

6月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和7年)

月		火		水		木		金						
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名					
2	ごはん 	小 591Kcal 中 677Kcal	3 (袋入り) うどん 	小 559Kcal 中 625Kcal	4 ごはん 	小 654Kcal 中 771Kcal	5 スライスパン	小 707Kcal 中 749Kcal	6 ごはん 	小 627Kcal 中 742Kcal				
けんちん汁 	鶏肉 ごぼう 大根 人参 長ねぎ かまぼこ▽ (魚肉・小麦・大豆・卵) 国産ぶなしめじ水煮 ■ 冷凍豆腐 ■ 清酒 ■ 削り節 ■ だし昆布 ■ 濃口醤油 ■ みりん ■	肉うどん 	豚肉 ほうれん草 ■ 人参 長ねぎ 焼き竹輪 ■ 混合削り節 ■ だし昆布 ■ みりん ■ 薄口醤油 ■ 濃口醤油 ■	親子丼 	鶏肉 人参 玉ねぎ 干切竹の子水煮 ■ オニオンライス 全卵 かつおエキス ■ 清酒 ■ みりん ■ 上白糖 ■ 濃口醤油 ■	パンプキンスープ	ベーコン(大豆・豚肉)▽ 玉ねぎ 南瓜ダイス 南瓜ペースト ソテー ドオニオン ■ 牛乳 生クリーム(乳)▽ パセリ ■ スープストック ■ チキンコンソメ ■ 脱脂粉乳 ■ ベイヤメルソース ■ ハイメイズホワイトソース ■ パンプキンスープ ■	白玉汁 	白玉団子▽ 鶏肉 人参 白菜 長ねぎ たもぎ茸水煮 ■ ごぼう スープストック ■ 混合削り節 ■ だし昆布 ■ 清酒 ■ みりん ■ 濃口醤油 ■					
	いわしのゆず味噌煮 		いわし 味噌(大豆) みりん 砂糖 ゆず 米でん粉		もちいなり 		餅粉 油揚げ(大豆) 菜種油 醤油(小麦・大豆) 砂糖 でん粉(トウモロコシ) 発酵調味料 ドロマイト 食塩 カツオブシエキス 昆布エキス 酵母エキス(小麦)		ごぼうサラダ 	ごぼう にんじん 植物油 脂(ごま・大豆) ごま砂糖 醤油(小麦・大豆) 醸造酢 鶏卵 米発酵調味料 食塩 しいたけエキス	てや 照り焼きチキン	鶏肉 発酵調味料 濃口醤油(小麦・大豆) 砂糖	いか和風フライ 	イカ パン粉(小麦・大豆) 小麦粉 バターミックス(小麦・大豆) 醤油(大豆・小麦) みりん 砂糖 揚げ油
			9 ごはん 				小 548Kcal 中 634Kcal			10 (袋入り) ラーメン 		さつまいも 砂糖 植物油 脂		11 ごはん
