

6月分 学校給食献立表

守谷市立学校給食センター

B ブロック

日	曜	献立名	使 用 す る 食 品 名						栄養価
			(赤) おもに体をつくるものとなる		(緑) おもに体の調子を整えるものとなる		(黄) おもにエネルギーのもととなる		調味料他
			おもにたんぱく質	おもに無機質	おもにカロテン	おもにビタミンC	おもに炭水化物	おもに脂質	
1	木	ソフトめん 牛乳 さばの塩こうじ焼き きゅうりの梅和え 肉うどんじる		牛乳			ソフトめん		670
		◇さば塩こうじ焼き							
		かつお節		にんじん	もやし・きゅうり・刻み梅			しょうゆ	
		ぶた肉・とうふ・油あげ		にんじん・こまつな	えのきたけ	砂糖・でんぶん		しょうゆ・みりん・酒・塩・かつおだし	
2	金	ミルクパン 牛乳 とり肉のハニーマスタードソース 小松菜とチーズのサラダ ラタトウイユ		牛乳			◇ミルクパン		634
		とり肉				はちみつ・でんぶん		酒・塩・しょうゆ・マスタード	
		チーズ	こまつな・にんじん	キャベツ・きゅうり		油	酢・塩・うすくちしょうゆ・こしょう		
		ぶた肉	にんじん・トマト	にんにく・キャベツ・玉ねぎ・エリンギ・ズッキー ニ・なす		オリーブ油	白ワイン・コンソメ・こしょう・チキンブイヨン・塩・バジル		
5	月	ごはん 牛乳 キヤベツとぶた肉の味みそいため コーンサラダ 肉団子のちゅうかスープ		牛乳			ご飯		627
		ぶた肉・みそ	寒天	にんじん・にら	しょうが・にんにく・キャベツ・玉ねぎ	砂糖	油	酒・しょうゆ・みりん	
				にんじん・ブロッコリー	どうもろこし	砂糖	油	酢・塩・しょうゆ・こしょう	
		◇ミートボール		にんじん	グリンピース・玉ねぎ・えのきたけ	ごま油	中華スープストック・しょうゆ・塩・こしょう		
6	火	ごはん 牛乳 いわしの梅に 新ごぼうと牛肉のいため 生あげと絹さやのみそしる		牛乳			ご飯		675
		◇いわし梅煮							
		牛肉		にんじん	しょうが・ごぼう・枝豆・しらたき	砂糖	油	酒・しょうゆ・みりん・かつおだし	
		生あげ・みそ	さやえんどう・にんじん	大根・えのきたけ・ねぎ			かつおだし		
7	水	ごはん 牛乳 とうふハンバーグおろしソース あげじゃがいものカレーいため 根菜たっぷりじる		牛乳			ご飯		711
		◇とうふハンバーグ			大根	砂糖・でんぶん		しょうゆ・みりん	
		ペーパン		ピーマン	玉ねぎ	じゃがいも	油	塩・こしょう・カレー粉	
		とり肉	にんじん	大根・ごぼう・ねぎ・こんにゃく				酒・しょうゆ・かつおだし・塩	
8	木	菜めし 牛乳 スンドウブチゲ チャブチ さくらんぼゼリー		牛乳			ご飯	◇菜めしのもと	660
		とうふ・ぶた肉・あさり・みそ		にんじん	キャベツ・えのきたけ・ねぎ・しょうが・にんにく	砂糖・でんぶん	ごま油	コチュジャン・酒・しょうゆ・デンメンジャン・こしょう・かつおだし	
		牛肉	にんじん・赤ピーマン・にら	しょうが・にんにく・干しいたけ	春雨・砂糖	ごま・ごま油	オイスターソース・塩・しょうゆ・酒		
		◇さくらんぼゼリー							
9	金	黒パン 牛乳 あじフライ ペンネのトマトソース 豆乳のクリームスープ		牛乳			◇黒パン		650
		◇あじフライ					油		
		ペーパン		トマト	にんにく・玉ねぎ	ペンネマカロニ	油	ケチャップ・塩・こしょう	
		とり肉・豆乳	にんじん・アスパラガス	キャベツ・玉ねぎ	じゃがいも	油	チキンブイヨン・コンソメ・ガーリックパウダー・塩・こしょう		
