

令和8年度 6月 学校給食予定献立表

《給食の月目標》  
大切な歯を守ろう



牛乳は毎日つきます




今月はカミカミメニューを取り入れていきます。よく噛んで食べましょう。

日田市前津江学校給食共同調理場 TEL/FAX 53-2201


日	スプー しん	主食	献立名	使用材料	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			小学校 キロ カロリー	中学校 キロ カロリー
					加工品名	アレルギー物質	コンタミ※1		
1日 (月)		むぎ はん 麦ご飯	あつあ 厚揚げのそぼろ煮	豚ひき肉 大豆ミート にんじん ごぼう いんげん 玉ねぎ じゃがいも なたね油 酒 砂糖 しょうゆ 厚揚げ イチョウかまぼこ 生姜 じゃがいもでん粉	大豆ミート	大豆	小麦	581	721
			えだまめ 枝豆とひじきの いた 炒めサラダ	にんじん ひじき キャベツ 枝豆 ごま油 砂糖 しょうゆ 酢 塩	ひじき	大豆	えび・かにの混ざる 漁法で収穫		
2日 (火)		むぎ はん 麦ご飯	ごもくじろ 五目汁	にんじん 玉ねぎ こんにゃく 酒 豆腐 しょうゆ ちくわ 塩 れんこん えのきたけ かつおだしパック 白ねぎ	豆腐	大豆		589	709
			ぶたく こんが 豚肉と昆布の煮物	豚肉 酒 にんじん なたね油 昆布 しらたき 砂糖 しょうゆ いんげん			えび・かにを食べて いる魚を含む		
			シュークリーム	冷凍ソフトシュークリーム	冷凍ソフトシュークリーム	小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン			
3日 (水)		むぎ はん 麦ご飯	じばきんぶたじろ 地場産豚汁	豚肉 酒 じゃがいも にんじん もやし 干し椎茸 こんにゃく 油揚げ 豆腐 えのきたけ 合わせみそ 白ねぎ なたね油	油揚げ	大豆		651	766
			てりや 照り焼きチキンパーティ	照り焼きチキンパーティ	照り焼きチキンパーティ	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
4日 (木)		コッペ パン	コーンポタージュ	ベーコン 玉ねぎ コーン クリームコーン バター ポタージュエースコーン 牛乳 豆乳 塩 こしょう パセリ	ベーコン	乳・卵・豚肉・大豆		596	739
			こんさい 根菜ドライカレー	豚ひき肉 大豆ミート にんにく ごぼう なたね油 にんじん 玉ねぎ れんこん 塩 カレー粉 ウスターソース トマトケチャップ	大豆ミート	大豆	小麦		
5日 (金)		わかめ ご飯	わかめご飯	わかめご飯の素	わかめご飯の素		わかめはえび・かに の生息域で採取	571	708
			ワンタンスープ	豆腐 もやし にんじん 海鮮風ワンタン キャベツ 中華スープ しょうゆ こしょう にら	豆腐	大豆	小麦・豚肉・大豆・ごま		
			チャプチェ	豚肉 生姜 にんにく 酒 たけのこ しょうゆ <b>ごま</b> 干し椎茸 パプリカ 春雨 ごま油 砂糖 なたね油	ごま油	ごま	ごま・大豆・鶏肉・豚肉		
8日 (月)		すく 少なめ むぎ はん 麦ご飯	こぎつねうどん	豚肉 油揚げ 酒 砂糖 しょうゆ 白ねぎ かつおだしパック 玉ねぎ にんじん なたね油 細切りかまぼこ みりん うどん 小松菜	油揚げ	大豆		621	744
			いわしの 梅煮	いわしの梅煮	いわしの梅煮	小麦・大豆	乳		
9日 (火)		むぎ はん 麦ご飯	しろ 白いんげん豆の呉汁	じゃがいも にんじん 玉ねぎ 豆腐 かつおだしパック えのきたけ 油揚げ 白いんげんペースト 合わせみそ 白ねぎ	豆腐	大豆		541	668
			きんぴら煮	豚肉 にんじん ごぼう れんこん ちくわ こんにゃく 干し椎茸 なたね油 酒 砂糖 しょうゆ トウバンジャン いんげん <b>ごま</b>	ちくわ		えび・かにを食 べている魚を含 む		
10日 (水)		むぎ はん 麦ご飯	つみれ汁	えのきたけ ごぼう にんじん 酒 豆腐 しょうゆ かつおだしパック とびうおボール 塩 白ねぎ	豆腐	大豆		624	756
			き ぼ だいこん 切り干し大根ピーフ丼	豚ひき肉 大豆ミート なたね油 玉ねぎ にんじん ゆで干し大根 砂糖 しょうゆ みりん 枝豆 じゃがいもでん粉 <b>ごま</b>	大豆ミート	大豆	小麦		
			とうにゅう 豆乳ムース	豆乳ムース	豆乳ムース	大豆			
11日 (木)		コッペ パン	キャベツと 肉団子のスープ	鶏と豚のミートボール キャベツ 玉ねぎ にんじん 干し椎茸 小松菜 春雨 しょうゆ コンソメ 塩 こしょう	鶏と豚の ミートボール	小麦・豚肉・鶏肉		600	742
			こうやどうふ やさい 高野豆腐と野菜の ケチャップ和え	玉ねぎ パプリカ にら 中濃ソース 砂糖 なたね油 トマトケチャップ 凍り豆腐 じゃがいもでん粉 食用植物油(揚げ油)	凍り豆腐	大豆			
			いちごジャム	いちごジャム					
12日 (金)		むぎ はん 麦ご飯	にくどうふ 肉豆腐	豚肉 にんじん ごぼう 干し椎茸 玉ねぎ 焼き豆腐 えのきたけ 酒 砂糖 しょうゆ もやし みりん 白ねぎ なたね油	焼き豆腐	大豆		604	746
			にんじんしりしり	にんじん ツナ 炒り卵 なたね油 塩 こしょう しょうゆ	炒り卵	卵・大豆			
15日 (月)		むぎ はん 麦ご飯	かみかみカレー	鶏肉 にんにく 玉ねぎ にんじん ごぼう なたね油 れんこん 塩 カレー粉 <b>大豆</b> トマトケチャップ ウスターソース いんげん とろけるカレーフレーク	とろけるカレー フレーク	小麦・乳・大豆・鶏 肉・豚肉・やまいも		630	785
			わかめソテー	しらす干し コーン わかめ ツナ ごま油 砂糖 しょうゆ <b>ごま</b>	しらす干し		えび・かににいかか 混ざる漁法で捕獲		
			ヨーグルト	ソファール元気ヨーグルト	ソファール元気ヨーグルト	乳・ゼラチン			
16日 (火)		むぎ はん 麦ご飯	ぶた 豚にらじゃが	豚肉 にんじん 玉ねぎ 酒 なたね油 砂糖 しょうゆ じゃがいも こんにゃく イチョウかまぼこ みりん にら				646	784
			アジフライ	国産あじフライ青さ入り 食用植物油(揚げ油)	国産あじフライ青さ入り	小麦	えび・かに		
17日 (水)		むぎ はん 麦ご飯	とり 鶏ごぼう汁	鶏肉 ごぼう にんじん こんにゃく 酒 豆腐 かつおだしパック なたね油 油揚げ えのきたけ しょうゆ 塩 みりん 白ねぎ	豆腐	大豆		621	768
			こうやどうふ たまご 高野豆腐の卵とじ	にんじん 玉ねぎ 凍り豆腐 <b>卵</b> しらす なたね油 ツナ イチョウかまぼこ 砂糖 しょうゆ みりん じゃがいもでん粉 枝豆	凍り豆腐	大豆			

