



6 月

献立予定表(Bコース)



小田原市学校給食センター

日 曜日	献立名	主に体の組織を つくる食品 (赤)	主にエネルギーに なる食品 (黄)	主に体の調子を 整える食品 (緑)	エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 肪 g 塩 分 g	中止など
		醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは記載してありません				
3 月	牛乳 マスカットゼリー 鶏ごぼうご飯 高野豆腐の煮物	牛乳	ご飯	しょうが たまねぎ	704	城山 3年 鴨宮 3年
		鶏肉	ごま油	にんじん いんげん	29.8	
		かつお節	砂糖	ごぼう	20.9	
		高野豆腐	マスカットゼリー	だいこん	1.8	
4 火	牛乳 米粉ロールパン 鶏肉のオーロラソースがけ 下中玉ねぎとウインナーのソテー	牛乳 ウインナー	米粉ロールパン	しょうが いんげん	809	城山全校 酒匂 3年 鴨宮全校
		鶏肉	バター	にんじん	37.8	
		ベーコン	油	たまねぎ	41.9	
		味噌	砂糖	コーン	3.0	
5 水	牛乳 ハヤシライス ボイル野菜 ごまドレッシング	牛乳	ご飯 麦	にんにく もやし	803	城山 3年 酒匂 3年 鴨宮 3年
		豚肉	油	たまねぎ コーン	26.8	
			ごまドレッシング	にんじん キャベツ	25.7	
				トマト	2.8	
6 木	牛乳 タンメン 焼き餃子(4個)	牛乳	ホットラーメン	にんにく もやし	820	酒匂 3年
		豚肉	ごま油	しょうが にら	35.0	
		ガラスープポーク&チキン	油	にんじん	26.1	
		餃子		キャベツ	3.4	
7 金	牛乳 ご飯 鯖の竜田揚げ 鶏肉と下中玉ねぎの煮物	牛乳 かつお節	ご飯	しょうが	830	泉 3年 酒匂全校
		鯖	油	にんじん	34.6	
		鶏肉	片栗粉	たまねぎ	36.4	
		枝豆とじゃこの元気ボール	砂糖	いんげん	1.5	
10 月	牛乳 スタミナ丼 にらともやしのスープ	牛乳 豆腐	ご飯 油	にんにく ピーマン	709	泉 3年
		豚肉	砂糖	にんじん もやし	29.4	
		味噌	ごま	たまねぎ キャベツ	23.3	
		鶏肉	ごま油	ねぎ にら	2.5	
11 火	牛乳 食パン ママレード ラビオリのクリーム煮 キャベツメンチ	牛乳	食パン ママレード	キャベツメンチカツ	917	泉 3年
		鶏肉	油 ポークラビオリ	にんじん	36.3	
		脱脂粉乳	バター	たまねぎ	39.8	
		チーズ	小麦粉	枝豆	3.2	
12 水	牛乳 ご飯 鯉の醤油干し 新じゃが芋と白滝の炒り煮	牛乳	ご飯	にんじん	756	
		鯉の醤油干し	油	たまねぎ	30.9	
		豚肉	じゃがいも	しらたき	24.6	
		かつお節	砂糖	いんげん	1.8	
13 木	牛乳 ソフト麺 ミートソース ホットポテト	牛乳	ソフト麺 砂糖	にんにく コーン	845	
		豚肉	油 じゃがいも	たまねぎ 枝豆	31.7	
		大豆	バター	にんじん	22.9	
			小麦粉	トマト	2.8	
14 金	牛乳 豚キムチ丼 わかめスープ	牛乳 豆腐	ご飯 麦	にんにく 白菜キムチ	735	
		豚肉 わかめ	ごま油 ごま	しょうが ぶなしめじ	31.9	
		鶏肉	砂糖	たまねぎ ねぎ	24.8	
		ガラスープポーク&チキン	片栗粉	にんじん	3.2	
17 月	牛乳 ヨーグルト ごはん いかのジンギスカン焼き 根菜の味噌汁	牛乳 味噌	ご飯 じゃがいも	しょうが ねぎ	717	
		いか 豆腐	油	にんにく にんじん	37.3	
		豚肉 ヨーグルト	砂糖	だいこん	19.6	
		かつお節	ごま油	たまねぎ	2.4	
18 火	牛乳 スイートコッペパン お豆のシチュー 小松菜とツナのソテー	牛乳 手亡豆	スイートコッペパン	枝豆 小松菜	780	
		鶏肉 脱脂粉乳	油 小麦粉	にんじん	37.0	
		大豆 ガラスープチキン	じゃがいも	たまねぎ	28.8	
		金時豆 ツナ	バター	もやし	2.7	

