



6月献立予定表 (国府津中学校)

小田原市国府津学校給食共同調理場

| 日曜日 | 献立名 | 主に体の組織をつくる食品 (赤) | 主にエネルギーになる食品 (黄) | 主に体の調子を整える食品 (緑) | エネルギー kcal | 中止など |
|-----|---|--|--|--|----------------------------|-------------|
| | | 醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは記載してありません | | | たんぱく質 g | |
| | | | | | | 塩 分 g |
| 1 | 牛乳 麦入りご飯 鮭の塩焼き みそけんちん | 牛乳 鮭 かつお節 豆腐 みそ | ご飯 麦 油 ごま油 じゃがいも | ごぼう にんじん こんにゃく 大根 しめじ 小松菜 | 770 34.0 19.5 2.6 | |
| 2 | 牛乳 おかめうどん ポテのごまだれ | 牛乳 とり肉 かつお節 うずら卵 かまぼこ | ゆでめん じゃがいも 油 砂糖 ごま | にんじん しいたけ ねぎ 小松菜 | 821 34.0 23.1 3.0 | |
| 3 | 牛乳 麦入りご飯 八宝菜 豆腐のスープ | 牛乳 ぶた肉 なんと ハム 豆腐 がらスープ・ホーク&チキン | ご飯 麦 油 片栗粉 ごま油 | しょうが にんじん 玉ねぎ たけのこ もやし キャベツ ねぎ 枝豆 きぬさや | 768 31.6 19.7 5.4 | |
| 4 | 牛乳 スタミナ丼 きんぴらごぼう | 牛乳 ぶた肉 さつま揚げ | ご飯 麦 油 砂糖 片栗粉 ごま油 ごま | しょうが にんじん 玉ねぎ 白滝 いんげん ごぼう つきこんにゃく 枝豆 | 789 28.9 21.1 2.1 | |
| 7 | 牛乳 食パン ポークシチュー マカロニポロネーズ | 牛乳 ぶた肉 がらスープチキン ベーコン チーズ | 食パン 油 じゃがいも 砂糖 マーガリン 小麦粉 パン粉 マカロニ | 玉ねぎ にんじん グリーンピース パセリ | 863 36.6 28.8 3.4 | よくかんで食べましょう |
| 8 | 牛乳 麦入りご飯 鯖の辛味焼き 切り干し大根と大豆の煮物 ヨーグルト | 牛乳 鯖 さば節 大豆 さつま揚げ ヨーグルト | ご飯 麦 油 砂糖 | しょうが ねぎ 切り干し大根 にんじん 大根の葉 | 866 36.1 23.7 3.0 | |
| 9 | 牛乳 豆乳ちゃんぽんめん きびなごのかりかりフライ | 牛乳 ぶた肉 なんと さつま揚げ みそ がらスープ・ホーク&チキン 豆乳 きびなごのかりかりフライ | ホットラーメン 油 | にんじん 玉ねぎ もやし キャベツ 小松菜 | 768 33.7 22.5 2.5 | |
| 10 | 牛乳 麦入りご飯 かみかみチキンチキンごぼう ABCスープ | 牛乳 とり肉 ぶた肉 がらスープチキン | ご飯 麦 片栗粉 油 じゃがいも 砂糖 アルファベットマカロニ | ごぼう 枝豆 にんじん 玉ねぎ キャベツ にら | 877 29.0 26.0 1.9 | |
| 11 | 牛乳 麦入りご飯 ぶた肉チャプチェ みそワンタン | 牛乳 ぶた肉 とり肉 がらスープチキン みそ | ご飯 麦 油 春雨 砂糖 ごま油 ワンタン | にんじん 玉ねぎ キャベツ チンゲンサイ しょうが にんにく もやし にら コーン | 795 28.8 19.2 2.4 | |
| 14 | 牛乳 ソフトフランス 鯖の香草パン粉焼き コーンポタージュ | 牛乳 鯖 ベーコン がらスープチキン 脱脂粉乳 | ソフトフランス マーガリン パン粉 油 小麦粉 | パセリ にんじん 玉ねぎ コーン 小松菜 | 767 36.3 29.8 3.2 | |
| 15 | 牛乳 麦入りご飯 梅味照り焼き 下中玉ねぎのみそ汁 | 牛乳 とり肉 かつお節 豆腐 みそ | ご飯 麦 油 じゃがいも | 梅干し にんじん 玉ねぎ えのきたけ ねぎ | 769 30.7 20.0 2.5 | |
| 16 | 牛乳 肉うどん 高野豆腐のこはく揚げ | 牛乳 とり肉 かつお節 高野豆腐 青のり | ゆでめん 油 砂糖 ごま 片栗粉 | しょうが にんじん 玉ねぎ しいたけ もやし ねぎ | 859 36.8 29.4 3.0 | |

