平成24年 6月　学校給食献立表　南棟2中

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 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	エネルギー(Kcal) たん白質(g)	備考
1 金	ご飯					米		800 27.5	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	魚	豚 小麦	たら 豚肉	たまねぎ たけのこ キャベツ にんにく	春雨 でんぷん ごま油 小麦粉 砂糖	しょうゆ 塩 香辛料		
	チンジャオロース		豚 貝類 小麦	豚肉	しいたけ たけのこ ピーマン しょうが	砂糖 ごま油	しょうゆ みりん ｵｲｽﾀｰｿｰｽ		
	卵スープ		卵 小麦	卵	たまねぎ にんじん ほうれんそう	でんぷん	塩 こしょう スープストック チキンブイヨン しょうゆ		
	メロン				メロン				
4 月	背割りロールパン		小麦 乳			背割りロールパン		874 37.1	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	豚肉		砂糖	塩 こうしんりょう		
	焼きそば	魚	豚 小麦	豚肉 いか	にんじん キャベツ たまねぎ もやし	中華麺 油	やきそばソース		
	ハヤシビーンズ		豚 小麦 乳	豚肉 大豆	たまねぎ にんじん にんにく	じゃがいも	赤ワイン 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 チキンブイヨン 塩 スープス		
5 火	ご飯					米		789 28.3	リクエスト献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	肉団子		乳 小麦 豚	鶏肉 豚肉 大豆たんぱく	たまねぎ	砂糖 パン粉 でんぷん	トマトケチャップ 塩 香辛料		
	春雨サラダ(ナムルドレッシング)		ﾄﾞﾚ(小麦 豚)		きゃべつ きゅうり にんじん	春雨	塩 こしょう ナムルドレッシング		
	にら玉スープ		卵 豚 小麦	卵 鶏肉	とうもろこし にら たまねぎ にんじん	でんぷん	塩 こしょう しょうゆ 中華スープのもと		
6 水	ご飯					米		828 31.5	リクエスト献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	若鶏とレバーのりんごソース		小麦 りんご	鶏肉 とりレバー		油 でんぷん 砂糖	塩 こしょう 酢 しょうゆ アップルピューレ		
	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	油	塩 こしょう		
	あさりの味噌汁	魚	貝類 いわし さば	あさり 豆腐 わかめ 味噌	たまねぎ		煮干し さばけずり節		
7 木	中華麺	どんぶり	小麦			中華麺		771 39.0	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			酒 とんこつラーメンスープ しょうゆラーメンスープ 中華スープ オイスターソース チキンブイヨン		
	とんこつしょうゆラーメンスープ	魚	豚 小麦 卵 貝類	焼き豚 なると	たまねぎ ほうれんそう しろねぎ しなちく とうもろこし しょうが にんにく	でんぷん			
	煮卵		卵	卵			塩		
	ビーナッツ和え		落花生 小麦		キャベツ もやし にんじん	砂糖 ピーナッツ	しょうゆ		
8 金	ご飯					米		907 34.8	
	牛乳		乳	牛乳					
	ユーリンチー		小麦	鶏肉 とりレバー	しろねぎ	でんぷん 油 ごま油 砂糖	一味唐辛子 しょうゆ 酢		
	ごま和え		小麦		ほうれんそう にんじん きゃべつ もやし	白ごま 砂糖	しょうゆ		
	キムチスープ		乳 いわし 小麦 豚 えび りんご さば	豚肉 豆腐	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	ごま油	キムチのもと 和風だしのもと チキンブイヨン 塩 しょうゆ		
11 月	ミルクパン		小麦 乳			ミルクパン		781 30.3	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	豚肉 鶏肉	たまねぎ	砂糖 パン粉 でんぷん	デミグラスソース チキンブイヨン ちゅうのうソース 赤ワイン 塩 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	塩 こしょう		
	ミネストローネ		豚 乳	ベーコン ウィンナー 大豆	たまねぎ にんじん トマト パセリ にんにく		塩 こしょう コンソメスープ		
12 火	ご飯					米		932 32.7	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					
	さばのかば焼き	魚	さば 小麦	さば	しょうが	油 砂糖 でんぷん	みりん 酒 しょうゆ		
	浅漬け			塩こんぶ	キャベツ きゅうり にんじん		塩		
	肉じゃが		豚 乳 いわし 小麦	豚肉	たまねぎ にんじん こんにゃく さやえんどう	じゃがいも 砂糖 油	しょうゆ みりん 和風だしのもと		
13 水	飯缶なまりぶしご飯	どんぶり	小麦	なまり節	しょうが	米	しょうゆ しお 酒	776 33.2	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					
	さくらえびのかき揚げ	魚	えび 卵 小麦 乳 いわし	さくらえび ちりめんじゃこ 卵 牛乳	たまねぎ みつば	小麦粉 でんぷん 油	塩		
	お浸し	魚	小麦	かつお節	もやし にんじん とうみょう		しょうゆ みりん		
	静岡の具だくさん汁	魚	さば いわし	豆腐 油揚げ 味噌	はねぎ たまねぎ	じゃがいも	かつおのもと さばけずり節		
14 木	ごはん					米		807 28.7	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					
	タンドリー竹輪	魚	乳 小麦 卵	竹輪 ヨーグルト	にんにく しょうが		カレー粉 中濃ソース		
	ひじきサラダ(ごまﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ)		小麦 ﾄﾞﾚ(小麦 卵)	ひじき	たけのこ にんじん えだまめ	白ごま さとう ごまドレッシング	みりん しょうゆ		
	水ぎょうざスープ		小麦 豚 卵	豚肉 鶏肉 大豆粉 卵白	たまねぎ にんじん ちんげんさい キャベツ ねぎ しょうが	小麦粉 もち米粉 油 ごま油 砂糖	塩 しょうゆ 中華スープのもと チキンブイヨン こしょう みりん 酒 香辛料 がらエキス		