12	月	ごはん 牛乳 ほつけの塩焼き なすのさっぱりいため 根菜のみそしる		牛乳			ご飯		630
		◇ほつけ切り身							
		ぶた肉	寒天	ピーマン	なす・玉ねぎ・しょうが・にんにく	砂糖	油	酒・どうがらし・塩・しょうゆ・酢・みりん	
		みそ	にんじん・こまつな	玉ねぎ・ごぼう・しめじ	じゃがいも			かつおだし	
13	火	ごはん 牛乳 米粉春まき 新じゃがととり肉のピリからに なめこのみそしる		牛乳			ご飯		691
		◇春まき					油		
		とり肉	にんじん	にんにく・玉ねぎ・枝豆	じゃがいも・砂糖	油	酒・コチュジャン・しょうゆ・みりん		
		みそ	にんじん・こまつな	なめこ・大根・ねぎ				かつおだし	
14	水	ごはん 牛乳 郷土料理献立～千葉県～ ぶた肉と油あげのあまからいため たくあんのパリパリあえ いわしのつみれじる		牛乳			ご飯		651
		ぶた肉・油あげ	寒天	にんじん・さやいんげん	しょうが・キャベツ・玉ねぎ	砂糖	油	酒・しょうゆ・みりん	
				もやし・キャベツ・きゅうり・たくあん		ごま	うすくちしょうゆ		
		◇いわしのつみれじる	とうふ・みそ	にんじん	大根・ごぼう・しょうが・ねぎ			酒・かつおだし	
15	木	ソフトめん 牛乳 しょうゆラーメンスープ 焼きぎょうざ（2個） キャベツとのりのサラダ 焼きプリンタルト		牛乳			ソフトめん		723
		ぶた肉・なると	にんじん・ほうれんそう	しょうが・玉ねぎ・味付メンマ・ねぎ		油	酒・中華スープストック・ガラスープ・しょうゆ・こしょう・塩		
		◇焼ぎょうざ							
		焼のり	にんじん	キャベツ・きゅうり・しょうが		ごま油	ガーリックパウダー・しょうゆ・塩・こしょう		
16	金	コッペパン 牛乳 ハンバーグデミグラスソース ブロッコリーのガーリックソテー ^ト 野菜スープ		牛乳			コッペパン		640
		◇ハンバーグ			玉ねぎ	砂糖	油	デミグラスソース・ケチャップ・ウスターソース	
		ソーセージ		ブロッコリー	どうもろこし・にんにく	オリーブ油	しょうゆ・塩・こしょう・コンソメ		
		とり肉	にんじん・ほうれんそう	キャベツ・玉ねぎ	じゃがいも			塩・こしょう・コンソメ・チキンブイヨン・ガーリックパウダー	
19	月	ごはん 牛乳 ♥いばらき美味(おい)しおDayメニュー(減塩の日)♥ 肉どうふ ほうれん草のごまあえ 大根のみそしる		牛乳			ご飯		611
		牛乳			えのきたけ・ねぎ・玉ねぎ	砂糖	油	酒・しょうゆ・みりん	
		肉どうふ	牛肉・焼きどうふ		ほうれん草・にんじん	もやし	ごま	しょうゆ	
		ほうれん草のごまあえ							
20	火	大根のみそしる ごはん 牛乳 野菜もりもり元気パワーアップ献立 とり肉と緑黄色野菜のあまずいため（2個）		牛乳			大根		683
		とうふ・卵		にんじん・こまつな					
		まぐろ		にんじん	切ぼし大根・きゅうり	砂糖	ごま・油	トウバンジャン・ガーリックパウダー・酢・塩・しょうゆ	
		たまごときのこのほっこりスープ		にら	しめじ・えのきたけ・玉ねぎ	でんぶん	ごま油	しょうゆ・塩・中華スープストック	
21	水	ごはん 牛乳 かみかみ献立 いわしのからあげからみそだれ 切りぼし大根のもの もやしと油あげのみそしる		牛乳			ご飯		641
		◇いわし開き・みそ			しょうが・にんにく	砂糖	油	しょうゆ・みりん・トウバンジャン・酢・こしょう	
		とり肉		にんじん	切干大根・枝豆・しらたき	砂糖	油	酒・しょうゆ・かつおだし・みりん	
		油あげ・みそ		にんじん・こまつな	もやし・えのきたけ			かつおだし	

