



# 6 月 献 立 予 定 表 (Aコース)



小田原市学校給食センター

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 脂 肪 g 塩 分 g	
1 火	牛乳 玄米パン お豆のシチュー シーフードソテー	牛乳 するめいか 鶏肉 脱脂粉乳 がらスープチキン 大豆 金時豆 手亡豆	玄米パン 油 じゃがいも バター 小麦粉 片栗粉	にんじん たまねぎ えだまめ たまぎたけ まいたけ ぶなしめじ いんげん	874 34.9 33.7 3.1	
2 水	牛乳 麦入りご飯 いかのカレー醤油焼き 新じゃが芋の煮物	牛乳 いか 豚肉 かつお節	ご飯 麦 砂糖 油 じゃがいも	にんじん しらたき たまねぎ いんげん	710 32.0 17.6 2.0	
3 木	牛乳 ソフト麺ミートソース ホットポテト	牛乳 豚肉 大豆 粉チーズ	ソフト麺 バター ノンエッグマヨネーズ 小麦粉 砂糖 じゃがいも 油	にんにく にんじん トマト たまねぎ コーン えんどう豆	915 32.3 25.1 3.1	
4 金	牛乳 ごはん 鶏肉の香味焼き 野菜の煮物	牛乳 鶏肉 かつお節 凍り豆腐	ご飯 ごま 油 砂糖 じゃがいも	しょうが ごぼう にんじん こんにゃく いんげん	775 31.9 26.3 1.6	
7 月	牛乳 麦入りご飯 ☆いわしフライ 五目きんぴら	牛乳 いわしフライ 豚肉 さつま揚げ	ご飯 麦 油 砂糖 ごま油 ごま	ごぼう にんじん つきこんにゃく	742 26.6 25.2 1.6	
8 火	牛乳 米粉ロールパン スパイシーチキン ラタトゥーユ	牛乳 鶏肉 ウインナー	米粉ロールパン 片栗粉 じゃがいも 砂糖 油	にんにく コーン しょうが かぼちゃ たまねぎ トマト マッシュルーム	900 40.3 40.5 3.1	
9 水	牛乳 鶏ごぼうご飯 高野豆腐の煮物 いよかんゼリー	牛乳 鶏肉 かつお節 凍り豆腐	さくらめし ごま油 砂糖 いよかんゼリー	しょうが ごぼう にんじん だいこん えだまめ	757 31.5 22.1 2.7	
10 木	牛乳 五目うどん いかの更紗揚げ	牛乳 かつお節 鶏肉 いか なると巻き	ゆでめん 砂糖 油 片栗粉	にんじん ねぎ しょうが たまねぎ たもぎたけ まいたけ ぶなしめじ	859 42.0 23.6 3.9	
11 金	牛乳 ごはん ☆白身魚のイタリアンソースがけ ベジタブルソテー	牛乳 メルルーサ ベーコン	ご飯 片栗粉 油 イタリアンドレッシング	たまねぎ にんじん コーン えんどう豆	653 32.4 16.4 1.6	
14 月	牛乳 ハヤシライス キャベツとコーンのソテー	牛乳 豚肉 ベーコン	ご飯 麦 油	にんにく たまねぎ トマト にんじん コーン キャベツ	799 28.3 24.4 3.0	
15 火	牛乳 ロールパン 鶏肉のオーロラソースがけ 下中玉ねぎとウインナーのソテー	牛乳 鶏肉 味噌 ベーコン ウインナー	ロールパン 小麦粉 油 砂糖 バター 片栗粉	しょうが たまねぎ にんじん コーン えんどう豆	889 38.5 38.2 3.5	
16 水	牛乳 さくらめし 鮭のごま焼き 豚汁	牛乳 生さけ 豚肉 木綿豆腐 味噌 かつお節	さくらめし 油 ごま じゃがいも	しょうが にんじん だいこん ねぎ	743 40.6 21.8 3.5	