★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・キウィ・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）

★『魚』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『煮干し』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。

★『どんぶり』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

平成24年 6月　学校給食献立表　南棟２中

焼津市学校給食センター　（624-6660）

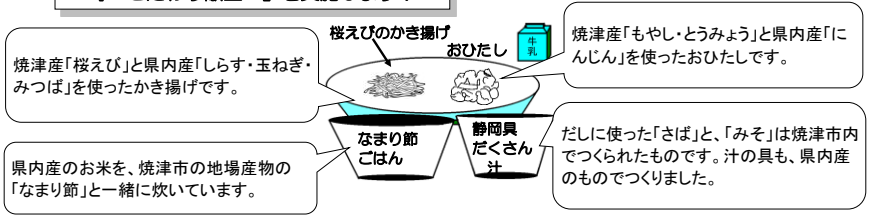
日	献立名	★	アレルギー	使われている食品とおもな働き：体を作る食品（赤色）	体の調子を整える食品（緑色）	エネルギーのもとになる食品（黄色）	調味料	エネルギー（Kcal） / たん白質(g)	備考
18月	バーガーパン（リクエスト献立）		小麦 乳			バーガーパン		702 / 31.1	リクエスト献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	かつおチーズフライ（ソース）		小麦 乳 ソース(りんご)	かつお	チーズ	油 パン粉 でんぷん	塩 こしょう 香辛料		
	かいそうサラダ（しょうゆごまドレッシング）		小麦 豚 ゼラチン 貝類	かいそうミックス	キャベツ きゅうり	白ごま しょうゆごまドレッシング			
	野菜スープ		卵 豚 乳	豚肉 うずらの卵	とうもろこし たまねぎ にんじん キャベツ チンゲンサイ		塩 こしょう コンソメスープ チキンブイヨン		
	プラム				プラム				
19火	ご飯					米		813 / 31.8	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					
	山菜あんかけどんの具		豚 小麦 貝類	豚肉	しめじ えのきだけ にんじん さんさい	でんぷん ごま油	酒 しょうゆ オイスターソース 中華スープのもと 塩 こしょう		
	厚焼卵		卵 小麦	卵		砂糖 でんぷん 油	かつおだし 酢 しょうゆ 塩		
	筑前煮		乳 いわし 小麦 卵	鶏肉 竹輪	にんじん たけのこ ごぼう こんにゃく しいたけ さやいんげん	砂糖 油	和風だしのもと みりん しょうゆ		
21木	ソフトめん		小麦			ソフト麺		857 / 37.1	焼津市内の工場でつくられたツナを使用したソースです。
	牛乳		乳				トマトケチャップ スープストック デミグラスソース 赤ワイン ベシャメルソース クッキングソース こしょう		
	ツナいりミートソース		豚 小麦 乳 貝類	豚肉 ツナ	たまねぎ にんじん にんにく トマト	油			
	オムレツ		乳	卵		でんぷん 砂糖 油	チキンスープ 酢		
	コールスローサラダ（コールスロードレッシング）		ドレ(卵 りんご)		きゃべつ とうもろこし きゅうり にんじん	コールスロードレッシング	こしょう		
22金	ご飯					米		792 / 29.5	和歌山県の郷土料理をいかした献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	まんぼう竜田揚げ		小麦	まんぼう		でんぷん 油 砂糖	しょうゆ みりん 酒		
	すろっぽ		乳 いわし 小麦	油揚げ	だいこん にんじん	砂糖	しょうゆ 和風だしのもと		
	味噌汁		いわし さば	豆腐 わかめ 味噌	たまねぎ		煮干し さばけずりぶし		
	うめゼリー					砂糖	梅果汁 香料 酸味料		
