

令和8年 6月 給食予定献立表 (18回)

静岡大学教育学部附属浜松小中学校

日付	曜日	牛乳	献立名	アレルギー			おもな材料				小学校 (3・4年)	中学校	
				乳製品	卵	えび・かに	体をつくる (赤色の食品)	体の調子を整える (緑色の食品)	エネルギーになる (黄色の食品)	その他	たんぱく質 (g)	たんぱく質 (g)	
1月	月		ごはん						ごはん				
			ツナそば				ツナ	えだまめ にんじん しょうが	さとう	みりん しょうゆ 酒	572	721	
			げんまいだんごじる				とりにく はままつみそ	ごぼう しいたけ ねぎ	さといも げんまい	かつおだし	23.3	28.2	
			レモンむしパン	*	*		たまご	レモン	ごむぎこ さとう 油 でんぷん	塩	14.8	16.7	
6月2日(金) 教育実習 終了											1.8	2.0	
2月	火		ごはん						ごはん				
			ふそくとくせい! おわカレー			*	ぶたにく	たまねぎ にんじん しょうが にんにく りんごソース	オリーブオイル ごむぎこ・油・さとう (7/7加減)	カレーこ・ホ-ク 17(7/7加減) やさい13(7/7加減) 赤いトマト(7/7加減) カレーこ(7/7加減)	675	834	
			もやしいため				ベーコン	もやし コーン	ごま油	塩 しょうゆ	23.1	27.7	
			ありガト-ショコラ				とうにゅう ココアパウダー		こめこ さとう でんぷん 油		25.0	28.6	
3月 水 お弁当の日											2.4	3.3	
4月	木		ごはん						ごはん				
			ししゃもてんぷら			*	からふとししゃも		ごむぎこ でんぷん 油	塩	551	703	
			きりほしだいこんのいために				ベーコン 油あげ こんぶ	きりほしだいこん にんじん しいたけ	ごま油 さとう	かつおだし しょうゆ みりん	20.1	23.3	
			あおさのみそしる				はままつみそ なると あおのり	とうがん えのきたけ		かつおだし	17.5	19.2	
5月 金											2.0	2.4	
5月	金		きなこあげパン	*	*		きなこ		パン 油 さとう	塩			
			つくねのあまからに			*	とりにく・だいす(つ くね)	たまねぎ(つくね)	でんぷん・パンこ(つく ね) さとう	しょうゆ みりん	659	767	
			コンソメスープ					たまねぎ にんじん キャベツ		やさいフイオン 塩 こしょう しょうゆ	25.8	30.2	
			ブルーベリーゼリー				かんてん	ブルーベリー	さとう		23.7	27.8	
6月 土 中学校：学校公開日(3時間下校)											3.4	4.2	
8月	月		ちゅうかめん			*			ちゅうかめん				
			しょうゆラーメンスープ				ぶたにく なると	キャベツ もやし しょうが にんにく ねぎ	油 でんぷん ごま油	塩 こしょう 酒 しょうゆ やさいフイオン	591	741	
			コーンしゅうまい			*	ぶたにく とりにく だいすたんぱく	コーン たまねぎ キャベツ しょうが	ごむぎこ さとう でんぷん	しょうゆ 塩 お酢	30.1	37.7	
			だいすどにほしのあまからあえ				だいす いわしにほし		でんぷん 油 さとう ごま	しょうゆ みりん	22.3	27.7	
9月 火											2.7	2.7	
9月	火		パン	*	*				パン				
			チキンてりにサンド				とりにく	しょうが にんにく	さとう でんぷん	しょうゆ 酒 みりん	585	728	
			ポトフ				ベーコン	たまねぎ にんじん キャベツ ブロッコリー	じゃがいも オリーブオイル	やさいフイオン 塩 こしょう しょうゆ	27.8	30.0	
			カルピスゼリー	*			カルピス かんてん	みかん	さとう		20.0	21.4	
10月 水 お弁当の日											2.7	2.7	
11月	木		ごはん						ごはん				
			はっぼうさい			*	ぶたにく えび いか うずらたまご	たまねぎ にんじん たけのこ キャベツ チンゲンサイ しょうが にんにく	油 ごま油 でんぷん	やさいフイオン 塩 こしょう 酒 しょうゆ お酢	573	721	
			きゅうりのあさづけ					きゅうり		塩	27.1	27.1	
			チーズ	*			チーズ				20.6	20.6	
12月 金											2.3	2.3	
12月	金		やまもりナポリタン			*	ぶたにく ベーコン	たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム	スパゲティ オリーブオイル	塩 こしょう トマトソース 赤ワイン	578	721	
			とうもろこしスープ					たまねぎ パセリ スイートコーンペースト	でんぷん	やさいフイオン 塩 こしょう しょうゆ	23.9	21.4	
			ヨーグルトシャーベット	*			にゅうせいひん かんてん	こんにゃく	さとう		3.5	3.5	

※ アレルギー物質が使用されている献立は、横に*印がついています。ただし、加工食品(ベーコン・フライ類・デザート類など)は、十分な表記ができない場合があります。心配な場合は必ず学校へ確認をしてください。

※ 都合により、献立を変更する場合があります。

毎年6月は、食育月間です。6月22日(月)から26日(金)の給食では、浜松市や静岡県内の料理や食べ物がたくさん登場します。献立表に**太字**で書いているので、チェックしてみてくださいね!



