

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため小・中学校が臨時休業になる場合、学校給食も中止となります。

6月分予定献立表(Aコース)



(給食回数22回)

久喜市教育委員会

全農食品久喜事業所

令和3年度

日付 (曜日)	こんどて 献立		血・肉・骨となるもの (あか)	熱や力となるもの (きいろ)	かねば かねば ととの 体の調子を整えるもの (みどり)	熱量 (Kcal) たんぱく質(g)	小学生 中学生
	主食	飲物					
1日 (火)	トックパン 牛乳	フランクフルトマトソース 焼きそば 野菜スープ	牛乳、フランクフルト 豚肉、あおさ	ドックパン、油、三温糖 中華めん、油 油	にんにく、玉ねぎ、トマト 玉ねぎ、キャベツ、にんじん、ピーマン セロリ、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん、もしやし、小松葉、椎茸	690 24.9	841 29.5
2日 (水)	中華めん 牛乳	みそラーメン ★揚げきょうざ 海そうサラダ(パンバンジードレッシング)	牛乳、豚肉、みそ 豚肉 昆布、わかめ、ふのり、赤桜草、茎わかめ	中華めん、油、三温糖、ごま油 パン粉、でん粉、砂糖、小麦粉、油 ドレッシング	生姜、にんにく、にんじん、もしやし、どうもろこし、にら、きくらげ、長ねぎ にんじん、キャベツ、にら	627 25.5	806 31.8
3日 (木) 【虫歯予防献立】	ごはん 牛乳	子持ちししゃもの磯辺フライ(ソース) 糸昆布の煮物 みそ汁	牛乳、しゃも、青のり 鶏肉、昆布、大豆 豆腐、油揚げ、わかめ、みそ	米、パン粉、でん粉、油 油、三温糖	にんじん、こんにゃく、いんげん 切干大根、玉ねぎ、長ねぎ	646 26.8	831 33.1
4日 (金)	ごはん 牛乳	★ポークシンジャー ミニがんもと野菜の含め煮 あおさのみそ汁	牛乳、豚肉 がんもと あおさ、みそ	米、小麦粉、はちみつ、三温糖 三温糖	玉ねぎ、生姜、りんご にんじん、こんにゃく、れんこん、筍、椎茸、枝豆 大根、えのきだけ、長ねぎ	609 28.7	773 32.5
7日 (月)	ごはん 牛乳	彩の国ねぎ塩まんじゅう マーボーなす 冬瓜の黒酢風味スープ	牛乳、豚肉 豚肉、みそ 鶏肉	米、こうじ、砂糖、小麦粉 油、三温糖、ごま油、でん粉 油、ごま油	長ねぎ、キャベツ、にら、にんにく、生姜 なす、にんにく、生姜、にんじん、玉ねぎ、黄パリカラ、長ねぎ、椎茸、トマト にんじん、筍、冬瓜、チングン菜、長ねぎ	652 25.5	816 29.6
8日 (火)	食パン 牛乳 あんずジャム	スペニッシュオムレツ(トマトケチャップ) 野菜サラダ(コールスロードレッシング) 鶏肉と白菜のスープ	牛乳、卵、チーズ、ベーコン 鶏肉	食パン、じゃが芋、砂糖、でん粉、油 ドレッシング あんずジャム、油	トマト、玉ねぎ にんじん、キャベツ、きゅうり、どうもろこし にんじん、玉ねぎ、白菜、チングン菜	726 24.3	938 29.9
9日 (水) 【かみかみ献立】	地粉うどん 牛乳	★きつねうどん ★れんこんのはさみ揚げ ★切干大根のオイスターソース炒め	牛乳、油揚げ、豚肉、かまぼこ、わかめ 豚肉、鶏肉 豚肉	地粉うどん、三温糖、油 でん粉、砂糖、パン粉、小麦粉、油 油、三温糖	長ねぎ、ほうれん草、えのきだけ、椎茸 れんこん、玉ねぎ 切干大根、にんじん、筍、玉ねぎ、にら	744 28.9	907 33.8
10日 (木) 【インド料理】	ナン 牛乳	キーマカレー サモサ オクラのスープ	牛乳、豚肉	ナン、油、カレールウ じゃが芋、ごま、小麦粉、油 油	にんにく、生姜、セロリ、にんじん、玉ねぎ、りんご、トマト いんげん、玉ねぎ、にんじん 玉ねぎ、にんじん、椎茸、筍、ヤングコーン、オクラ、長ねぎ	630 23.8	744 27.1
11日 (金)	ごはん 牛乳	鶏肉のさんぞく焼き ★親豆子豆サラダ(ごまだれッシング) もずく汁	牛乳、鶏肉 大豆 もずく、豆腐、みそ	米、でん粉、油 ドレッシング	生姜、にんにく 枝豆、キャベツ、きゅうり、にんじん しめじ、にんじん、小松葉、長ねぎ	600 27.0	779 32.9
14日 (月)	ごはん 牛乳 【梅の日】	いわしの梅煮 豚肉とねぎのみそ炒め けんちん汁(はちみつレモンゼリー)	牛乳、いわし 豚肉、みそ 豆腐、油揚げ	米、三温糖 油、三温糖、でん粉、ごま油 油、里芋、はちみつレモンゼリー	梅 生姜、にんにく、にんじん、玉ねぎ、もしやし、長ねぎ ごぼう、にんじん、大根、小松葉、長ねぎ	739 28.2	898 32.5
15日 (火)	こどもパン ショア いちご	ツナマヨニグランタン ウインナー野菜炒め レタスのスープ	ショア、ツナ、脱脂粉乳、チーズ ウインナー 豆腐	こどもパン、油、マカロニ、ベシャメルソース、生クリーム 油 三温糖	玉ねぎ、どうもろこし、バセリ にんにく、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、もしやし、ピーマン にんじん、エリンギ、レタス、玉ねぎ、トマト	644 25.8	845 31.7
