

# 6月 給食カレンダー

毎月19日は食育の日

2022年度

## 今月の給食目標

衛生的な食事について考えよう

給食で食べたいメニューを考えよう！

2021年度に学校給食献立コンテストを実施したところ、前回を上回る1322点の応募がありました。最優秀賞1点、優秀賞2点、レシビア賞7点が選ばれました。6月から2月まで毎月、受賞した献立・レシピが登場します。今月は最優秀賞の献立です。お楽しみに！

### ★最優秀賞★

22日の献立 桜台中学校3年生が考えた『野菜たっぷり献立』  
米粉パン  
ウィンナーのトマトクリーム煮  
枝豆サラダ  
マカロニスープ

工夫したポイント：野菜の色合いにも気をつけ、たうえて、より多くの野菜を取り入れました。

※マカロニは米粉マカロニを使用しています。  
※米粉パンは暑い時期は作りにくいので、夏場はやめていきます。代わりにうすまきパンにしています。

除去食提供のある日は、カレンダーに  
卵(卵) 小麦(小麦) えび(えび) のマークがついています。

★クラス1本 ▲少なめのごはん

白玉もちはのどにつめないよう気をつけましょう

<p>1日(水)</p> <p>パテコロール 心臓野菜物 オリブオイル ポークシチュー</p> 					<p>2日(木)</p> <p>ポテトサラダ 白身魚のから揚げ トマトソースがけ カレーピラフ レタススープ</p> 					<p>3日(金)▲</p> <p>中華サラダ 肉団子の甘酢がけ ごはん うどんのあん 揚げそば</p> 														
<p>6日(月)</p> <p>わかめときゅうりの 豚の薄 とじのから揚げ(卵) 玄米ごはん みそおでん</p> 					<p>7日(火)</p> <p>千夜大根とかぼちゃの 和え物 鶏肉のねぎしょうゆがけ ごはん 沢煮焼</p> 					<p>8日(水)</p> <p>小麦(小麦) マカロニサラダ ホホのポテトフライ コッパパン ポトフ</p> 					<p>9日(木)</p> <p>シーマンボト 焼きシーチキン ツナピラフ カレースープ</p> 					<p>10日(金)</p> <p>鶏こうじ焼き いかの磯辺揚げ ごはん みそ汁</p> 				
<p>13日(月)</p> <p>五目豆 鮭の塩焼き ごはん 豚汁</p> 					<p>14日(火)</p> <p>カルパチオ 揚げ巻巻き ごはん ピビンパの具</p> 					<p>15日(水)</p> <p>型抜きチーズ ヨーロサラダ 飲むヨーグルト トルコライス 丸型パン ミネストローネ</p> 					<p>16日(木) ★中濃ソース</p> <p>ひじきの炒め煮 カレーフライ ごはん なめこと鷹豆の みそ汁</p> 					<p>17日(金)</p> <p>鶏わかめの 炒め物 だし巻巻き からししょうゆがけ ごはん 旨煮</p> 				
<p>20日(月) ★たまねぎドレッシング</p> <p>アスパラガスのサラダ ヒレカツ ごはん カレーライスの具</p> 					<p>21日(火)</p> <p>マーボー水餃子 鶏しゅうマイ(卵) ごはん 中華スープ</p> 					<p>22日(水) 最優秀賞</p> <p>枝豆サラダ ウィンナーの トマトクリーム(卵) うなぎの マカロニスープ</p> 					<p>23日(木)</p> <p>千夜大根の炒め 丸揚げの揚げ物 ごはん 冬瓜のみそ汁</p> 					<p>24日(金)</p> <p>味付けのり ツナとキャベツの 豚肉と野菜の みそ炒め 大塚洋コッパ ごはん かきたま汁 (卵)</p> 				
<p>27日(月)</p> <p>キムチ炒め マンネン チキン(卵) ごはん わかめスープ</p> 					<p>28日(火)</p> <p>野菜のごま炒め 鶏の鶏こうじ焼き ごはん 根菜たっぷり 豚汁</p> 					<p>29日(水)★ササガアイルランドドレッシング</p> <p>キャベツと人参の サラダ 新じゃがカレー コッパパン かぼちゃの コンソメスープ</p> 					<p>30日(木)</p> <p>ごんやんが揚げ 豚肉と野菜の みそ炒め ごはん だんご汁</p> 									