日曜	献立名	使用する食品名						栄養価
		(赤) おもに体をつくるものになる おもにたんぱく質	(緑) おもに体の調子を整えるものになる おもに無機質	(黄) おもにエネルギーのものになる おもにビタミンC	おもに炭水化物	おもに脂質	調味料他	
		魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	栄養価	
22木	ソフトめん 牛乳 かぼちゃの天ぷら いんげんのサラダ とり南ばんじる		牛乳	かぼちゃ さやいんげん・にんじん	キャベツ にんじん	こむぎこ 砂糖 ねぎ	ソフトめん 油 でんぶん	小学校（中） エネルギー（kcal） 食塩（g）
								616
								2.6
	ミルクパン 牛乳 とり肉のあま夏ソース ベーコンとアスパラのソテー しょうがの春雨スープ		牛乳		ねぎ・あま夏 アスパラガス・にんじん にんじん・チンゲンサイ	でんぶん・砂糖 春雨	◇ミルクパン 油・ごま油 オリーブ油	669
23金	麦ごはん 飲むヨーグルト	茨城をたべよう献立～常陸牛～	のむヨーグルト				ご飯・麦	
	野菜たっぷり常陸牛の牛丼 パプリカサラダ かぼちゃのみぞしる	常陸牛 まぐろ 油あげ・みそ		にんじん・にら 赤ピーマン かぼちゃ・にんじん・こまつな	にんじん・トマト 黄ピーマン・きゅうり・キャベツ しめじ・ねぎ	砂糖・でんぶん 砂糖	油 オリーブ油	酒・しょうゆ 塩・こしょう・コンソメ
								2.9
								1.9
26月	ごはん 牛乳 水菜と大根のサラダ チキンカレー メロン		牛乳		水菜・にんじん にんじん・トマト	大根 じやがいも・砂糖 メロン	ご飯 油 油	632
	ごはん 牛乳 ほきフライトマトソースかけ ブロッコリーとカリフラワーのサラダ キャベツのコンソメスープ		牛乳		トマト プロッコリー・にんじん にんじん	にんにく カリフラワー キヤベツ・玉ねぎ・エリンギ	油 ノンエッグマヨネーズ 油	白ワイン・ウスター・ケチャップ・カレー粉 ガーリックパウダー・酢・こしょう・塩 チキンブイヨン・コンソメ・ガーリックパウダー・塩・こしょう
								2.2
								649
27火	ごはん 牛乳 にらまんじゅう（1, 2個） チキンカロース ちゅうか風コーンスープ		牛乳				ご飯	
								2.3
28水	ごはん 牛乳 ほきフライトマトソースかけ ブロッコリーとカリフラワーのサラダ キャベツのコンソメスープ		牛乳		トマト プロッコリー・にんじん にんじん	にんにく カリフラワー キヤベツ・玉ねぎ・エリンギ	油 ノンエッグマヨネーズ 油	白ワイン・ウスター・ケチャップ・カレー粉 ガーリックパウダー・酢・こしょう・塩 チキンブイヨン・コンソメ・ガーリックパウダー・塩・こしょう
								2.2
								636
29木	ごはん 牛乳 常陸牛		牛乳				ご飯	
								2.0
30金	ごはん 牛乳 スタミナ din の具 もやしサラダ じゃがいもとわかめのみぞしる		牛乳		ピーマン・赤ピーマン にんじん・チングンサイ	しょうが・黄ピーマン・たけのこ・ねぎ・にんにく とうもろこし・玉ねぎ	砂糖 でんぶん	酒・オイスター・ソース・しょうゆ・こしょう しょうゆ・酢・塩・こしょう かつおだし
								626
								2.2