16日 (水)	中華めん 牛乳	豆腐ラーメン ★きびなごリッター 糸寒天の中華サラダ(中華ドレッシング)	牛乳、豚肉、わかめ、豆腐 きびなご 寒天	中華めん、油、三温糖、でん粉 小麦粉、でん粉、パン粉、油 ドレッシング	生姜、にんにく、にんじん、長ねぎ	620 25.2	790 31.7
17日 (木)	ごはん 牛乳	肉団子の甘酢あん 絹厚揚げと大根の含め煮 じやが芋のみそ汁	牛乳、鶏肉 厚揚げ みそ	米、パン粉、砂糖 三温糖 じやが芋	玉ねぎ 大根、こんにゃく、にんじん、筍、椎茸、いんげん にんじん、玉ねぎ、ほうれん草、長ねぎ	601 24.8	806 31.9
18日 (金)	ごはん 牛乳	ハヤシライス カラフルサラダ(フレンチドレッシング) 冷凍みかん	牛乳、豚肉	米、油、ハヤシルウ ドレッシング	生姜、にんにく、玉ねぎ、にんじん、トマト にんじん、キャベツ、枝豆、赤パリカラ、きゅうり みかん	665 24.6	841 29.1
21日 (月)	ごはん 牛乳	中華丼 えびしゅうまい 切干大根サラダ(塩ドレッシング)	牛乳、豚肉、うずら卵 たら、えび	米、油、でん粉、ごま油 でん粉、砂糖、エビ油、小麦粉 ドレッシング	生姜、筍、椎茸、にんじん、白菜、玉ねぎ、チングン菜 玉ねぎ 切干大根、もしやし、にんじん、キャベツ、小松葉	627 22.8	836 28.4
22日 (火)	バーガーパン 牛乳	白身魚ポーションフライ(ソース) スパゲッティトマトソース 豆と野菜のスープ	牛乳、たら ベーコン ひよこ豆、レッドキドニー、えんどう豆	バーガーパン、パン粉、でん粉、油 スパゲッティ、オリーブ油、三温糖 油	にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム、トマト、バセリ セロリ、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、ほうれん草	758 29.4	966 35.8
23日 (水) 【郷土料理・埼玉県】	地粉うどん 牛乳	なす南蛮うどん 手作りゼリーフライ 小松菜の和え物(和風玉ねぎドレッシング)	牛乳、豚肉、油揚げ おから	地粉うどん、油、三温糖 じゃが芋、小麦粉、油 ドレッシング	なす、生姜、玉ねぎ、にんじん、椎茸、長ねぎ にんじん、玉ねぎ、長ねぎ もしやし、にんじん、キャベツ、小松葉	660 23.4	830 28.2
24日 (木)	ごはん 牛乳	青じそポン酢ハンバーグ ★五目きんぴら さつま芋のみそ汁	牛乳、鶏肉、豚肉 豚肉 油揚げ、みそ	米、砂糖、三温糖 油、三温糖、ごま、ごま油 さつま芋	玉ねぎ、にんにく、生姜、大根、青じそ、レモン ごぼう、にんじん、こんにゃく、いんげん にんじん、しめじ、長ねぎ、チングン菜	664 25.2	868 31.4
25日 (金)	ごはん 牛乳	いかと野菜のピリ辛焼き ★おかひじきのナムル(韓国ナムルドレッシング) 春雨スープ ヨーグルト	牛乳、いか、みそ わかめ、ヨーグルト	米、油、三温糖、ごま油 ドレッシング 春雨、ごま油	生姜、にんにく、玉ねぎ、赤パリカラ、にら、長ねぎ おかひじき、キャベツ、もしやし、にんじん、きゅうり どうもろこし、にんじん、長ねぎ	613 25.6	770 30.0
28日 (月)	ごはん 牛乳	かじきのソテー香味ソース 豚キムチ炒め 中華スープ	牛乳、かじき 豚肉、昆布	米、オリーブ油、油、三温糖、ごま油 油、ごま、砂糖 ごま油	生姜、にんにく、玉ねぎ、長ねぎ、葉ねぎ 白玉ねぎ、大根、にんじん、にら、りんご、にんじん、キャベツ、筍、椎茸 もしやし、にんじん、白菜、チングン菜、玉ねぎ、椎茸	613 26.6	787 31.5
29日 (火)	食パン メープルジャム	クリスピーチキン 野菜ソテー ピシソワーズ	牛乳、鶏肉	食パン、小麦粉、でん粉、砂糖、油 油	にんにく にんにく、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、しめじ、どうもろこし、ほうれん草 玉ねぎ、長ねぎ、バセリ	777 28.5	965 33.4
30日 (水)	ソフトめん	ボンゴレッソ あげパン ほうれん草サラダ(イタリアンドレッシング)	牛乳、ベーコン、あさり	ソフトめん、オリーブ油、ハヤシルウ、三温糖、でん粉 コッペパン、油、グラニュー糖 ドレッシング	にんにく、玉ねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、トマト、バセリ ほうれん草、にんじん、キャベツ、オレンジパリカラ にんにく、玉ねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、トマト、バセリ	799 27.2	954 32.1

