

6月の学校給食こんだて (令和8年度)

第4ブロック 東区・中区・昭和区・天白区

【めあて】 地産地消について知ろう

名古屋市教育委員会












日	曜	こんだて	除去食	食品の主なはたらき		
				エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる
1	月	ごはん えびととうふのスープ ぱらぱらフレーク 青りんごゼリー		油、でん粉	豚肉、むきえび、とうふ	にんじん、はくさい、ねぎ
				油、砂糖	まぐろ油漬	にんじん、しょうが
				砂糖		りんご
2	火	ごはん 揚げ豚のスタミナいためトンテキ味 みそ汁		でん粉、油	豚肉	しょうが、にんじん、たまねぎ、キャベツ にんにく
					とうふ、わかめ、みそ 信州みそ	えのきたけ
3	水	ごはん 塩肉じゃが ちりめんじゃこのつくだ煮 みかんゼリー		じゃがいも、油	豚肉	にんじん、たまねぎ、ねぎ
				◎ 砂糖、白ごま	ちりめんじゃこ 細切りこんぶ、けずりぶし	しょうが
				砂糖		みかん
4	木	米粉パン ソーセージのコーン煮 ツナともやしのソテー		◎ じゃがいも、バター、油 米粉	ポークウインナ、 脱脂粉乳 生クリーム	にんじん、たまねぎ、とうもろこし
				油	まぐろ油漬	にんじん、もやし、セロリ、にんにく
5	金	ごはん 揚げちくわのおぼろみそあんかけ すまし汁 ピーチゼリー		油、砂糖、でん粉	焼きちくわ、豚肉、みそ	にんじん、たまねぎ
					とうふ、わかめ	えのきたけ
				砂糖		もも
8	月	ごはん くしカツ にんじんしりしり ミニカレーうどん		小麦粉、パン粉、油	鶏肉	
				油	ベーコン	にんじん、とうもろこし
				うどん(乾) 米粉カレールウ、でん粉	花かまぼこ、油揚げ	たまねぎ、ねぎ
9	火	ごはん 高野とうふの煮しめ みそ汁 グレープゼリー		砂糖	鶏肉、焼きちくわ 高野とうふ	にんじん、たけのこ
					油揚げ、わかめ、信州みそ	ねぎ
				砂糖		ぶどう
10	水	中華めん みそラーメン 揚げどうふ		◎ 油、砂糖、でん粉、 バター	豚肉、みそ、信州みそ	にんじん、たまねぎ、キャベツ、もやし、ねぎ にら、とうもろこし、にんにく
				でん粉、油、砂糖	高野とうふ	
11	木	ツイスト ロールパン ヒレカツ ミネストローネ		小麦粉、パン粉、油	豚肉	
				ひよこ豆、油	ベーコン	にんじん、たまねぎ、トマト、にんにく
12	金	ごはん 煮込みハンバーグ キャベツとベーコンのスープ		じゃがいも、でん粉、油、砂糖	鶏肉、豚肉	たまねぎ、ぶなしめじ
					ベーコン	にんじん、たまねぎ、キャベツ、パセリ
15	月	ごはん 魚フライ キャベツのパペロンチーノ みそ汁		小麦粉、パン粉、油	にぎす	
				スパゲティ、油、オリーブ油	ベーコン	キャベツ、にんにく、ぶなしめじ
					とうふ、わかめ、みそ	ねぎ

* ◎印の付いた献立は、アレルギー除去食対応可能です。「食品の主なはたらき」の欄に斜体・太字で表記した食品を除去します。

* アレルギー物質など献立の詳細については、学校に配布されている「学校給食献立表(調理場用献立表)」に記載されています。

* 調理済み流通食品類・菓子類は、主な原材料を表記しています。

* 名古屋市公式ウェブサイト(<http://www.city.nagoya.jp/kyoiku/page/0000052124.html>)に主な食材の産地と一部の食材の放射性物質の検査結果を掲載しています。都合により、食材の産地や献立を変更する場合があります。

