

令和8年度6月分 学校給食予定献立表

碧南市第2学校給食センター


日曜	 こんだてめい 献立名	赤  体をつくるもとになる食品		緑  体の調子を整える食品		黄  エネルギーのもとになる食品		エネルギー kcal 中学校 小学校
		1群 魚・肉・卵 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油・種実	
1月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	873
	ヤンニョムチキン	とりにく			にんにく		でんぶん さとう あぶら	668
	カラフルピーマンのオイスターソース炒め	ベーコン		きピーマン あかピーマン ピーマン	キャベツ		さとう	
	トック	かまぼこ		にんじん はねぎ	たけのこ きくらげ	たまねぎ はくさい	トック ごまあぶら	
2火	五穀ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ はつがげん まい くらまい あ かまい	808
	枝豆カレー	ぶたにく		にんじん	えだまめ たまねぎ にんにく		じゃがいも	629
	ハンバーグ	とりにく ぶたにく			たまねぎ			
	アスパラガスサラダ			グリーンアスパラガ ス	キャベツ とうもろこし			
	フレンチドレッシング						ドレッシング	
3水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	875
	碧南どんぶり  ご飯にのせて 食べましょう。	とりにく えび た まご		にんじん みつぼ	たまねぎ		さとう	660
	コロケ			にんじん かぼちゃ	たまねぎ えだまめ		じゃがいも パンこ こむぎこ	あぶら
からしあえ			チンゲンサイ にん じん	キャベツ		さとう		
4木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	845
	さけの塩レモン焼き 	さけ			レモン			641
	冬瓜のそぼろ煮	ぶたにく あつあげ ちくわ		にんじん いんげん	とうがん たまねぎ しいたけ	しょうが ほし	でんぶん さとう	
じゃがいものしゃきしゃき炒め	ベーコン		あかピーマン	しょうが		じゃがいも さと う	あぶら	
5金	サンドイッチロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう				パン	844
	碧南焼きそば 	ぶたにく ちくわ	しらすほし あ おのり	にんじん	キャベツ たまねぎ しょうが		ちゅうかめん	あぶら
	ウインナーのカレー炒め	ウインナー		チンゲンサイ	とうもろこし			あぶら
	アンニンドーフ	とうにゅう			みかん パインアップル		さとう	
8月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	821
	メンチカツ	ぶたにく			たまねぎ		パンこ こむぎこ	あぶら
	和風ポテトサラダ		こんぶ	にんじん	きゅうり		じゃがいも	
	さかな団子と野菜のすまし汁	ぎょにく		チンゲンサイ にん じん	たまねぎ たけのこ		でんぶん	
ノンエッグマヨネーズ						ノンエッグマヨ ネーズ		
 サッカーワールドカップ応援献立  メキシコ合衆国								
9火	スライスパン 牛乳		ぎゅうにゅう				パン	828
	タコス 	ぶたにく		トマト	たまねぎ レタス にんにく レモン			657
	オムレツ	たまご					さとう	
	アスパラガスのクリーム煮	ベーコン とう にゅう		グリーンアスパラガ ス にんじん	キャベツ とうもろこし しめじ		じゃがいも	
10水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	794
	鶏肉としらすの白だしカツ焼き 	とりにく	しらすほし		たまねぎ えだまめ		でんぶん	あぶら
	ひじきの炒め煮	ツナ	ひじき	にんじん いんげん	とうもろこし		さとう	あぶら
田舎汁	なまあげ みそ		にんじん はねぎ	ごぼう たまねぎ		じゃがいも		
11木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	785
	ユーリンチー	とりにく			しろねぎ		でんぶん さとう	あぶら
	かりもりのピリ辛炒め 	ぶたにく		チンゲンサイ あか ピーマン	かりもり とうもろこし			あぶら
春雨スープ	なると		にんじん	キャベツ もやし しろねぎ た けのこ		はるさめ		
へきなん赤しその日 赤しそを「JAあいち中央 碧南しょうが・しそ部会」から無償提供していただきます！！								
12金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	822
	赤しそふりかけ 	ツナ かつおぶし	しらすほし ひ じき	あかしそ			さとう	あぶら
	白ごまつくね(2個) ご飯にかけて たべましょう。	とりにく			たまねぎ		パンこ さとう	ごま
生麩と野菜の煮物	ぶたにく ぎょにく		にんじん いんげん	こんにやく だいこん たまねぎ し めじ		なまふ じゃがいも さとう		
15月	白玉うどん 牛乳		ぎゅうにゅう				しらたまうどん	863
	みぞ煮込みうどんの汁 	とりにく かまぼこ あぶらあげ みそ		チンゲンサイ にん じん はねぎ	だいこん		さとう	672
	ソフトカレーフライ	カレー					パンこ こむぎこ	あぶら
なすの塩炒め	ベーコン		あかピーマン	なす	キャベツ		さとう	ごまあぶら