日付	曜日	牛乳	献立名	アレルギー				おもな材料				小学校 (3,4年) たんぱく質 (g) 脂質(g) 食塩(g)	中学校 たんぱく質 (g) 脂質(g) 食塩(g)				
				乳製品	卵	小麦	えび・かに	落花生	体をつくる (赤色の食品)	体の調子を整える (緑色の食品)	エネルギーになる (黄色の食品)			その他			
15	月		ごはん いわしのうめ こうやどうふのふくめに たまねぎのみそしる									いわし ごやどうふ とりにく 油あげ はままつみそ	ばいにく(うめ) しそ にんじん さやいんげん たけのこ こんにゃく たまねぎ にんじん ねぎ	ごはん さとう でんぷん さとう	しょうゆ みりん 塩 かつおだし しょうゆ みりん かつおだし	562 24.9 18.0 2.0	691 29.0 19.6 2.4
16	火		ごはん チンジャオロースー ワンタンスープ しずおかちゃゼリー							*		ぎゅうにく ピーマン あかパブリカ たまねぎ たけのこ しょうが にんにく にんじん ねぎ ちゃ	ごはん 油 でんぷん ごま油 ワンタンのかわ ごま油 さとう	酒 しょうゆ しょうゆ 塩 おろし かつおだし 塩 酒 しょうゆ	580 21.3 13.7 1.7	718 26.0 15.8 2.0	
17	水		附属学校 中部地区 給食ループロジェクト ~富山大学附属学校~										お弁当の日				
18	木		ごはん こぶしめどりのからあげ きざみあえ きくらげとなすのみそしる									とりにく しょうが キャベツ にんじん たくあん はままつみそ 油あげ なす きくらげ ねぎ こまつな	ごはん でんぷん 油 ごま しょうゆ かつおだし	だしこんぶ 酒 塩 しょうゆ	594 27.7 20.0 1.8	751 33.0 23.0 2.2	
19	金		メロンパン なつやさいの ラタトゥイユ おからカップグラタン	*	*	*						たまご ベーコン おから だいすこ とうにゅう	なす ピーマン スキニ セロリー たまねぎ にんじん にんにく トマト トマトピューレ たまねぎ にんじん コーン ほうれんそう	パン こむぎこ さとう オリーブオイル じゃがいも こめこ 油 さとう でんぷん	塩 しょうゆ 赤ワイン	740 21.0 39.0 2.6	948 25.8 47.8 3.3
22	月		ごはん はままつたっぷりカレー コールスローサラダ シークワサータルト				*					ぶたにく (はまなこポーク) キャベツ にんじん コーン とうにゅう だいすこ	ごはん たまねぎ にんじん トマト セロリー しょうが にんにく りんごソース キャベツ にんじん コーン シークワサー こんにゃく	ごはん さつまいも オリーブオイル こむぎこ 油 さとう(ワタカレー) 油・さとう(ドレッシング) さとう こめこ 油	やさい(伊) 塩 赤ワイン 加-こ ポーク(ワタカレー) か カレー-こ はままつソース	671 17.2 21.2 2.0	829 20.7 23.7 2.6
23	火		ごはん タンドリーチキン レタスのとうにゅうスープ すいか									とりにく (しずおかびと) とうにゅう ハム すいか	にんにく しょうが レタス たまねぎ にんじん	ごはん はちみつ 塩 しょうゆ 加-こ しょうゆ トマトチップ やさい(イ)イオン 塩	586 25.3 19.8 1.9	744 31.5 23.6 2.6	
24	水		22日(月) ~ 26日(金)ふるさと給食週間										お弁当の日				
25	木		ごはん キムタクごはん むしとうもろこし つくねのちゃんこスープ							*		ベーコン 油あげ とりにく・ だいす(つくね)	はくさいキムチ せんざりたくあん とうもろこし たまねぎ キャベツ ぶなしめじ しょうが こまつな	ごはん 油 ごま油 でんぷん・パンこ(つく ね)	チキンスープ しょうゆ 塩 おろし	586 25.3 19.8 1.9	744 31.5 23.6 2.6
26	金		パン しもだバーガー (あかうおフライ) (スライスチーズ) (サワーキャベツ) キャロットスープ	*	*		*					あかうお チーズ ウインナー	パン パンこ こむぎこ でんぷん 油 さとう キャベツ たまねぎ にんじん コーン パセリ	パン しょうゆ みりん 赤ワイン 塩	りんご酢 塩 こしょう やさい(伊) 塩 加-こ しょう 白ワイン	568 25.5 22.9 3.3	669 30.3 25.9 4.1
29	月		ごはん とりたまそぼろどんぶり おすいもの さくらんぼ				*					とりにく いりたまご かまぼこ ぶ さくらんぼ	にんじん もやし えだまめ しょうが にんにく にんじん みつば さくらんぼ	ごはん 油 さとう ごま油	酒 トマト汁 しょうゆ かつおだし 塩 酒 しょうゆ	524 21.6 17.6 1.5	714 26.3 20.6 1.7
30	火		ごはん なごしのかきあげどん てんつゆ みすなとゆばのはりはりじる みすようかん				*					ぶたにく ゆば こしあん	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく みすな ぶなしめじ だいこん にんじん	ごはん こむぎこ 油 さとう	塩 かつおだし しょうゆ みりん かつおだし 塩 しょうゆ みりん	567 16.1 14.3 1.7	746 18.9 16.4 2.1
栄養基準量												650kcal	830kcal				