## 今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物を紹介します～



たまねぎ

はねぎ

さつまあげ



食材料は給食費でまかなわれています。



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	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 脂 肪 g 塩 分 g	
17 木	牛乳 味噌ラーメン 焼きしゅうまい	牛乳 豚肉 味噌 しゅうまい がらスープポーク&チキン	ラーメン ごま油 油	しょうが にんにく もやし コーン にんじん ねぎ	847 36.5 25.1 3.6	
18 金	牛乳 ごはん キャベツメンチカツ 豆腐とえのきの味噌汁 みかんヨーグルト	牛乳 木綿豆腐 かつお節 わかめ 味噌 みかんヨーグルト	ご飯 油	キャベツメンチカツ えのき ねぎ	738 28.1 22.8 2.7	城北2年
21 月	牛乳 ごはん いわしのカリカリフライ こんにやくの甘辛炒め	牛乳 豚肉 さつま揚げ いわしのカリカリフライ	ご飯 油 ごま油 砂糖	ごぼう にんじん つきこんにやく	768 25.6 27.3 1.2	
22 火	牛乳 ツイスト黒パン チーズ入りささみフライ キャベツのペペロンチーノ	牛乳 チーズ入りささみフライ ベーコン	黒パン 油 ペンネマカロニ	にんにく にんじん たまねぎ キャベツ	794 33.4 25.9 2.8	
23 水	牛乳 ドライカレー きのこのソテー	牛乳 鶏肉 大豆 ウインナー	ご飯 麦 油	にんにく えだまめ コーン しょうが にんじん いんげん たまねぎ ぶなしめじ たまぎたけ まいたけ	702 27.4 20.9 1.7	
24 木	牛乳 おかめうどん 枝豆とじゃこの揚げボールの甘辛煮	牛乳 蒲鉾 かつお節 鶏肉 うずら卵 枝豆とじゃこの元気ボール	ゆでめん 砂糖 ごま 片栗粉	にんじん ねぎ こまつな たまねぎ	794 36.2 19.4 3.8	
25 金	牛乳 ごはん しそこんぶふりかけ 揚げ餃子 もやしのピリ辛炒め	牛乳 餃子 ベーコン しそこんぶふりかけ	ご飯 油 ごま油	にんにく しょうが コーン にんじん もやし ぶなしめじ なら	757 25.6 24.5 1.7	
28 月	牛乳 ごはん 鰹の醤油干し 根菜の味噌汁 カスタードプリン	牛乳 カスタードプリン 鰹の醤油干し かつお節 味噌 木綿豆腐	ご飯 油 ごま油 じゃがいも	にんじん だいこん たまねぎ ねぎ	746 31.3 22.5 2.6	
29 火	牛乳 ぶどうパン ラビオリのクリーム煮 ウインナーとコーンのソテー	牛乳 鶏肉 脱脂粉乳 ウインナー 粉チーズ	ぶどうパン ポークラビオリ バター 油 小麦粉	にんじん たまねぎ マッシュルーム コーン えだまめ たまぎたけ ぶなしめじ まいたけ	899 35.6 31.4 3.7	
30 水	牛乳 麦入りご飯 鯖のピリ辛焼き 鶏肉と下中玉ねぎの煮物	牛乳 さば 鶏肉 かつお節 枝豆とじゃこの元気ボール	ご飯 麦 油 砂糖 片栗粉	しょうが ねぎ にんじん たまねぎ グリーンピース	808 35.3 28.9 1.8	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。

※☆は新メニューです。

**※アレルギーのある方は、概況表の表示を見てください。**

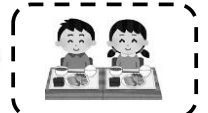
主食について  
主食の米飯・パン・麺製品につきましては、同じラインでアレルギーとなるそば・卵・えび等を使用した製品を製造している場合があります。ご不明な点がありましたら学校給食センター(36-7512)までご連絡ください。

## 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来ました。

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。