## 令和6年度6月 学校給食予定献立(6月3日~6月17日)

白河市立白河第一小学校

		赤の食品 黄色の食品 緑の食品				<u> </u>		
日	献立名	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	学	養価		
	朝念を見直そう週間			党める朝ごはんを目指そう!~				
	麦ご飯 牛乳		110 000001100		エネルギー	676 kcal		
	鯖の味噌煮	牛乳 さば みそ 鶏肉 凍り豆腐	麦ご飯 砂糖 里芋 サラダ油 じゃがいも	生姜 しょうが 人参 たけのこ ごぼう れんこん こんにゃく 干しいたけ いんげん 小松菜 ねぎ	たんぱく質	28.9 g		
ĕ	筑前煮				脂質	21.3 g		
	凍み豆腐のみそ汁			十 じいたけ いんけん 小松来 ねる	食塩相当量	3.0 g		
	一 むし歯予防デー ウェルかむランチ				及生物当里	0.0 g		
	米粉パン 牛乳				エネルギー	596 kcal		
	鶏肉のマーマレード焼きレモンゼリー	牛乳 鶏肉	米粉パン サラダ油		たんぱく質	26.3 g		
4	かみかみサラダ	ソフトさきいか 豚肉 ウィンナー	砂糖 ごま じゃがいも  マーマレードジャム	にんにく キャベツ もやし 人参 きゅうり 玉ねぎ いんげん	脂質	20.5 g 22.5 g		
	ポトフ	粉チーズ	レモンゼリー		加貝 食塩相当量	22.5 g 2.5 g		
	表ご飯 牛乳				エネルギー	640 kcal		
			麦ご飯 じゃがいも 油麩 サラダ油 砂糖	玉ねぎ 人参 しらたき いんげん 干しいたけ キャベツ ほうれん草 とうもろこし				
ماد	納豆	牛乳 納豆 豚肉 ツナ チーズ			たんぱく質	26.2 g		
710	肉じゃが				脂質	18.6 g		
	ほうれん草のツナサラダ				食塩相当量	1.2 g		
	麦ご飯 牛乳				エネルギー	615 kcal		
·	鶏肉のごまみそ焼き	牛乳 鶏肉 みそ	麦ご飯 砂糖 ごま	いんげん 人参 もやし 大根	たんぱく質	25.8 g		
木	いんげんの節マヨ和え	かつお節 あさり 豆腐	マヨネーズ 麩 	ぶなしめじ 糸みつば	脂質	19.7 g		
	豆ふのすまし汁				食塩相当量	2.1 g		
	で 地産地消献立 ◆							
	まご飯 牛乳				エネルギー	640 kcal		
	県産豚みそカツ	牛乳 県産豚みそカツ しそひじき 豆腐 みそ	麦ご飯 揚げ油 ごま じゃがいも	ほうれん草 もやし 人参 なめこ ねぎ	たんぱく質	22.8 g		
金	もやしのしそひじき和え				脂質	19.3 g		
	なめこのみそ汁				食塩相当量	2.0 g		
	♡ 地産地消献立 //							
	麦ご飯 牛乳				エネルギー	580 kcal		
10	県産鶏つくね	牛乳 鶏つくね ハム	麦ご飯 砂糖 片栗粉	アスパラガス キャベツ 人参  黄パプリカ ごぼう 玉ねぎ	たんぱく質	22.2 g		
月	アスパラサラダ	油揚げ みそ	じゃがいも	えのきたけ	脂質	21.2 g		
	たまねぎのみそ汁				食塩相当量	2.5 g		
	② 地産地消献立 ●							
	ココア揚げパン 牛乳				エネルギー	586 kcal		
	県産スモークチキンと豆のサラダ	牛乳 鶏肉 大豆 ミートボール	コッペパン 揚げ油 砂糖 グラニュー糖 ココア	キャベツ 人参 ブロッコリー 玉ねぎ 大根 セロリ トマト	たんぱく質	20.7 g		
火	肉団子入トマトスープ				脂質	23.1 g		
					食塩相当量	2.6 g		
	お 地産地消献立 ♀							
	麦ご飯 牛乳				エネルギー	660 kcal		
12	豚肉の味噌焼き	牛乳 豚ロース みそ 大豆 豆腐	麦ご飯 マヨネーズ ねりごま 砂糖 じゃがいも	にんにく ブロッコリー キャベツ	たんぱく質	27.6 g		
٦L	ブロッコリーのクリーミー和え			人参 小松菜 にら	脂質	23.9 g		
	地場産野菜のみそ汁				食塩相当量	2.3 g		
	<b>多</b> 地産地消献立							
	麦ご飯 牛乳				エネルギー	610 kcal		
13	福島コロッケ	牛乳 福島コロッケ	+ -3AF 18 (8)+ 11 T 40	キャベツ もやし 人参 玉ねぎ	たんぱく質	18.8 g		
+	キャベツのお浸し	かつお節豆腐卵	麦ご飯 揚げ油 片栗粉	干しいたけ にら	脂質	18.3 g		
	にら玉汁				食塩相当量	2.4 g		
14		校内研修:	」 会のため 弁当持参日	1	1			
金								
月	麦ご飯 牛乳				エネルギー	573.0 kcal		
	肉シュウマイ	牛乳 肉シュウマイ ちくわ 厚揚げ みそ	麦ご飯 ごま油 砂糖	もやし 人参 ほうれん草 大根えのきたけ	たんぱく質	19.9 g		
	もやしのラー油和え	つヽイノ 仔物   ので		700 G [21]	脂質	17.4 g		
	厚揚げのみそ汁				食塩相当量	2.0 g		

