ さやいんげん	さとう あぶら	わふうだしのもと みりん しょうゆ	26.6	
29金	レーズンパン		小麦 乳				レーズンパン	631	
	牛乳		乳	牛乳					
	えびだんごのチリソースがけ	🐟	小麦 乳 豚 えび 卵	えび たら いとよりだい	しろねぎ にんにく しょうが	ごまあぶら さとう でんぶん マーガリン	トマトケチャップ チリソース しお みりん ポークエキス		
	やさいソテー		乳 豚	ベーコン	ほうれんそう にんじん とうもろこし もやし	あぶら	コンソメスープ しお こしょう		
	フルーツポンチ		りんご 桃		パイカン りんごかん みかんかん おうとうかん	さとう	レモンかじゅう しろワイン	23.3	

～ふるさと給食週間～

ふるさと給食週間は、地場産物や郷土料理を学校給食に活用することにより、児童が地域の自然・食文化・産業等についての理解を深め、食文化や伝統料理に親しむことを目的として行います。

焼津市学校給食センターでは、6月11日～18日の間を「ふるさと給食週間」として、期間中、焼津市・静岡県の地場産物を特に活用した献立や、郷土料理を実施します。

『ごだわり献立』を実施します！

焼津産「桜えび」と県内産「しらす・玉ねぎ・みつば」を使ったかき揚げです。

県内産のお米を、焼津市の地場産物の「なまり節」と一緒に炊いています。

桜えびのかき揚げ

おひたし

なまり節ごはん

静岡貝だくさん汁

焼津産「もやし・とうもろこし」と県内産「にんじん」を使ったおひたしです。

だしに使った「さば」と、「みそ」は焼津市内で作られたものです。汁の具も、県内産のものでつくりました。

～焼津市の地場産物の紹介～

＜水産加工品＞

- かつおぶし
- なまりぶし
- くろはんぺん
- ちくわ
- なると

焼津市産品: かつお、まぐろ、さば、いわし、あじ、なし、トマト、いちご、りんご、みかん、みかんかん、おとうかん、しらす、桜えび