日	ス プ リ ン	主食	献立名	使用材料	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			キロ カロリー	キロ カロリー
					加工品名	アレルギー物質	コンタミ※1		
18 日 (木)	①	まあい パン	キャロットスープ	玉ねぎ バター 白ワイン にんじんペースト ポタージュエースコーン <b>牛乳</b> 塩 こしょう 生クリーム パセリ	バター	乳		608	712
			煮込みハンバーグ	鶏と豚のハンバーグ トマトケチャップ カレー粉	鶏と豚のハンバーグ	大豆・鶏肉・豚肉			
			ミニフィッシュ	玉ねぎ しめじ マッシュルーム 砂糖 ウスターソース	ミニフィッシュ	ごま	カタクチイワシはえ び・かにを捕食		
19 日 (金)	②	むぎ はん 麦ご飯	豆乳みそ汁	<b>鶏肉</b> にんじん 玉ねぎ 干し椎茸 じゃがいも キャベツ 油揚げ 豆腐 茎わかめ なたね油 豆乳 合わせみそ 小松菜	油揚げ	大豆		651	800
			さばの塩焼き	<b>さば</b> おろし大根 かぼす果汁 酢 しょうゆ					
			大根おろしかけ						
			冷凍みかん	冷凍みかん					
22 日 (月)	①	むぎ はん 麦ご飯	マーボー豆腐	<b>豚ひき肉</b> 大豆ミート ごま油 にんじん 玉ねぎ 生姜 にんにく 干し椎茸 酒 なら 中華スープ 砂糖 豆腐 トウバンジャン しょうゆ 合わせみそ じゃがいもでん粉	大豆ミート	大豆	小麦	686	826
			しゅうまい	国産ポークしゅうまい	国産ポークしゅうまい	小麦・豚肉	えび・かに・卵・乳		
23 日 (火)	②	むぎ はん 麦ご飯	もずくのみそ汁	にんじん 玉ねぎ じゃがいも 油揚げ かつおだしパック もずく 合わせみそ 白ねぎ	油揚げ	大豆		540	658
			チャンプルー	<b>豚肉</b> 酒 生姜 なたね油 にんじん しょうゆ 卵 もやし キャベツ 豆腐 塩 こしょう 糸がきまぐろ	豆腐	大豆			
			パインゼリー	沖縄パインゼリー					
24 日 (水)	②	むぎ はん 麦ご飯	干し大根とがんもの ピリ辛煮	<b>豚肉</b> にんじん ゆで干し大根 しめじ なたね油 こんにゃく 酒 砂糖 しょうゆ いんげん ちくわ キャロットミニがんも みりん トウバンジャン	ちくわ		えび・かにを食べて いる魚を含む えび・かに・小麦・卵・ 乳	619	740
			さんまのかぼすレモン煮	さんまかぼすレモン煮	さんまかぼすレモン煮	小麦・大豆			
25 日 (木)	②	コッペ パン	焼きそば	<b>豚肉</b> 玉ねぎ にんじん もやし キャベツ 塩 こしょう 焼きそば麺 ちくわ 白ねぎ ウスターソース なたね油	焼きそば麺	小麦・大豆・鶏肉・豚 肉・もも・りんご		558	690
			いんげんの中華炒め	いんげん 生姜 にんにく パプリカ トウバンジャン なたね油 塩 砂糖 酒 しょうゆ <b>ごま</b>	ちくわ		えび・かにを食べて いる魚を含む		
			チーズ	型抜きチーズ	型抜きチーズ	乳			
26 日 (金)	②	むぎ はん 麦ご飯	豚肉とごぼうのみそ煮	<b>豚肉</b> ごぼう にんじん こんにゃく <b>大豆</b> いんげん 酒 じゃがいも なたね油 砂糖 しょうゆ みりん 合わせみそ	合わせみそ	大豆	小麦	558	690
			ブロッコリーと ツナのソテー	にんじん コーン ツナ ブロッコリー なたね油 しょうゆ 塩 こしょう					
29 日 (月)	②	すく 少なめ むぎ はん 麦ご飯	団子汁	<b>豚肉</b> こんにゃく にんじん 玉ねぎ 白ねぎ 干し椎茸 大根 油揚げ じゃがいも やせうま麺 なたね油 合わせみそ	油揚げ	大豆		660	799
			揚げ餃子の薬味ソースかけ	ぎょうぎ 食用植物油(揚げ油) 酢 しょうゆ ごま油 生姜 にんにく 白ねぎ 砂糖	やせうま麺	小麦	そば・卵・乳・落花生 (ピーナッツ)・えび・ かに・くるみ		
30 日 (火)	②	むぎ はん 麦ご飯	じゃが豚キムチ	<b>豚肉</b> にんにく にんじん 玉ねぎ 白菜キムチ 酒 砂糖 しょうゆ ちくわ なら スライス天ぷら じゃがいも なたね油 みりん 合わせみそ しょうゆ トウバンジャン	白菜キムチ	りんご		632	752
			いわしのトマト煮	いわしトマト煮	ちくわ		えび・かにを食べて いる魚を含む		