今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物を紹介します～

食材料は給食費でまかなわれています。



鱈・玉ねぎ・かまぼこ・なんと・さつま揚げ・梅干し



小田原市の学校給食では、平成24年9月から給食で使用する食材の放射性物質検査を実施しています。検査結果については、市のホームページでお知らせしています。

| 日 曜日 | 献立名 | 主に体の組織をつくる食品 (赤) | 主にエネルギーになる食品 (黄) | 主に体の調子を整える食品 (緑) | エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 肪 g 塩 分 g | 中止 など |
|---------|--|--|--------------------------------------|---|---|-------------------|
| | | 醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは記載してありません | | | | |
| 17 木 | 牛乳 麦入りご飯 ハンバーグ和風オニオンソース 春雨スープ | 牛乳 豆腐ハンバーグ とり肉 がらスープチキン | ご飯 麦 油 片栗粉 砂糖 ごま油 春雨 ごま | 玉ねぎ にんじん キャベツ チンゲンサイ | 754 25.3 17.4 2.3 | |
| 18 金 | 牛乳 チキンカレーライス カラフルソテー | 牛乳 とり肉 がらスープポーク&チキン 豆乳 ウインナー | ご飯 麦 油 じゃがいも はちみつ マーガリン 小麦粉 | にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ りんご キャベツ コーン グリーンアスパラ | 862 28.0 25.2 2.9 | |
| 21 月 | 牛乳 ロールパン ポークビーンズ 野菜とハムのソテー | 牛乳 ベーコン ぶた肉 がらスープポーク&チキン 大豆 ハム | ロールパン 油 じゃがいも 砂糖 | にんにく にんじん 玉ねぎ キャベツ コーン 小松菜 | 779 34.9 30.2 3.4 | |
| 22 火 | 牛乳 麦入りご飯 揚げどりの甘酢ソース トック入りスープ | 牛乳 とり肉 ぶた肉 がらスープチキン | ご飯 麦 片栗粉 油 ごま油 砂糖 トック(韓国もち) | ねぎ にんじん 玉ねぎ しいたけ 小松菜 | 849 32.8 23.2 2.1 | |
| 23 水 | 牛乳 ソフトめんカレーソース イタリアンソテー | 牛乳 ぶた肉 大豆ミート がらスープポーク&チキン 豆乳 ハム | ソフトめん 油 マーガリン 小麦粉 | にんにく 玉ねぎ にんじん しめじ りんご グリンピース キャベツ | 886 35.6 28.1 2.7 | |
| 24 木 | 牛乳 そばろ井 わかめとじゃがいものみそ汁 マスカットゼリー | 牛乳 とり肉 かつお節 豆腐 みそ わかめ | ご飯 麦 油 砂糖 ごま じゃがいも マスカットゼリー | しょうが にんじん 枝豆 玉ねぎ ねぎ | 825 30.8 17.7 2.5 | |
| 25 金 | 牛乳 麦入りご飯 鰯フライ梅ソース じゃがいもとこんにやくのいり煮 | 牛乳 鰯 おからパウダー ぶた肉 | ご飯 麦 小麦粉 パン粉 油 片栗粉 砂糖 じゃがいも | 梅干し しょうが にんじん 玉ねぎ つきこんにやく いんげん | 874 32.1 21.6 1.9 | |
| 28 月 | 牛乳 米粉ロールパン とりのレモンじょうゆ焼き ウインナーのポトフ | 牛乳 とり肉 ウインナー がらスープポーク&チキン | 米粉ロールパン 油 じゃがいも | レモン にんじん 玉ねぎ キャベツ いんげん | 783 35.3 35.0 2.9 | |
| 29 火 | 牛乳 麦入りご飯 高野豆腐のみそいため 肉団子のスープ | 牛乳 ぶた肉 高野豆腐 みそ 肉団子 がらスープポーク&チキン | ご飯 麦 油 砂糖 ごま油 じゃがいも | しょうが にんにく にんじん たけのこ しいたけ 小松菜 玉ねぎ キャベツ | 805 30.5 22.6 2.4 | |
| 30 水 | 牛乳 ワンタンめん 焼きギョーザ | 牛乳 ぶた肉 がらスープポーク&チキン ギョーザ | ホットラーメン ワンタン 油 | にんじん もやし キャベツ 小松菜 | 817 34.0 21.8 3.1 | 5月分 給食費 納期限 |

※給食で使用されている生鮮食品(野菜・肉・魚)の産地を毎日学校へお知らせしています。

※材料名の「ねぎ」は、その時の出荷状況により「長ねぎ」か「葉ねぎ」を使用します。

※揚げ油は、3回程度使用しています。

※物資の都合により、献立が変更になる場合があります。

※アレルギーのある方は、概況表の表示を見てください。

主食について

主食の米飯・パン・麺製品につきましては、同じラインでアレルギーとなるそば・卵・えび等を使用した製品を製造している場合があります。ご不明な点がありましたら、国府津学校給食共同調理場(48-1862)までご連絡ください。

給食費を公会計化しました。

これまで、全ての市立小中学校と一部の市立幼稚園で実施している学校給食は給食費などの管理を学校と学校給食会で行ってききました。

4月からは、市の会計で管理する「公会計」方式へ変更し、より安定的に運営しています。

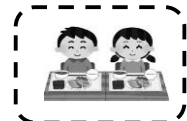
公会計化のポイント

給食費の金額や学校給食の内容は変わりません。

支払方法は、市内に本支店のある14の金融機関での口座振替をはじめ、市及びコンビニエンスストア、

スマホ収納アプリで納付することが可能となり、納付の利便性が向上しました。

また、口座振替手数料が無料になりました。



本年度より、給食費は公会計化となりました。納期限は翌月末になります。
6月分の納期限は8月2日です。口座振替の方は、納期限が振替日となります。残高のご確認をお願いします。