豆腐とわかめのみそ汁 	冷凍豆腐 ■ カットわかめ ■ 刻み揚げ ■ 長ねぎ かつお削り節 ■ だし昆布 ■ 混合削り節 ■ 味噌 ■ 人参	えんまラーメン 		豚肉 人参 もやし 長ねぎ にんにく ■ 閻魔ラーメンスープ ■ 清湯スープ ■ うずら卵 ■ 玉ねぎ	ポークハヤシライス 	豚肉 玉ねぎ 人参 ソテー ドオニオン ■ ハヤシフレーク ■ デミグラスソース ■ トマトジュース ■ ぶどう酒赤 ■ チキンコンソメ ■ 生クリーム(乳)▽	コーンシチュー	ベーコン(大豆・豚肉)▽ コーンクリームスープ ■ スイートコーン 人参 玉ねぎ ダイスじゃが芋 ■ むき枝豆 ■ 牛乳 チキンコンソメ ■ 脱脂粉乳 ■ クリームコーンレトルト ■	肉豆腐 		豚肉 焼き竹輪 ■ 焼き豆腐(大豆)▽ しらたき▽ 玉ねぎ もやし 長ねぎ 焼き麩 ■ かつおエキス ■ 清酒 ■ 上白糖 ■ 濃口醤油 ■			
	真だら竜田揚げ 		真だら 植物油(大豆) 小麦粉 澱粉 醤油(大豆・小麦) みりん 砂糖	ねぎたま焼き 		鶏卵 かつおだし(小麦) ねぎ 還元水あめ でん粉 砂糖 食酢(りんご) 食塩 酵母エキス 植物油(大豆)		たまごサラダ 		鶏卵加工品(卵・乳・大豆) ドレッシング(小麦・卵・大豆) 乳たんぱく(乳) 醸造酢 食塩 食用植物油(大豆) 酵素(卵) カロチノイド色素(大豆)	トマトパスタサラダ	マカロニ(小麦) トマトケチャップ たまねぎ トマトペースト 植物油(大豆) にんじん 砂糖 オニオンエキス 食塩 醸造酢 ポーク・チキンエキス(鶏肉・豚肉) ガーリックペースト 香辛料 調味料(アミノ酸等)	たまコロ 	玉葱 かつお油漬(大豆) パン粉(小麦) 人参 砂糖 マヨネーズ(大豆・卵・小麦) マーガリン(乳) 清酒 豚コラーゲン(豚) 食塩 調味料(アミノ酸等) 香辛料 生パン粉(小麦) バターミックス(大豆・小麦) スイートフラワ(小麦・大豆・乳) 食用加工油脂(大豆) 揚げ油
はしマークについて 		はしマークの日は、はしを使った方よっておかすがあります。はしを	ミルメーク 		果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ココアパウダー ぶどう糖 食塩 香料 植物レシチン(大豆)							※必ず確認してください※ 食物アレルギーに不安がある方は、給食センターのホームページで成分表を必ず確認してください。 例1) 魚の煮物には魚卵が残存している場合があります。 例2) サケやタラは、えびやかに食べている場合があります。		

