

6月の予定献立表

1 ブ ロ ッ ク
富山市南学校給食センター

日	曜日	主食	牛乳	副 食	使 用 す る 食 品 名					
				献 立 名	赤 体をつくるもの		緑 体の調子を整えるもの		黄 熱や力になるもの	
					1 群	2 群	3 群	4 群	5 群	6 群
10	水	コッペパン	○	魚肉ソーセージ ☆クレープ ヨーグルト チョコレートクリーム	魚肉ソーセージ ☆豆乳	牛乳 ヨーグルト		☆いちご	コッペパン ☆砂糖 ☆米粉 チョコレートクリーム	
11	木	コッペパン	○	☆チーズかまぼこ ☆豆乳ドーナツ 冷凍みかん いちごジャム	☆すりみ ☆卵 ☆豆乳	牛乳 ☆チーズ		みかん	コッペパン ☆砂糖 ☆小麦粉 いちごジャム ☆でん粉	☆マーガリン
12	金	コッペパン	○	棒チーズ ☆蒸しパン ☆味付小魚 みかんジャム	☆豆乳	牛乳 チーズ ☆かたくちいわし			コッペパン みかんジャム ☆砂糖 ☆小麦粉 ☆米粉	☆油
15	月	コッペパン	○	ウインナーソーセージ ☆かぼちゃマフィン ☆青りんごゼリー ブルーベリージャム	ウインナー ☆豆乳	牛乳	☆かぼちゃ	☆りんご	コッペパン ☆米粉 ☆砂糖 ブルーベリージャム	☆油
16	火	コッペパン	○	ポケットチーズ ☆いちごのスティックケーキ 冷凍パイ ☆味付ビーンズ チョコレートクリーム	☆豆乳 ☆大豆 ☆えんどう豆	牛乳 チーズ		☆いちご パインアップル	コッペパン ☆米粉 ☆砂糖 ☆小麦粉 ☆でん粉 チョコレートクリーム	☆油
17	水	コッペパン	○	魚肉ソーセージ ☆黒糖蒸しパン ヨーグルト いちごジャム	魚肉ソーセージ ☆卵	牛乳 ヨーグルト ☆乳			コッペパン ☆小麦粉 ☆砂糖 いちごジャム	
18	木	コッペパン	○	☆チーズかまぼこ ☆ほうれん草ドーナツ ☆ぶどうゼリー みかんジャム	☆すりみ ☆卵	牛乳 ☆チーズ	☆ほうれん草	☆ぶどう	コッペパン ☆砂糖 ☆小麦粉 ☆でん粉 ☆水あめ みかんジャム	☆マーガリン
19	金	コッペパン	○	ウインナーソーセージ ☆かしわもち 冷凍りんご ブルーベリージャム	ウインナー	牛乳		りんご	コッペパン ☆こしあん ☆上新粉 ☆砂糖 ブルーベリージャム	
22	月	黒糖コッペパン	○	☆鶏肉のバーベキューソース味 ミニトマト 野菜のスープ煮	☆鶏肉 ☆大豆たん白 ベーコン	牛乳	にんじん ミニトマト	セロリー たまねぎ キャベツ	黒糖コッペパン じゃがいも	
23	火	ごはん	○	ブルコギ（丼） つみれ汁	牛肉 豆腐 つみれ	牛乳	にんじん ピーマン	にんにく たまねぎ もやし 大根 白菜 ねぎ	精白米 砂糖 油 でん粉 ごま油	
24	水	わかめごはん	○	☆とんかつ かきたまスープ ☆メロンゼリー	☆大豆 ☆豚肉 卵	牛乳 わかめ	にんじん にら	えのきたけ ☆メロン ねぎ 白菜	精白米 ☆砂糖 油 ☆小麦粉 ☆パン粉 ☆でん粉	
25	木	ごはん	○	キーマカレー ☆オムレツ	豚肉 白いんげん豆 ☆卵	牛乳 チーズ	にんじん	にんにく しょうが たまねぎ	精白米 ☆砂糖 油 じゃがいも ☆でん粉	
26	金	ごはん	○	あじの竜田揚げ 豚汁 冷凍りんご しそひじきふりかけ	あじ 豚肉 木綿豆腐	牛乳	にんじん	しょうが ねぎ りんご 大根	精白米 でん粉 油 こんにゃく じゃがいも しそひじきふりかけ	
29	月	食パン	○	☆ソフトカレイフライ クリーム煮 いちごジャム	☆カレイ ほたて 白花豆	牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	にんじん ブロッコリー	たまねぎ	食パン ☆小麦粉 油 ☆パン粉 じゃがいも いちごジャム	
30	火	ごはん	○	焼肉（丼） 具だくさん汁	豚肉 うす揚げ	牛乳	にんじん ピーマン 小松菜	にんにく しょうが たまねぎ たけのこ 大根 しめじ ねぎ	精白米 油 でん粉 ごま油 ごま	

※学校給食の食材について

富山市学校給食会のホームページで、学校給食用食材（青果物・魚）の予定産地を公開しています。

☆：加工食品またはそれに使われているおもな原材料

通常給食は、7月6日（月）から開始する予定です。