<sup>※</sup>材料等の都合により、献立が変更となる場合がございます。御了承ください。

<sup>※</sup>給食は、市の測定器で放射性物質検査を行い、安全を確認した後提供しています。検査結果は市のホームページに掲載しています。

## 令和6年度6月 学校給食予定献立(6月18日~6月28日)

白河市立白河第一小学校

日	献立名	赤の食品	黄色の食品	緑の食品	<u> </u>	:養価		
		血や肉になる	働く力になる	体の調子を整える	*	(食)		
18 火	タンタン麺 牛乳		中華めん ごま ねりごま ごま油 揚げ油	にんにく 人参 もやし しなちく とうもろこし にら ねぎ	エネルギー	625 kcal		
	春巻き	牛乳 豚ひき肉 みそ 春巻き ヨーグルト			たんぱく質	23.9 g		
	会津ヨーグルト				脂質	30.4 g		
					食塩相当量	3.2 g		
	🖹 おいしく減塩!市内統一献立 🖹							
19	麦ご飯 牛乳	牛乳 かつお みそ 焼きのり 鶏肉 油揚げ	麦ご飯 揚げ油 砂糖 ごま 里芋 片栗粉	小松菜 もやし 人参 干しいたけ 大根 ねぎ	エネルギー	608 kcal		
	かつおのみそがらめ				たんぱく質	31.8 g		
水	磯香和え				脂質	16.5 g		
	のっぺい汁				食塩相当量	1.7 g		
	ゆかりごはん 牛乳	牛乳 豚肉 厚揚げ みそ 鶏肉	麦ご飯 サラダ油 砂糖 はるさめ	梅ゆかり 生姜 にんにく キャベツ 人参 たけのこ にら 青ピーマン 干しいたけ 白菜 もやし チンゲン菜 さくらんぼ	エネルギー	576 kcal		
20	家常豆腐				たんぱく質	22.8 g		
木	五目スープ				脂質	16.1 g		
	さくらんぼ				食塩相当量	3.0 g		
21 金								
	麦ご飯 牛乳		麦ご飯 片栗粉 揚げ油 ごま油 砂糖 はるさめ	にんにく 生姜 ねぎ キャベツ 玉ねぎ きゅうり 人参 きくらげ 干しいたけ チンゲン菜	エネルギー	645 kcal		
24	鶏唐のネギソースがけ	牛乳 鶏肉 わかめ ツナ 豚肉			たんぱく質	22.7 g		
月	ワカメとツナのサラダ				脂質	21.5 g		
	春雨スープ				食塩相当量	2.0 g		
	背割れコッペパン 牛乳	牛乳 ウインナー ハム チーズ ヨーグルト ベーコン	背割れコッペパン 砂糖 マヨネーズ バター	トマト にんにく キャベツ 人参 きゅうり とうもろこし 玉ねぎ パセリ	エネルギー	563 kcal		
25	カリーブルスト				たんぱく質	20.6 g		
火	チーズサラダ				脂質	28.4 g		
	新玉ねぎのスープ				食塩相当量	2.7 g		
26 水	麦ご飯 牛乳				エネルギー	614 kcal		
	白身魚の甘みそ焼き	牛乳 まだら みそ ひじき 鶏肉 油揚げ 大豆 厚揚げ	麦ご飯 砂糖 ねりごま ごま サラダ油 じゃがいも	こんにゃく 干しいたけ 人参 いんげん えのきたけ 絹さや	たんぱく質	28.6 g		
	ひじきの炒め煮				脂質	17.0 g		
	きぬさやのみそ汁				食塩相当量	2.6 g		
27 木	麦ご飯 牛乳				エネルギー	613 kcal		
	ひじき入揚げ餃子	牛乳 ひじき餃子 わかめ いか えび 豚肉	麦ご飯 揚げ油 砂糖ごま油 ごま はるさめ	切干大根 チンゲン菜 人参 きゅうり もやし たけのこ きくらげ にら	たんぱく質	19.8 g		
	  チンゲン菜と切干大根のナムル				脂質	17.5 g		
	太平燕				食塩相当量	2.3 g		
28 金	ポークカレーライス 牛乳				エネルギー	707 kcal		
	枝豆とコーンのサラダ	牛乳 豚肉 チーズ 板なしかまぼこ	麦ご飯 じゃがいも サラダ油 砂糖 うめゼリー	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 グリンピース 枝豆 とうもろこし キャベツ	たんぱく質	21.7 g		
	うめゼリー				脂質	20.0 g		
					食塩相当量	3.3 g		
※材	※材料等の都合により、献立が変更となる場合がございます。御了承ください。							
※給	※給食は、市の測定器で放射性物質検査を行い、安全を確認した後提供しています。検査結果は市のホームページに掲載しています。							

市では食育の一環として、子どものころからうす味の習慣がつくように「減塩」に取り組んでいます。 今月は、市内自校給食校、給食センターで提供している減塩メニューを組み合わせた市内統一献 です!立「おいしく減塩!統一献立」を実施します。ケチャップの酸味や磯の香り、だしのうま味等を活かし 薄味でもおいしく食べられるように工夫されています。

大切ですよ 朝ごはん!



脳のエネルギー源となり、 で ぜんちゅう がくしゅう しゅうちゅう 午前中の学習に集中できる!



はんこうてき 健康的な生活リズムをつくり、 すっきり排使ができる!



1日の食事の栄養バランスが とりやすくなる。

たんぱく質

食塩相当量

脂質

23.7 g

20.8 g