登別市学校給食センターのホームページはこちらからご覧ください。→



2 前歯をゼロに



3 すべての人に健康と福祉を



6月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和7年)

月		火		水		木		金																										
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名																									
16 ごはん	小 中 644Kcal 760Kcal	17 (袋入り) うどん	小 中 558Kcal 629Kcal	18 ごはん	小 中 593Kcal 690Kcal	19 ごはん	小 中 651Kcal 742Kcal	20 ごはん	小 中 584Kcal 667Kcal																									
麻婆豆腐	冷凍豆腐 ■ 豚挽肉 ■ さやいんげん ■ 長ねぎ ■ しょうが ■ にんにく ■ 味噌 ■ 濃口醤油 ■ 甜麺醤 ■ 清酒 ■ オイスターソース ■ 上白糖 ■ 澱粉 ■ 豆板醤 ■ 清湯スープ ■ ごま油 ■	関西風うどん	鶏肉 ■ うずら卵 ■ 刻み揚げ ■ 人参 ■ 長ねぎ ■ ほうれん草 ■ みりん ■ 清酒 ■ 関西風うどんだし ■ かまぼこ(魚肉・小麦・大豆・卵)	中華どんぶり	豚肉 ■ 干切り竹の子水 ■ 煮 ■ うずら卵 ■ 清酒 ■ 玉ねぎ ■ 人参 ■ 長ねぎ ■ 白菜 ■ さやいんげん ■ たもぎ茸水 ■ 干し椎茸スライス ■ にんにく ■ しょうが ■ オイスターソース ■ 清湯スープ ■ ごま油 ■ 濃口醤油 ■ 澱粉 ■	和食の日 せんべい汁	せんべい ■ 鶏肉 ■ 人参 ■ ごぼう ■ 長ねぎ ■ 白菜 ■ きのことミックス水 ■ 煮 ■ 混合削り節 ■ だし昆布 ■ 濃口醤油 ■ 清酒 ■	ワンタンスープ	ワンタン(小麦・大豆・豚肉・ごま) ■ 人参 ■ もやし ■ ぶなしめじ ■ 水 ■ 煮 ■ ほうれん草 ■ 長ねぎ ■ にんにく ■ しょうが ■ 塩 ■ ラーメンスープ ■ 濃口醤油 ■ 清酒 ■ みりん ■ こしょう ■ 白 ■																									
ビーフン	ビーフン ■ キャベツ ■ たまねぎ ■ 植物油(ごま・大豆) ■ にんじん ■ 豚肉 ■ きくらげ ■ ビーマン ■ オイスターソース ■ 食塩 ■ しょうゆ(大豆) ■ チキンエキス(鶏肉) ■ 砂糖 ■ フライドオニオン ■	発芽玄米入り平つくね	鶏肉 ■ パン粉(小麦) ■ 粉末状大豆たん白(大豆) ■ 澱粉 ■ 玉ねぎ ■ 豚脂(豚肉) ■ 発芽玄米 ■ 砂糖 ■ 食塩 ■ 酵母エキス ■ 香料 ■ 果糖ぶどう糖液糖 ■ こいくちしょうゆ(小麦・大豆) ■ 酵母エキス ■ 発酵調味料 ■ カツオブシエキス(小麦・大豆) ■ しょうゆ調味料(小麦・大豆) ■	パン缶	パンアップル ■ ざらめ糖 ■ グラニュー糖 ■ クエン酸 ■	さばの味噌煮	さば ■ 澱粉 ■ 味噌(大豆) ■ 砂糖 ■ 発酵調味料 ■	春巻き	キャベツ ■ 玉ねぎ ■ ねぎ ■ 人参 ■ 豚肉 ■ 鶏消化性デキストリン ■ 春雨 ■ ポークミートペースト(豚肉・ゼラチン) ■ ひじき ■ おろし生薑 ■ 小麦粉 ■ 植物油(ごま・大豆) ■ みりん ■ 還元水飴 ■ でん粉 ■ 醤油(小麦・大豆) ■ グラニュー糖 ■ 食塩 ■ オイスターソース(大豆) ■ 酵母エキス ■ 乾燥パン酵母 ■ 香料 ■ 加工澱粉 ■ ポークオイル(豚肉) ■ 調味料(アミノ酸等) ■ 揚げ油 ■																									
23 ごはん	小 中 619Kcal 709Kcal	24 (袋入り) スパゲティ	小 中 701Kcal 781Kcal	25 ごはん	小 中 651Kcal 751Kcal	26 ごはん	小 中 703Kcal 821Kcal	27 ごはん	小 中 691Kcal 793Kcal																									
