



給食だより

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。6月4日にかみかみ献立を実施します。よくかんで食べましょう。また、食べた後は、しっかりと歯みがきをしましょう。

献立予定表 (都合により献立が変わることがあります。)

八郎潟町学校給食調理場

月	火	水	木	金
	1	2	3	4 かみかみメニュー
	ごはん 牛乳 ささみのレモンソース ひじきのサラダ ふのすまし汁	ごはん 牛乳 鶏肉のハーブ焼き ポテトのチーズ煮 ミネストローネ	わかめごはん 牛乳 いかのみそ焼き きんぴらごぼう 玉子スープ レモンソーダゼリー	げんまい 玄米ごはん 牛乳 鶏肉の米粉唐揚げ (2こ) カルシウムサラダ 茎わかめのみそ汁 焼きすめ
7	8	9	10	11
ごはん 牛乳 コーングラタン チリコンカン ポトフ 	ごはん 牛乳 あじの煮つけ  こんにゃくのおかか炒め みだくさん汁 クレープ (ストロベリー)	キムタク丼 牛乳 (麦ごはん) コーンサラダ  オニオンスープ 	ごはん 牛乳 鶏肉の香味焼き 塩肉じゃが  チンゲン菜のスープ	ごはん 牛乳 酢豚 ワンタンスープ キャンディチーズ (2こ)
14	15	16	17	18
こめこ 米粉パン 牛乳 りんごジャム ポークウインナー (2こ) ビーンズサラダ クリームシチュー	ごはん 牛乳 鮭のごましょうゆ焼き ひじきの炒めもの すいとん汁 マスカットゼリー	ごはん 牛乳 ハンバーグデミグラスソース 野菜のガーリックソテー 鶏ごぼうスープ	ルーローハン 牛乳 (麦ごはん) キャベツのごま和え 海の野菜スープ	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 筑前煮 じゃがいものすまし汁
21 中学校なし	22 中学校なし	23	24 小1なし	25
ごはん 牛乳 タンドリーチキン 枝豆とコーンのカラフル炒め コンソメスープ オレンジ	ごはん 牛乳 焼きハム ひじきのカレー炒め 切り干し大根のみそ汁	たんたん 担々めん 牛乳 (中華めん) ナムル こめこ 米粉ぎょうざ (2こ・3こ)	ごはん 牛乳 いわしの梅煮 野菜炒め  ゆばのすまし汁  アセロラゼリー	ごはん ジョア のり塩コロッケ ハムサラダ  豚汁 
28	29	30		
むぎ 麦ごはん 牛乳 チキンカレー 白菜のごまマヨ和え	ごはん 牛乳 アジフライソースかけ ほうれん草のサラダ けんちん汁 ブルーベリーゼリー	ごはん 牛乳 しゅうまい (2こ) チャプチェ コーンのとろとろスープ		

お米・米粉は全て「八郎潟産」です。八郎潟町環境保米協議会さんから納品されます。また、7月から高岡フラワー＆ベジタブルさんからの野菜の納品が始まります。お楽しみに。

【6月の給食】
・好ききらいせず食べましょう。
・ゆっくりかんで食べましょう。・歯みがきをしっかりとしましょう。

