

きれいに洗った「はし」と「スプーン」を忘れずにご準備ください。



6月予定 献立表

令和7年6月 大分大学教育学部附属小学校

日	献立名	体をつくる	体を守る	体を動かす	その他	エネルギーたんぱく質
2月	白ごはん			米		542 kcal
	切干大根ビーフ丼	ぎゅうにく	たまねぎ,にんじん,切干大根,枝豆	サラダ油,さとう,かたくり粉,白ごま	酒,水,みりん,こいくちしょうゆ,一味とうがらし	22.7 g
	豆腐とふわふわたまごの中華スープ	とりにく,とうふ,★卵	たまねぎ,きくらげ,にんじん,えのきだけ,チンゲン菜,ねぎ	さとう,かたくり粉,ごま油	水,チキンガラスープ,酒,中華あじ,塩,こしょう,うすくちしょうゆ,こいくちしょうゆ	
3火	コッペパン			★コッペパン		586 kcal
	ミートオムレツ	ミートオムレツ(★卵・ぶたにく・たまねぎ・さとう)				25.1 g
	鮭とニョッキのクリーム煮	サケ(魚),★牛乳,★生クリーム	たまねぎ,にんじん,かぼちゃ,枝豆	サラダ油,じゃがいも,かぼちゃのニョッキ,★ベシャメルソース,★バター	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう	
4水	麦ごはん			米,県産押麦		510 kcal
	かみかみ丼	ぶたにく,みそ	ごぼう,にんじん,エリンギ,たけのこ	サラダ油,こんにゃく,さとう,かたくり粉,ごま,ごま油	酒,水,こいくちしょうゆ,塩,一味とうがらし	24.9 g
	にら玉みそ汁	だしかつお節,高野どうふ,★卵,みそ	たまねぎ,にんじん,えのきだけ,にら		水	
5木	コッペパン			★コッペパン		556 kcal
	ハンバーグ シャリピアンソース	ハンバーグ(乳・卵なし)・・・とりにく,ぶたにく	たまねぎ,にんにく	オリーブ油,はちみつ,かたくり粉	塩,酒,みりん,穀物酢,こいくちしょうゆ,水	22.8 g
	マカロニスープ	ベーコン(乳・卵なし)	たまねぎ,にんじん,しょうが,にんにく,キャベツ,枝豆	オリーブ油,さとう,マカロニ	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう	
	青うめゼリー			青うめゼリー		
6金	弁当日 					
9月	大分県の郷土料理「鶏めし」	とりにく	にんにく,ごぼう,にんじん,いんげん	米,サラダ油,さとう	こいくちしょうゆ,酒,みりん	526 kcal
	千草焼き	千草焼(★卵,★チーズ)				25.9 g
	切干大根入りみそ汁	だしかつお節,油揚げ,とうふ,みそ,わかめ	切干大根,たまねぎ,にんじん,えのきだけ,ねぎ,こまつな		水	
10火	コッペパン			★コッペパン		672 kcal
	サーモンフライ	サーモンフライ(乳・卵なし)		サラダ油		20.1 g
	1食ケチャップ		トマトケチャップ			
	ベルギーの料理「チキンのワートルソーイ」	とりにく,★牛乳,★チーズ,★生クリーム	たまねぎ,ねぎ,にんじん	オリーブ油,じゃがいも,★ベシャメルソース,★バター	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう	
	あじさいゼリー (ぶどう味)			あじさいゼリー (ぶどう味)		
11水	白ごはん			米		553 kcal
	チキンカレー	とりにく	にんにく,しょうが,たまねぎ,にんじん,りんご,トマトケチャップ,枝豆	サラダ油,じゃがいも,カレールウ	赤ワイン,ナツメグ,水,こいくちしょうゆ,ウスターソース	20.2 g
	福神漬け		福神漬け			
	元気ヨーグルト	★ヨーグルト				
12木	コッペパン			★コッペパン		598 kcal
	国産タチウオフライ	タチウオフライ(乳・卵なし)		サラダ油		23.8 g
	1食ソース				1食クッキングたれ	
	厚揚げと野菜の豆乳みそスープ	厚揚げ,豆乳,みそ	たまねぎ,にんじん,キャベツ,こまつな	サラダ油,★バター	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ	
13金	弁当日 					