令和8年度6月分 学校給食予定献立表

碧南市第2学校給食センター

日曜	 こんだて めい 献立名	赤  体をつくるもとになる食品		緑  体の調子を整える食品		黄  エネルギーのもとになる食品		エネルギー kcal 中学校 小学校
		1群 魚・肉・卵 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油・種実	
16 火	ごはん 牛乳 卵焼き		ぎゅうにゅう				こめ	763
	新じゃがいもの煮物 『切干大根のさっぱりあえ』	たまご	ひじき	ほうれんそう にんじん	しいたけ		じゃがいも さとう	591
		ぶたにく はんぺん		にんじん いんげん	たまねぎ		さとう	
17 水	わかめごはん 牛乳		ぎゅうにゅう わかめ				こめ	827
	チキンカツ	とりにく					でんぶん パンこ こむぎこ	680
	野菜の梅かつお炒め 夏野菜たっぷり汁	ツナ かつおぶし		チンゲンサイ	もやし たけのこ うめ		あぶら	
18 木	ごはん 牛乳 肉団子のトマト煮込み丼の具 かぼちゃのポトフ メロン	とりにく	ぎゅうにゅう	かぼちゃ にんじん	たまねぎ しめじ グリンピース		こめ でんぶん さとう じゃがいも	778 604
		ウインナー		かぼちゃ にんじん	たまねぎ キャベツ セロリ にんにく			
					メロン			
愛知を食べる学校給食の日 詳しくは、食育だよりを見てください！！								
19 金	ごはん 牛乳 ニギスフライ あいちぶたと新玉ねぎのうま煮 チンゲンサイとしらすの白しょうゆ炒め		ぎゅうにゅう	ニギス			こめ パンこ こむぎこ なまふ じゃがいも さとう	848 653
		ぶたにく かまぼこ		にんじん いんげん	こんにやく たまねぎ			
		あつあげ	しらすほし	チンゲンサイ トマト	とうもろこし しょうが			
22 月	ごはん 牛乳 蒸しぎょうざ(2個) マーボーピーマン バンサンスー	とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう			キャベツ たまねぎ	こめ ぎょうざのかわ	839 666
		ぶたにく とうふ みそ		あかピーマン きピーマン ピーマン にんじん はねぎ	たまねぎ きくらげ にんにく しょうが		さとう でんぶん あぶら	
				にんじん	もやし きゅうり		はるさめ さとう ごまあぶら	
23 火	ごはん 牛乳 『いかフライの梅ソース煮』 枝豆の塩昆布炒め 沢煮わん	いか	ぎゅうにゅう			うめ	こめ パンこ こむぎこ さとう	796 619
		ツナ こんぶ			えだまめ キャベツ とうもろこし		あぶら ごまあぶら	
		ぶたにく		にんじん こまつな	だいこん もやし たけのこ ほししいたけ			
24 水	ごはん 牛乳 レバーとじゃがいもの揚げ煮 きゅうりとわかめの酢の物 えび団子汁	レバー	ぎゅうにゅう			にんにく しょうが	こめ でんぶん じゃがいも さとう	773 589
			わかめ			きゅうり もやし		
		えび ぎょにく なまあげ とりにく		チンゲンサイ にんじん				
25 木	レーズンパン 牛乳 ウインナー ポークビーンズ 野菜ソテー		ぎゅうにゅう			ぶどう	こめ パン	865 642
		ウインナー						
		ぶたにく だいず		にんじん いんげん	たまねぎ		じゃがいも さとう	
26 金	ごはん 牛乳 ちくわのまっちゃ揚げ(小2個、中3個) 『茎わかめの炒め煮』 豚汁	ちくわ	ぎゅうにゅう			まっちゃ	こめ こむぎこ さとう	807 602
		ぶたにく なまあげ みそ		にんじん チンゲンサイ			あぶら ごまあぶら ごま	
							じゃがいも	
29 月	ごはん 牛乳 あじの塩焼き 炒り豆腐 おひたし		ぎゅうにゅう				こめ	756 586
		あじ						
		ぶたにく とうふ		にんじん いんげん	たまねぎ ほししいたけ		じゃがいも さとう	
30 火	ごはん 牛乳 鶏肉のきゅうりソース焼き ピリ辛なべ いんげんの炒め物	とりにく	ぎゅうにゅう				こめ	774 600
		ぶたにく なまあげ		しそ	きゅうり		あぶら	
		ツナ		にんじん	キャベツ たまねぎ しめじ キムチ にんにく		さとう	

※材料等の都合により、献立を変更する場合があります。(給食回数22回) ※愛知県産・碧南市産の食材は**太字**になっています。
 ※材料は、すべてを記載しているわけではありません。 ※水産物(練り製品を含む)は、えび・かに・いかなどが混ざる可能性があります。
 ※アレルギー原因物質については、食物アレルギー詳細な献立表で確認してください。
 ※『』は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

 6月は、給食に碧南市や愛知県で作られる地場産物を使った料理や郷土料理が登場します。私たちが住んでいる地域でどんな食べ物が作られているのかを、給食を食べながら感じ取れるとよいですね。地場産物を使った料理や郷土料理が**太字**になっています。