※都合により献立を変更する場合があります。

※△マークの食品は加工食品です。この献立表には、微量の食品・調味料は書かれていません。

※食物アレルギー等で加工食品の詳しい資料が必要な方は、学校へご連絡ください。

守ゆうしょくばより

給食に常陸牛が登場します！



常陸牛

茨城県を代表する黒毛和牛の最高級ブランド

今月は茨城県を代表する黒毛和牛の最高級ブランド、常陸牛が登場です。

厳選されたえさとこだわりの方法で育てられた常陸牛は、目に美しく、食べておいしい、極上の霜降り肉です。茨城県が牛を育てるようになったのは約180年前、天保3年に徳川斉昭公が現在の水戸市内で牛を飼ったのがはじまりです。

今月は常陸牛を牛丼にしました。

[茨城をたべよう いばらき食と農のポータルサイト（茨城県営業戦略販売流通課）](#)

● 大人気! とり肉のレモン煮



レシピコメント

子供たちから大人気のレモン煮です。もともとは、鶏肉のから揚げをレモンソースで煮て作っていたので、「レモン煮」という名前になりました。今は、揚げたてのから揚げにレモンソースをかけています。今月は甘夏ソースにアレンジしています。



材料(4人分)

*じやがいも中1個 約150g
にんじん中1個 約150g
玉ねぎ中1個 約200g

鶏もも肉	…	250 g
塩	…	0.5 g
酒	…	5 g
かたくり粉	…	15 g
揚げ油	…	g
A 砂糖	…	10 g
しょうゆ	…	20 g
みりん	…	10 g
レモン汁	…	15 g
水	…	15 g

作り方

△は調味料

- 鶏もも肉を食べやすい大きさに切る。
- 鶏もも肉に酒・塩で下味をつける。
- 片栗粉をまぶしておく。
- レモンソースをつくる。
- 鍋にAを入れ、ひと煮立ちさせる。
- から揚げを作る。
- 鍋で油を熱し、180°Cの油で揚げる。
- 熱いうちにレモンソースをかける。

6月は食育月間です

今月は、守谷市の食生活改善推進員さん（通称：ヘルスマイトさん）がみんなの「健康」のために考えてくれた献立を提供します。野菜をおいしくたっぷり食べられる献立です。主菜の「鶏肉と緑黄色野菜の甘酢炒め」のレシピを紹介します。

鶏肉と緑黄色野菜の甘酢炒め

<食材> 4人分

鶏もも肉	240 g	にんじん	40 g	油	2 g
塩	少々	たまねぎ	80 g	酒	14 g
こしょう	少々	赤ピーマン	40 g	しょうゆ	6 g
酒	4 g	青ピーマン	30 g	砂糖	6 g
かたくり粉	適量	さやいんげん	40 g	酢	20 g
				中華だし	6 g
				かたくり粉	6 g

<作り方>

- 鶏肉は一口大に切って下味をつけ、でんぶんをまぶして油で揚げる。
- にんじん、ピーマン、赤ピーマン、玉ねぎ、いんげんを乱切りにする。
- フライパンに油を熱し、②を炒める。かたくり粉以外の調味料を混ぜ合わせておく。
- ③の野菜がしんなりしたら、混ぜ合わせた調味料を入れる。
- ④に水溶きかたくり粉を加え、とろみがでたら①の鶏肉を加えてさっくり混ぜて完成。