

6月(前半) 学校給食献立予定表 コース **A** (東小・仁手小・旭小 南小・中小・北小学校)

日	曜日	献立名		食 品 の 働 き			摂 取 量		
				血や肉、骨などをつくるもの (あか)	エネルギーになるもの (きいろ)	体の調子をととのえるもの (みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	
3	月	ごはん かみかみ献立	牛乳	ほうれん草のみそ汁 豚肉の生姜焼き かみかみきんぴら	牛乳 生揚げ みそ 豚肉 するめ	ごはん 油 三温糖 ごま ごま油	人参 えのきたけ ほうれん草 しょうが ごぼう こんにゃく いんげん	687	30.0
4	火	豆乳セサミ パンズ	牛乳	クラムチャウダー エビカツ (ソース) ゆでキャベツ グレープゼリー	牛乳 ベーコン あさり エビカツ	豆乳セサミパンズ 油 グレープゼリー	玉ねぎ 人参 パセリ キャベツ	623	23.9
5	水	ごはん	牛乳	ハヤシライス チーズオムレツ 冷凍みかん	牛乳 豚肉 チーズオムレツ	ごはん 油 じゃがいも(上里) 三温糖	玉ねぎ 人参 冷凍みかん	726	28.2
6	木	酢飯	牛乳	小松菜のみそ汁 あじの紀州焼き かてめしの具	牛乳 みそ 鶏肉 あじの紀州漬け 油揚げ 焼ちくわ	酢飯 油 三温糖	人参 えのきたけ 大根 しいたけ 小松菜(上里) ごぼう こんにゃく	652	27.9
7	金	中華麺	牛乳	サンマー麺 揚げギョーザ② フルーツ杏仁	牛乳 豚肉 ギョーザ	中華麺 油 片栗粉 杏仁豆腐	人参 しょうが にんにく もやし キャベツ にら みかん もも パイン キウイ	667	22.8
10	月	ごはん 上里の日	牛乳	野菜椀 鮭の塩麹焼き 新じゃがのそぼろ煮	牛乳 油揚げ みそ 鮭の塩麹漬け 鶏肉	ごはん 油 じゃがいも(上里) 三温糖	人参 大根 ごぼう ねぎ こんにゃく 玉ねぎ	640	26.2
11	火	バターロール	牛乳	イタリアンスープ ローストチキン ごぼうサラダ 	牛乳 ベーコン 鶏肉	バターロール 三温糖 ごまドレッシング	玉ねぎ 人参 トマト キャベツ コーン パセリ にんにく セロリ ごぼう きゅうり(本庄)	646	25.9
12	水	ごはん	牛乳	チンゲン菜とえび団子のスープ 春巻き 麻婆生揚げ	牛乳 えび団子 春巻き 豚肉 みそ 生揚げ	ごはん 油 三温糖 片栗粉 ごま油	人参 キャベツ えのき チンゲン菜 しょうが にんにく 玉ねぎ	699	24.8
13	木	ごはん	牛乳	わかめのみそ汁 厚焼き玉子 スタミナ焼肉	牛乳 油揚げ わかめ みそ 厚焼き玉子 豚肉	ごはん 油 三温糖	えのき 人参 しょうが にんにく 玉ねぎ ピーマン	641	28.3
14	金	地粉うどん 本庄の日	牛乳	なすのつけ汁 いかの天ぷら いぼなしきゅうりの サラダ 	牛乳 豚肉 油揚げ いか	地粉うどん 油 ごま 小麦粉 片栗粉 玉ねぎドレッシング	なす 人参 まいたけ 小松菜(上里) ブロッコリー サラダこんにゃく いぼなしきゅうり(本庄)	611	26.5

6月給食だより

6月は食育月間です!