25月	ソフトフランスパン		小麦 乳			ソフトフランスパン		766 / 39.5	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					
	さけのプロバンス風		乳 豚	さけ	トマト にんにく たまねぎ にんにく	油 でんぷん	白ワイン コンソメスープ 塩 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 砂糖 油	塩 こしょう 酢 からし		
	枝豆とポテトのクリームに		豚 乳 小麦 貝類	鶏肉 ベーコン 牛乳 生クリーム	たまねぎ えだまめ にんじん	じゃがいも 油	ベシャメルソース 塩 こしょう コンソメスープ		
26火	ご飯					米		963 / 29.3	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 りんご 小麦	豚肉 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 油	アップルピューレ こしょう 中濃ソース スープストック カレーフレーク チャツネ		
	枝豆と煮干しの揚げ煮		いわし 小麦	煮干し	えだまめ	でんぷん 白ごま 油 砂糖	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	砂糖 ごまドレッシング	みりん しょうゆ		
27水	レーズンパン		小麦 乳			レーズンパン		767 / 29.3	
	牛乳		乳	牛乳					
	えび団子のチリソースがけ		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	ごま油 砂糖 でんぷん マーガリン	トマトケチャップ チリソース 塩 みりん ポークエキス		
	野菜ソテー		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	油	コンソメスープ 塩 こしょう		
	フルーツポンチ		りんご 桃		パインかん りんごかん みかんかん おうとうかん	砂糖	レモン果汁 白ワイン		
28木	ご飯					米		852 / 26.3	リクエスト献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	黒はんぺんフライ		さば いわし 小麦	黒はんぺん		こむぎこ でんぷん 油 パン粉			
	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	塩 こしょう		
	豚汁		豚 いわし さば	豚肉 豆腐 わかめ 油揚げ 味噌	こんにゃく ごぼう にんじん しろねぎ		煮干し さばけずり節		
29金	ご飯					米		777 / 36.1	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具		小麦 卵	かつお 枝豆 卵	しょうが	砂糖	しょうゆ さけ 塩		
	ゆかりあえ				きゃべつ きゅうり	白ごま	ゆかり粉		
	けんちん汁		小麦 さば いわし	豆腐 鶏肉	ごぼう にんじん しいたけ しろねぎ	ごま油 でんぷん	かつおのもと しょうゆ 塩 みりん		

～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。

『　こだわり献立　』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。

焼津産「もやし・とうみょう」と県内産「にんじん」を使ったおひたしです。

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。

だしに使った「さば」と、「みそ」は焼津市内でつくられたものです。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～