



令和7年 6月分学校給食予定献立表



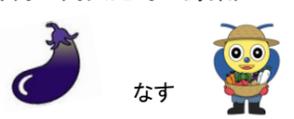
今日の日標
よくかんで食べよう

阿久比町立学校給食センター
AGUMOGU (あぐもぐ)

日 曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー (kcal) 小学校 中学校
		赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実	
2 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		664
	マーボ豆腐	豆腐 豚肉 みそ		にんじん	玉ねぎ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でんぷん	ごま油	
	あげどりのあまからだれ	鶏肉				砂糖 でんぷん	菜種油	
	ビーフンいため	まぐろ			キャベツ もやし しょうが	ビーフン 砂糖	ごま油	
3 火	ごはん 牛乳		牛乳			米		604
	ぶたにくとだいこんのもの	豚肉	こんぶ	にんじん さやいんげん	大根 こんにゃく	砂糖	ごま油	
	やさいはんぺんのたれかけ	はんぺん		にんじん	キャベツ コーン	砂糖 でんぷん		
	こまつなのだいすあえ	まぐろ 大豆		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖		
	あじつけかんそう豆腐	豆腐 きな粉				小麦粉 砂糖	植物油	
はとくちのけんこうしょうかん(4日~10日) 太字はかみかみ料理です！よくかんでたべましょう。								
4 水	ごはん 牛乳		牛乳			米		595
	みだくさんじる	豆腐 豚肉		にんじん	大根 こんにゃく しめじ ねぎ	でんぷん		
	いわしのしょうがに	いわし			しょうが	砂糖 でんぷん		
	きりぼしだいこんのごますあえ	ハム		にんじん	切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま	
5 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		652
	なまあげのうまに	鶏肉 生揚げ はんぺん		にんじん さやいんげん	たけのこ 玉ねぎ しょうが	砂糖 でんぷん		
	たこのからあげ	たこ				米粉 でんぷん	菜種油	
6 金	サンドイッチパンズパン 牛乳		牛乳			パン		615
	ミネストローネ	ベーコン 大豆		トマト にんじん	玉ねぎ エリンギ 枝豆	マカロニ		
	れんこんいわしハンバーグのたれかけ	豚肉 鶏肉 牛肉			れんこん 玉ねぎ	パン粉 小麦粉 砂糖 でんぷん		
	チーズサラダ		チーズ		キャベツ きゅうり コーン		ドレッシング	
9 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		585
	ゆばのすましじる	鶏肉 湯葉 豆腐 かまぼこ		にんじん 小松菜	玉ねぎ えのきたけ			
	めひかり7フライのレモンふうみ(小2尾、中3尾)	めひかり			レモン果汁	パン粉 小麦粉 砂糖	菜種油	
	やさいのたくあんあえ				たくあん キャベツ きゅうり もやし	砂糖	ごま	
10 火	ごはん 牛乳		牛乳			米		597
	ぶたじる	豆腐 油揚げ 豚肉 みそ		にんじん	えのきたけ こんにゃく 大根 ねぎ			
	とりにくのわふうだれかけ	鶏肉			玉ねぎ りんご しょうが にんにく	砂糖 でんぷん		
	うのはなのいりに	おから 竹輪		にんじん さやいんげん	しいたけ	砂糖	菜種油	
11 水	ソフトめん 牛乳		牛乳			めん		698
	カレーなんばん	鶏肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん	玉ねぎ ねぎ	ルウ		
	だいすなゲット(2個)	鶏肉 大豆 きな粉		にんじん		砂糖 でんぷん	菜種油	
	コーンサラダ				キャベツ コーン 枝豆		ドレッシング	
12 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		587
	はっぼうたん	豚肉 いか えび		にんじん チンゲンサイ	白菜 たけのこ しいたけ	でんぷん	ごま油	
	やきぎょうざのからししょうゆかけ(小2個、中3個)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	小麦粉 パン粉		
	かいそうのちゅうかあえ	まぐろ	わかめ こんぶ ぶのり とさかのり	赤ピーマン	キャベツ きゅうり コーン 枝豆	砂糖	ごま油	
13 金	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦 米		601
	ハヤシライス	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ セロリ にんにく	ルウ 砂糖	菜種油	
	やきウインナー	ウインナー						
	フルーツのメロンゼリーあえ				メロン パイン 黄桃	砂糖		
16 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		589
	さわにわん	豚肉		にんじん	大根 たけのこ もやし ねぎ		ごま油	
	ごぼういりつくね(小2個、中3個)	鶏肉 大豆			玉ねぎ ごぼう	でんぷん 砂糖	菜種油	
	いかときゅうりのすのもの	いか	わかめ		きゅうり もやし コーン	砂糖	ごま	
	ひとくちももゼリー				桃	砂糖		