平成17年度に食育基本法が制定され、今ではさまざまなところで「食育」という言葉を耳にするようになりました。食育とは、さまざまな経験を通じて、「食」に関する知識を身につけ、健康な生活を送れるようになることを目的としています。給食センターの食育の取り組みとして、2名の栄養教諭が順次各学校を訪問し、小学校1・3年生と中学校の全学年に食に関する指導を行っています。ぜひ、ご家庭でも食育に取り組んでみませんか。

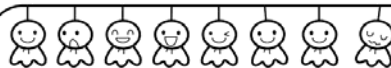
栄養教諭とは・・・

平成17年度から新しくできた教員制度です。給食管理と食に関する指導(食育)を行います。給食を「生きた教材」として活用し、子どもたちが身近に感じやすい食育を行っています。

<栄養教諭の授業の様子>



小学校1年生「給食について知ろう!」



栄養相談日

- 日時 6月 25日(火)
午後1:30～4:00まで
- 場所 本庄上里学校給食センター
TEL 0495(24)2621
食物アレルギー等でご相談のある方は
お気軽にお越しください

6月の献立紹介

3日 かみかみ献立

「歯と口の健康週間」にあわせた献立で、よく噛んで食べてもらうためにかみかみきんぴらにはするめが入っています。

10日 上里の日

上里町でとれた今が旬のじゃがいもを使った新じゃがのそぼろ煮です。

14日 本庄の日

本庄市産のいぼなし「いぼなしきゅうり」を使ったサラダです。

給食おすすめレシピ紹介 13-No.3

ウイナー イタリアンソース (4人分)

★子どもたちから人気のあるトマト味のソースです★

<材料>

ウイナー 8本

【ソース】

オリーブ油	小1/2	トマトケチャップ	大2
玉ねぎ	中1/4個	赤ワイン	小1
おろしにんにく	少々	砂糖	小1
ダイスカットトマト	50g	粒マスタード	小1



<作り方>

- ①ウイナーを焼いておく。
- ②玉ねぎを薄くスライスする。
- ③熱したフライパンにオリーブ油を入れ、玉ねぎを炒める。
- ④その他の材料を入れ、ソースを煮つめて出来上がり。

☆ウイナー以外に、ハンバーグにかけてもおいしいソースです。
ぜひ、ご家庭でもおためしください。

➡ 6月(後半)献立は裏面へ

6月(後半) 学校給食献立予定表 コースA (東小・仁手小・旭小 南小・中小・北小学校)