○印は「久喜市内統一メニュー」です。

○3日(行事食(虫歯予防献立))

○9日(かみかみ献立)

○23日(郷土料理・教科関連献立(埼玉県))

令和3年度 学校給食使用食材の産地 (久喜地区)

6月 予定

主食	産地		食材	産地		食材	産地		食材	産地		食材	産地		
	米	埼玉(久喜産米)		牛乳	埼玉、アーモンド		牛乳	埼玉、北海道		牛乳	埼玉		牛乳	埼玉	
主食	米	埼玉(久喜産米)	牛乳	埼玉、アーモンド	魚介類	鰯	牛乳	埼玉、北海道	牛乳	埼玉	牛乳	埼玉	牛乳	埼玉	牛乳
牛乳	牛乳	埼玉、北海道他	牛乳	埼玉、アーモンド	鰯	牛乳	埼玉、北海道	牛乳	埼玉	牛乳	埼玉	牛乳	埼玉	牛乳	埼玉
牛乳	牛乳	埼玉県の原乳が不足した場合に他県から補填しています。各都道府県が検査し安全確認をおこなっています。	牛乳	牛乳	鰯	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
卵	卵	北海道	卵	卵	鰯	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵
肉類	豚肉	茨城、千葉	豚肉	茨城、群馬	鰯	豚肉	茨城	豚肉	茨城	豚肉	茨城	豚肉	茨城	豚肉	茨城
肉類	鶏肉	宮崎、鹿児島	牛乳	牛乳	鰯	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳

★印は「かみかみ献立」です

○印は「かみかみ献立」です

6月平均栄養摂取量

668
26.0

845
31.3

「中>○○」は、中学生のみ提供の献立になります。
献立表には、使用する食材全てが記載されているわけではありません。
詳細が必要な方には、申請書の提出をお願いしております。

*諸般の事情により、材料や献立を変更する場合があります