◆日田産の材料は、  
米、こんにゃく(一部)、  
えのきたけ、豆腐  
たけのこ(一部)です。



二次元コードを読み取ると、ホームページにつながります。  
献立表や食材の産地をみるができます。  
※毎月1日頃、更新予定です。



◆アレルギー表示対象品目は表示義務のある特定原材料9品目及び表示を推奨している特定原材料に準ずるもの20品目です。  
・特定原材料9品目...えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、落花生(ピーナッツ)、カシューナッツ  
・特定原材料に準ずる20品目...アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、ピスタチオ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナツ

ラチン

◆コンタミネーション【以下：コンタミ(※1)】とは、製品にはアレルギー物質を含む原材料は使用していませんが、食品の製造工程や原材料の漁獲工程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうことがあるという意味です。調理場も、同一の釜やフライヤーで毎日違う料理を作るのでコンタミ調理になります。

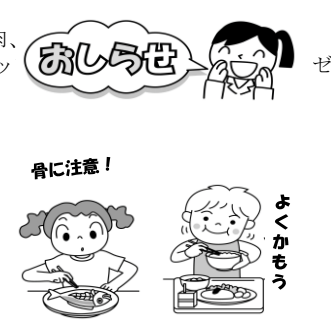
◆揚げ油は、複数回使用することがあります。その際、アレルギー表記には記載しきれないアレルギー物質が混入している可能性があります。

◆こいくち醤油とうすくち醤油には、小麦と大豆が含まれます。

◆魚には骨があります。うずらの卵やこんにゃくなど、口の中ですべりやすい食材もあります。おはしで小さく切って食べやすくしたり、注意して落ち着いて食べるようにしましょう。

◆加工品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表でアレルギー表示をご確認ください。

◆アレルギーの特定原材料29品目は**太字**にしています。見落とさないようにご注意ください。



おしらせ

骨に注意!

よくかもう