今月の小田原産



～給食で使用する、地場産物を紹介します～

さつま揚げ・はんぺん・玉ねぎ・葉ねぎ



食材料は給食費と
市の補助金で
まかなわれています。



小田原市の学校給食では、平成24年度9月から給食で使用する食材の放射性物質検査を実施しています。
検査結果については、市のホームページでお知らせしています。

日 曜日	献立名	主に体の組織を つくる食品 (赤)	主にエネルギーに なる食品 (黄)	主に体の調子を 整える食品 (緑)	エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 肪 g 塩 分 g	中止など
		醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは記載してありません				
19 水	牛乳 中華風そばろご飯 卵入りコーンスープ	牛乳 ガラスープチキン	ご飯	しょうが ねぎ	704	
		豚肉 卵	ごま油	にんにく にら	30.8	
		大豆	油	にんじん コーン	22.1	
		鶏肉	片栗粉	たまねぎ こまつな	2.2	
20 木	牛乳 担々麺 はんぺんの石垣揚げ	牛乳 味噌	ホットラーメン	にんにく ねぎ	836	
		豚肉 はんぺん	ごま油 片栗粉	たまねぎ	36.8	
		大豆 卵	小麦粉	にんじん	26.0	
		ガラスープポーク&チキン	ごま	チンゲン菜	3.3	
21 金	牛乳 ごはん しそかつおふりかけ 高野豆腐の中華風煮 もずくスープ	牛乳 鶏肉	ご飯 片栗粉	しょうが しいたけ	713	
		豚肉 もずく	油	にんじん いんげん	32.8	
		高野豆腐	ごま油	たまねぎ コーン	23.5	
		ガラスープチキン	ごま	ぶなしめじ ねぎ	3.1	
24 月	牛乳 ご飯 なすのキーマカレー キャベツのごま炒め	牛乳 ベーコン	ご飯	たまねぎ コーン	776	泉全校
		鶏肉	油	にんじん	27.6	
		ひよこ豆	ごま	なす	26.4	
		脱脂粉乳		キャベツ	2.9	
25 火	牛乳 ロールパン チーズ入りささみフライ ミネストローネ	牛乳 チーズ	ロールパン	にんにく トマト	798	
		チーズ入りささみフライ	油 マカロニ	にんじん	32.9	
		豚肉	バター	たまねぎ	34.6	
		ベーコン	じゃがいも	コーン	2.9	
26 水	牛乳 麦ごはん いわしフライ 五目きんぴら	牛乳	ご飯 麦	にんじん	755	
		いわしフライ	ごま油 油	ごぼう	27.4	
		豚肉	砂糖	つきこんにゃく	26.5	
		さつま揚げ	ごま		1.9	
27 木	牛乳 けんちんうどん 肉団子の甘酢あんかけ(5個)	牛乳 肉団子	ゆでめん 片栗粉	にんじん	874	
		かつお節	じゃがいも	だいこん	39.6	
		鶏肉	砂糖	ぶなしめじ	26.5	
		なると	油	ねぎ	3.3	
28 金	牛乳 ごはん エビカツイタリアンソースがけ ベジタブルソテー	牛乳	ご飯	たまねぎ いんげん	766	
		エビカツレツ	油	にんじん	20.7	
		ベーコン	イタリアンドレッシング	たまねぎ	31.4	
			片栗粉	コーン	2.0	

※給食で使用されている生鮮食品(野菜・肉・魚)の産地を毎日学校へお知らせしています。
 ※材料名の「ねぎ」は、その時の出荷状況により「長ねぎ」か「葉ねぎ」を使用します。
 ※揚げ油は、3回程度使用しています。
 ※物資の都合により、献立が変更になる場合があります。
 ※アレルギーのある方は、概況表の表示を見てください。

主食について
 主食の米饭・パン・麺製品につきましては、同じラインでアレルギーとなる
 そば・卵・えび等を使用した製品を製
 造している場合があります。ご不明な
 点がありましたら学校給食センター
 (36-7512)までご連絡ください。

市のホームページに
 給食の写真を掲載しています



食中毒を防ぐ3つのポイント

【URL】

https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/sl/menu/school_lunch/menu_center/

気温や湿度が高くなるこの時期は、特に細菌による食中毒が起こりやすくなります。
 食品の取り扱いに気をつけ、しっかりと手洗いをして感染予防とともに食中毒予防を心がけましょう。

① 菌をつけない



手・調理器具・野菜などは
 しっかり洗いましょう。

② 菌を増やさない



生鮮食品や調理済みの食品は
 冷蔵庫で保管しましょう。

③ 菌をやっつける



肉や魚など加熱料理は、中まで
 しっかり火を通しましょう。

6月分の納期限は7月31日です。口座振替の方は、納期限が振替日となります。残高のご確認をお願いします。