16月	白ごはん			米		539 kcal
	手作りサバのウスターソース煮	サバ(魚)	しょうが	さとう	こいくちしょうゆ,ウスターソース,酒,水	26.4 g
	豆乳入りみそ汁	だしかつお節,油揚げ,とうふ,豆乳,みそ,わかめ	たまねぎ,にんじん,えのきだけ,だいこん,ねぎ,こまつな		水	
17火	コッペパン			★コッペパン		562 kcal
	ポークビーンズ	ぶたにく,ベーコン(乳・卵なし),だいず	たまねぎ,にんじん,なす,トマト,トマトケチャップ,枝豆	オリーブ油,じゃがいも,さとう	赤ワイン,塩,こしょう,水,コンソメ,ウスターソース	24.9 g
	ひじきサラダ	ひじき,ロースハム(乳・卵なし)	きゅうり,とうもろこし	さとう,マヨネーズ(卵なし),ごま	こいくちしょうゆ,酒	
18水	白ごはん			米		557 kcal
	トリニータ丼	とりにく(かたくりこ)	にんにく,しょうが,にら	サラダ油,さとう,ごま油	こいくちしょうゆ,酒,水	22.1 g
	中華スープ	ベーコン(乳・卵なし),わかめ	たまねぎ,きくらげ,にんじん,とうもろこし,こまつな,ねぎ	はるさめ,白ごま,ごま油	水,チキンガラスープ,中華あじ,塩,こしょう,うすくちしょうゆ	
19木	コッペパン			★コッペパン		510 kcal
	チキンのトマトクリーム煮	とりにく,★牛乳,★チーズ,★生クリーム	にんにく,たまねぎ,にんじん,トマト,トマトピューレ,トマトケチャップ,枝豆	オリーブ油,さとう,★ベシャメルソース,★バター	赤ワイン,塩,こしょう,水,チキンガラスープ,コンソメ,ウスターソース	23.3 g
	リエージュ風サラダ	ベーコン(乳・卵なし)	たまねぎ,いんげん	じゃがいも,★バター	白ワイン,塩,こしょう,りんご酢	
20金	弁当日 					
23月	白ごはん			米		598 kcal
	ビーフストロガノフ(ラッキーにんじん入り)	ぎゅうにく,★生クリーム	にんにく,たまねぎ,にんじん,エリンギ,トマトジュース,トマトピューレ,トマトケチャップ,枝豆	サラダ油,★エスパニョールソース,★バター	赤ワイン,塩,こしょう,水,チキンガラスープ,コンソメ,デミグラスソース,ウスターソース	24.7 g
	コールスローサラダ	ロースハム(乳・卵なし)	にんじん,とうもろこし,キャベツ,きゅうり	★コールスローマヨネーズ(卵入り)	酒,塩,こしょう	
24火	コッペパン			★コッペパン		587 kcal
	揚げ鶏のレモンソース	とりにく	レモン	サラダ油,さとう,かたくりこ	こいくちしょうゆ,水	24.6 g
	コンソメスープ	ベーコン(乳・卵なし)	たまねぎ,にんじん,こまつな	じゃがいも	水,チキンガラスープ,コンソメ,白ワイン,塩,こしょう,うすくちしょうゆ	
25水	白ごはん			米		516 kcal
	豆腐の中華煮	ぶたにく,かまぼこ(乳・卵なし),イカ,とうふ,	しょうが,にんにく,たまねぎ,干しいたけ,にんじん,きくらげ,にら	サラダ油,ごま油,かたくり粉	酒,水,中華あじ,こいくちしょうゆ,うすくちしょうゆ,オイスターソース	27.6 g
	ぱくぱくひじき	まぐろ油漬け,ひじき		さとう,ごま油,白ごま	みりん,こいくちしょうゆ,水,酒	
26木	減量コッペパン			★コッペパン		611 kcal
	肉しゅうまい	にくしゅうまい(卵・乳なし)・・・ぶたにく				28.2 g
	豆乳入り担々麺	ぶたにく,豆乳,みそ	しょうが,にんにく,にんじん,干しいたけ,たけのこ,もやし,ねぎ,チンゲン菜	サラダ油,さとう,チャンポンめん	酒,水,チキンガラスープ,中華あじ,こいくちしょうゆ,塩,ねりごま,ラー油	
27金	弁当日 					
30月	減量わかめごはん	わかめごはんのもと		米		544 kcal
	和風きんぴら包み焼き	和風きんぴら包み焼き(乳・卵なし)・・・とりにく				28.2 g
	けんちんうどん	だしこんぶ,だしかつお節,とりにく,厚揚げ,とりつくね(乳・卵なし)	ごぼう,干しいたけ,にんじん,だいこん,こまつな,ねぎ	さといも,うどん	水,酒,塩,うすくちしょうゆ,こいくちしょうゆ	