日曜日	曜日	献立名	食品の働き			摂取量	
			血や肉、骨などをつくるもの (あか)	エネルギーになるもの (きいろ)	体の調子をととのえるもの (みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g
17	月	ごはん 牛乳 あさりのみそ汁 あじの塩竜田揚げ 肉じゃが	牛乳 あさり みそ 豚肉 あじの塩竜田揚げ	ごはん 油 じゃがいも(上里) 三温糖	人参 大根 ほうれん草 玉ねぎ こんにゃく	668	29.9
18	火	子どもパン 牛乳 オニオンスープ ハンバーグデミソース クルトンサラダ 	牛乳 ハンバーグ	子どもパン 油 オリーブ油 三温糖 クルトン シーザードレッシング	玉ねぎ ソニオン コーン ほうれん草 パセリ セロリー キャベツ 人参	595	22.7
19	水	ごはん 牛乳 沢煮碗 さばの西京焼き ひじきの彩り炒め	牛乳 豚肉 糸かまぼこ ベーコン さば西京漬け ひじき	ごはん 三温糖	ごぼう 人参 大根 たけのこ しいたけ 糸みつば しらたき 枝豆	603	27.4
20	木	麦ごはん 牛乳 チキンカレー 花野菜サラダ 福神漬け ヨーグルト 	牛乳 鶏肉 ヨーグルト	麦ごはん 油 じゃがいも(上里) 野菜いっぱいドレッシング	しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 ソニオン チャツネ アップルソース ブロッコリー カリフラワー 福神漬け	755	23.1
21	金	中華麺 牛乳 シャージャー麺 ごま団子② 春雨サラダ New 	牛乳 豚肉 みそ	中華麺 ごま団子 油 三温糖 片栗粉 はるさめ 玉ねぎドレッシング	しょうが にんにく 人参 玉ねぎ しいたけ キャベツ きゅうり(本庄)	723	25.0
24	月	茶飯 牛乳 豆腐のみそ汁 鮭フライ(ソース) すき昆布の炒め煮	牛乳 あさり 豆腐 みそ 鮭フライ ベーコン すき昆布 油揚げ	茶飯 油 三温糖	人参 玉ねぎ 小松菜(上里) しいたけ	682	29.5
25	火	ツイストパン 牛乳 野菜コンソメスープ ウインナー イタリアンソース② 粉ふきいも	牛乳 ベーコン ウインナー あおのり	ツイストパン オリーブ油 三温糖 じゃがいも(上里)	玉ねぎ 人参 キャベツ ほうれん草 にんにく トマト	624	22.5
26	水	ごはん 牛乳 みそけんちん汁 鶏肉の唐揚げ 上里水菜のお浸し 	牛乳 豆腐 油揚げ みそ 鶏肉	ごはん 油 さといも 片栗粉	人参 しょうが 大根 こんにゃく ごぼう 小松菜(上里) もやし 水菜(上里)	694	25.4
27	木	ごはん 牛乳 わかめスープ えびシューマイ② 豚キムチ	牛乳 わかめ えびシューマイ 豚肉	ごはん ごま油 三温糖 ごま	人参 もやし 玉ねぎ しょうが にんにく にら キャベツ 白菜キムチ	605	22.1
28	金	地粉うどん 牛乳 カレーうどん ちくわの磯辺揚げ 枝豆サラダ 	牛乳 鶏肉 なた 焼ちくわ あおのり ひじき	地粉うどん 油 片栗粉 小麦粉 野菜いっぱいドレッシング	人参 玉ねぎ ほうれん草 枝豆 サラダこんにゃく キャベツ	675	24.7
材料入荷による多少の変更はご了承ください 給食回数 20回						平均摂取量	661 25.8
						摂取基準値	640 24.0

給食の工夫 その2

地域と連携した

地場産野菜の活用

現在は、農業の発達や輸送技術の向上により、1年を通して全国からさまざまな野菜が手に入るようになりました。しかし、忘れてはいけないのが「旬」の存在です。給食センターでは本庄市と上里町の農協や業者と連携し、地元生産者が育てたおいしい旬の野菜を給食に取り入れるようにしています。

地場産野菜のよいところ

- ①旬の食材を使用することで季節が感じられる献立になります。
- ②地元の野菜を使うことで、新鮮な野菜が手に入るほか、輸送にかかるコストの削減にもつながります。
- ③地域の農協が窓口となるので、生産者の方の顔が見える野菜を使うことができます。(※)

※給食で使用する地場産野菜を作っている生産者の方へインタビューをし、ポスターを作成して各学校への配布も行っています。こちらのポスターはホームページにも掲載しています。

今年度も

給食新メニューを募集します！



昨年度に引き続き、児童・生徒、保護者のみなさまのアイデアを給食に生かし、より楽しく、魅力ある給食にするために、新メニューを募集します!!



我が家の自慢料理、本庄市、上里町の食材を使った献立、昔から受け継がれている家庭料理などを紹介してください。採用メニューについては、食育主任会議、給食センターでの試作・検討後、実際の給食に登場する予定です。

- 児童・生徒とその保護者、教職員が対象です。
- 配布の※**応募用紙**に必要事項を記入し、学級担任に提出してください。
- 問い合わせ先：本庄上里学校給食センター
Tel 0495(24)2621



※応募用紙はインターネットからもダウンロードできます。

6/28(金)
しめきり

献立予定表や給食写真、上記にある地場産物活用のポスター、給食新メニューの応募用紙などは、

本庄上里学校給食センターのホームページに掲載されています。 <http://www.kyuushoku.jp>