日 曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー (kcal) 小学校 中学校
		赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実	
17 火	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦 米		619
	にくじゃが	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖		
	あつやきたまご	卵				砂糖 でんぷん	大豆油	733
	やさいのおかかあえ	かつお節		小松菜 にんじん	キャベツ 切り干し大根	砂糖		
18 水	クロスロールパン 牛乳		牛乳			パン		648
	アスパラガスいりクリーム スープ	鶏肉	牛乳 生クリーム チーズ	アスパラガス にんじん	玉ねぎ	白いんげん豆 小麦粉	バター 菜種油	
	ジャーマンポテト	ベーコン		パセリ		じゃがいも	菜種油	744
	キャベツソテー			赤ピーマン	キャベツ エリンギ		菜種油	
あいちをたべるがっこうきゅうしょくのひ 太字は阿久比町や知多半島、愛知県でとれた食材です！								
19 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		602
	あぐいちょうさんなすのみそ しる	豆腐 油揚げ みそ		にんじん	えのきたけ なす 玉ねぎ ねぎ			
	アグピーコロッセ				玉ねぎ	じゃがいも パン粉 米粉 小麦粉 砂糖	菜種油	714
	キャベツとしらすのいそかあ え	しんメニュー	しらす干し のり	にんじん 小松菜	キャベツ きゅうり	砂糖		
	がまごおりみかんプチゼリー				みかん果汁	砂糖		
20 金	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦 米		612
	もずくスープ	鶏肉	もずく	にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ 白菜 しょうが ねぎ		ごま油	
	ピピンバのぐ(にく・たまご)	豚肉 大豆 みそ 卵			にんにく	砂糖	菜種油	714
	ピピンバのぐ(やさい)			小松菜 にんじん	もやし	砂糖	ごま油 ごま	
	★ヨーグルト		ヨーグルト					
23 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		601
	たまふじる	豆腐 かまぼこ	わかめ	にんじん	玉ねぎ えのきたけ ねぎ	玉ふ		
	キャベツいりメンチカツ	牛肉 豚肉 大豆			キャベツ 玉ねぎ	パン粉 小麦粉 でんぷん	菜種油	716
	やさいのしそひじきあえ	鶏肉	ひじき	小松菜 にんじん しそ	もやし	砂糖		
24 火	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦 米		621
	カレーライス	豚肉		にんじん	玉ねぎ にんにく しょうが りんご	小麦粉 じゃがいも 砂糖	菜種油	
	とりにくとエリンギのソテー	鶏肉		青ピーマン	しょうが にんにく もやし エリンギ キャベツ		菜種油	725
	おうとう				黄桃	砂糖		
25 水	ちゅうかめん 牛乳		牛乳			めん		637
	しょうゆとんこつラーメン	鶏肉		にんじん	コーン 白菜 ねぎ		菜種油	
	ししゃもフライのソースかけ (小1~3年1尾、小4~中学 2尾)	ししゃも				パン粉 小麦粉	菜種油	715
	チンジャオロース	豚肉		青ピーマン	玉ねぎ たけのこ しょうが にんにく	でんぷん 砂糖	ごま油	
26 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		606
	かきたまじる	卵 豆腐		にんじん 小松菜	玉ねぎ えのきたけ	でんぷん		
	やきなすのにくみそかけ	鶏レバー 豚肉 みそ			なす	砂糖	菜種油	715
	きりほしだいこんのふくめに	鶏肉 大豆 油揚げ		さやいんげん	切り干し大根 しいたけ	砂糖		
	かんそうござかな		かたくちいわし			砂糖		
27 金	ごはん 牛乳		牛乳			米		681
	にくだんごのすぶた	豚肉 大豆		にんじん 青ピーマン	玉ねぎ たけのこ エリンギ	砂糖 でんぷん	菜種油	
	あいちのしそいり はるまき	しゅんの くだもの	鶏肉 大豆	にんじん しそ	玉ねぎ キャベツ ねぎ しょうが	春雨 でんぷん 砂糖 小麦粉	菜種油	807
	メロン				メロン			
30 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		605
	とうふじる	鶏肉 豆腐		にんじん	えのきたけ 大根 ねぎ			
	けんちんしのだのごまだれ かけ	豆腐 油揚げ たら	ひじき	にんじん		砂糖 でんぷん	ごま 植物油	719
	いかともやしのすみそあえ	いか みそ			たけのこ もやし きゅうり	砂糖		

〈今月の阿久比町の野菜〉



なす

☆すべての食材を表記しているものではなく、加工食品については主な原料(1%以上)を表記しています。
 ☆材料の都合により献立を変更することがあります。
 ☆阿久比町では令和3年9月よりアレルギー対応除去食(卵・乳)を提供しています。
 ☆献立や食に関するお問い合わせ等は給食センターへお願いします。

平均値	小学校	620
	中学校	735
基準値	小学校	650
	中学校	830
給食予定回数		21回

TEL 48-5111 FAX 48-5114 ★業者配送
 ※令和7年4月から令和8年3月までの間、物価高騰に対応するため、町が食材価格高騰相当分を負担しています。