お知らせ

- ・ 7品目(そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ)のアレルギー食品には★を表示しています。
- ・ 材料などの都合により献立を変更する場合があります。
- ・ 給食がある日は必ず、飲用牛乳がつかます。

給食ひとくちメモ 6月号

令和7年6月2日（月）

担当：栄養教諭 後藤

1. 献立について

6月4日～6月10日は「歯と口の健康週間」です。この期間を中心に、かみごたえのある食材（根菜類・切干大根等）を取り入れたり、食材を大きく切ったりすることをおして、意識してよくかむことができるようにしたいと思います。かむことのよさについても掲示予定です。

2. 世界の料理・日本の郷土料理について

世界の料理はベルギーの「チキンのワールズイ」を提供します。ベルギーでは地域により材料やクリーム濃度に違いがあるそうです。給食では鶏肉とベルギーでよく食べられている「チコリー」を使います。



日本の郷土料理は大分県の「鶏めし」を提供します。「鶏めし」は大分市南部の吉野地区に伝わる郷土料理です。「吉野の鶏めし」とも呼ばれています。猟師が来客をもてなすために、雉や鳩などの肉で作ったのが始まりとされています。その後、親戚が集まる場やおもてなしの席には欠かすことのできない郷土の味として広まりました。今は雉や鳩ではなく、鶏肉を使います。大分の「鶏めし」は、お米と一緒に炊き込むのではなく、炊きあがったごはんを具を混ぜ合わせて作るのが特徴です。主な材料は鶏肉、ゴボウ、酒、しょうゆ、さとうです。給食の「鶏めし」は、栄養素のバランスや色どりを考え、にんじん、インゲンを追加して作ります。かくし味に、にんにくを入れるのもポイントです。

【日本の郷土料理と世界の料理実施一覧】

提供月	国	世界の料理	都道府県	日本の郷土料理
令和6年 4月	南アフリカ	チャカラカ	宮城県	おくずかけ
5月	ハンガリー	グヤーシュ	岩手県	いもの子汁
6月	ドイツ	「グーラッシュ」 「ザワークラウト」	秋田県	横手やきそば
7月	ガーナ共和国 ケニア	「ジョロフライス」 「カラंगा」	青森県	けの汁
8月・9月	フランス	チキンフリカッセ	北海道	帯広市学校給食 人気メニュー 帯広の肉じゃが
10月	フィンランド	ロヒ・ケイト	沖縄県	タコライス
11月	インドネシア	ナシゴレン	鹿児島県	豚みそ
12月	アメリカ	チリコンカン	宮崎県	チキン南蛮 タルタルソース
令和7年 1月	韓国	ビビンバ トックスープ	熊本県	太平燕
2月	ポルトガル	ガルドベルデ	福岡県	がめ煮（筑前煮）
3月	ロシア	ウハー	佐賀県	シシリアンライス
4月	ドイツ	カルトツフェルズuppe	長崎県	ヒカド
5月	中国	麻婆豆腐	熊本県	だご汁
6月	ベルギー	チキンの ワールズイ	大分県	鶏めし