



6月 学校給食献立表

令和7年度発行
東広島北部学校給食センター

日(曜)		2(月)		3(火)		4(水)		5(木)		6(金)		9(月)		10(火)		11(水)		12(木)		13(金)	
献立		牛乳 ごはん 栄養たっぷりまめな丼の具 クロック レモンあえ		牛乳 ごはん さばの塩焼き 酢の物 かきたま汁		牛乳 ごはん 生揚げのオイスターソース煮 かみかみあえ		牛乳 コッペパン カレースパゲッティ カルちゃんサラダ		牛乳 ごはん まごわやさしいうま煮 梅あえ		牛乳 ごはん あじのみそだれかけ 昆布あえ かみなり汁		牛乳 ごはん 豚丼の具 ひろしまんぶく!シャキシャキサラダ		牛乳 ごはん 新じゃがの含め煮 磯香あえ		牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き グリーンポテト 白いんげん豆のスープ		牛乳 ごはん ホイコーロー 中華くらげあえ ヨーグルト	
献立の材料		牛乳 精白米 学校給食用強化米 豚ひき肉 料理酒 おろしにんにく 一味唐辛子 大豆(ゆで) にんじん たまねぎ こまつな ねぎ 三温糖 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ ポテトクロック 揚げ油 キャベツ にんじん レモン果汁 三温糖 塩	○ □ ○ △ ○ △ △ △ △ △ △ □	牛乳 精白米 学校給食用強化米 さば 塩 なたね油 カットわかめ キャベツ にんじん たまねぎ 三温糖 酢 うすくちしょうゆ たまご 木綿豆腐 にんじん たまねぎ えのきだけ ねぎ はるさめ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 料理酒 でん粉 水	○ □ ○ □ ○ △ △ △ △ □ ○ △ △ △ △ □ ○ △ △ △ △ □	牛乳 精白米 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 おろししょうが カットスパゲッティ にんじん たまねぎ 絹揚げ にんじん たまねぎ グリーンピース カレールウ トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ 三温糖 こしょう 水	○ □ ○ △ ○ ○ △<														

※物資の都合により、献立を変更することがあります。

※栄養価は4年生です。

※○△□について…○:おもに体をつくるものになる食品(赤) △:おもに体の調子を整えるものになる食品(緑) □:おもに体エネルギーのものになる食品(黄)(こんにゃくは、いも類(黄)に分類されますが、体内の働きで「おもに体の調子を整えるものになる食品(緑)」に分類)