日 曜	こんだて		除去食	食 品 の 主 な は た ら き											
				エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる									
16 火	ごはん	はるさめとひき肉の中華いため		はるさめ、砂糖	豚肉	にんじん、チンゲン菜、たけのこ、しょうが									
		ワンタンとにらのスープ		ワンタンめん、でん粉	ベーコン	にら									
	牛乳	はっ酵乳		砂糖	全粉乳、脱脂粉乳										
17 水	うどん	豚角煮うどん	◎	砂糖、油、でん粉	豚肉、うずら卵、花かまぼこ	しょうが、にんじん、たまねぎ、水耕ねぎ									
		揚げつくね		でん粉、油	鶏肉	キャベツ									
	牛乳														
18 木	黒ロールパン	トマトシチュー		じゃがいも、油、砂糖	ベーコン	にんじん、たまねぎ、セロリ、トマト、パセリ									
		えびフライ		小麦粉、パン粉、でん粉、油	えび	にんにく									
	牛乳														
19 金	ごはん	まぜまぜチャーハン		油	豚肉、高野豆腐	にんじん、たまねぎ、ねぎ、にんにく									
		もずくスープ			とうふ、もずく	ねぎ									
	牛乳														
22 月	麦ごはん	チキンカレー	◎	じゃがいも、油、米粉	鶏肉、チーズ、脱脂粉乳	にんじん、たまねぎ、トマト、ピーマン、しょうが									
		フルーツミックス				みかん(パウチ)、黄桃(パウチ) パインアップル(パウチ)									
	牛乳														
23 火	ごはん	マーボーなす	◎	油、砂糖、でん粉、ごま油	牛肉、豚肉、みそ	にんじん、なす、にら、ねぎ、しょうが									
		フィッシュナゲット		でん粉、油、米粉パン粉	えそすり身	たまねぎ									
	牛乳														
24 水	ごはん	ワンタンスープ		ワンタンめん、油、でん粉	豚肉	にんじん、はくさい、もやし、ねぎ、干しいたけ									
		がんもどきの煮つけ		油、砂糖	だいた、とうふ、鶏肉	グリーンピース、にんじん									
	牛乳	焼きのり			のり										
25 木	ソフトめん	ミートソースめん		油、米粉、砂糖	牛肉、豚肉	にんじん、たまねぎ									
		ベジタブルソテー		じゃがいも、油		にんじん、とうもろこし、セロリ									
	牛乳														
26 金	小型ロールパン	和風スパゲティ		スパゲティ、油	まぐろ油漬	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン									
		ミニハンバーグ		でん粉、油、米粉パン粉	だいた、豚肉、鶏肉	たまねぎ									
	牛乳	アイスクリーム		砂糖	脱脂粉乳										
29 月	ごはん	ガパオライス		レンズ豆、油、砂糖	鶏肉	たまねぎ、ピーマン、パプリカ、にんにく、バジル									
		はるさめスープ		はるさめ	いか	にんじん、ねぎ									
	牛乳	パインアップル				パインアップル(冷・有機栽培)									
30 火	ごはん	さわらの南蛮づけ		でん粉、油、砂糖	さわら	ねぎ									
		カレースープ		でん粉	ベーコン	にんじん、たまねぎ、とうもろこし									
	牛乳	りんごゼリー		砂糖		りんご									
1か月平均		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビ タ ミ ン				食物繊維 g	食塩相当量 g	
		582	21.2	18.1	311	72	2.5	2.6	A μgRAE	B 1 mg	B 2 mg	C mg	22	3.5	2.1

- * 稲や野菜のイラストのある日は市内産の食材を使います。米と野菜の両方を使う日を「みんなで食べる!なごや産」の日としています。
- * 魚フライ、ミニカレーうどん、えびフライは「ふるさと献立」です。名古屋や愛知の特産物や郷土料理を紹介する取組です。
- * チキンカレーは新献立です。今月のパインアップルは、有機JAS認証を取得した有機(オーガニック)パインアップルです。
- * 6月は「食育月間」です。毎月19日は「食育の日」です。～みんなで食育楽しく食育～
- * 今年度は愛知県及び名古屋市で「アジア・アジアパラ競技大会」が開催されます。今月はガパオライスやはるさめスープなどを提供します。