かぼちゃ団子汁	南瓜団子 ■ 鶏肉 ■ 冷凍豆腐 ■ ごぼう ■ 大根 ■ 人参 ■ 長ねぎ ■ 混合削り節 ■ だし昆布 ■ 濃口醤油 ■ みりん ■ 天日塩 ■	アスパラのクリームスパゲティ	ベーコン(大豆・豚肉) ■ 人参 ■ 玉ねぎ ■ スイートコーンホール ■ たもぎ茸水 ■ アスパラ ■ ソテッドオニオン ■ 生クリーム(乳) ■ 調理用牛乳 ■ シュレッドチーズ ■ ベンヤメルソース ■ レーク ■ スープストック ■ 脱脂粉乳 ■ チキンコンソメ ■ こしょう ■ 白 ■ 天日塩 ■	じゃがいものそぼろ煮	豚挽肉 ■ じゃが芋4つ割 ■ しょうが ■ 人参 ■ さやいんげん ■ 絹厚揚げ(大豆) ■ かつおエキス ■ 清酒 ■ 上白糖 ■ 濃口醤油 ■ みりん ■ 澱粉 ■ オニオンスライス ■	チキンカレー	鶏肉 ■ 人参 ■ 玉ねぎ ■ ダイス ■ じゃが芋 ■ ソテッドオニオン ■ 脱脂粉乳 ■ 牛乳 ■ にんにく ■ トマトケチャップ ■ ウスターソース ■ スープストック ■ デミグラスソース ■ ディナーカレー ■ アレルゲンフリーカレー ■ パーモントカレー ■ りんごピューレ ■ カレーパウダー ■	おでん	ミニがんと(大豆) ■ かつま揚げ(魚肉・大豆・小麦・卵) ■ うずら卵 ■ 大根 ■ 人参 ■ こんにゃく ■ 清酒 ■ みりん ■ 上白糖 ■ 濃口醤油 ■ かつおエキス ■																									
手羽元やわらか煮	鶏手羽元(鶏肉) ■ しょうゆ(小麦・大豆) ■ 砂糖 ■ みりん ■ 還元水飴 ■ 清酒 ■	かぼちゃサラダ	かぼちゃ ■ マヨネーズ[食用植物油 ■ 鶏卵 ■ 醸造酢 ■ 砂糖 ■ たんぱく加水分解物 ■ 食塩(小麦・大豆)] ■ 砂糖 ■ 乳たんぱく(乳) ■ 食塩 ■ 醸造酢 ■ 調味料(アミノ酸) ■	いわしの梅煮	いわし ■ 砂糖 ■ みりん ■ 梅肉 ■ 醤油(小麦・大豆) ■ 米でん粉 ■ 香料 ■	温州みかんゼリー	みかん果汁(還元) ■ ぶどう糖 ■ 果糖ぶどう糖液糖 ■ 砂糖 ■ 果糖 ■	あじフライ	あじ ■ パン粉(小麦・大豆) ■ 小麦粉 ■ 食塩 ■ 揚げ油 ■																									
30 ごはん	小 中 585Kcal 670Kcal	<div data-bbox="570 1265 1715 1400" data-label="Complex-Block"> <p>毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」</p> <p>「食べる力」=「生きる力」を育みましょう</p> <p>食育で育てたい「食べる力」</p> </div>																																
小松菜とえのきの味噌汁	冷凍豆腐 ■ 小松菜 ■ 刻み揚げ ■ 長ねぎ ■ 削り節 ■ だし昆布 ■ 混合削り節 ■ 味噌 ■ 人参 ■ えのき ■	<div data-bbox="570 1410 1715 1835" data-label="Complex-Block"> <ol style="list-style-type: none"> 心と身体の健康を維持できる 食事の重要性や楽しさを理解する 食べ物の選択や食事づくりができる 一緒に食べたい人がいる(社会性) 日本の食文化を理解し伝えることができる 食べ物やつくる人への感謝の心 </div>																																
若鶏のたまご照り焼き	鶏肉 ■ パン粉(小麦・大豆) ■ 粉末状植物性蛋白(大豆) ■ 植物油 ■ ごま油(大豆・小麦) ■ 砂糖 ■ ぶどう糖 ■ 発酵調味料 ■ チキンエキス(小麦・大豆・鶏肉) ■ 食塩 ■ 粉末ガラスープ(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま) ■ 魚介エキス ■ 酵母エキス ■ 香料(乳・大豆) ■	<div data-bbox="1742 1265 2634 1564" data-label="Text"> <p>＜お知らせ＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ※牛乳は毎日つきます。 ※アレルギーの場合・・・牛乳の代わりに緑茶がつきます。 ※デザートの一部は、代替品を用意します。 ※材料名横の()内にアレルギー物質を表記していますが、原材料名と同じ名称の場合は省略しています。 ※めん類の同一製造ラインにおいて、卵・そば・大豆・ごまを含んだ食品を扱っています。 ※骨なし魚は使用していません。(魚には骨があります。) ※都合により、献立が一部変更になることがありますので、ご了承ください。 </div>																																
		<div data-bbox="1742 1574 2634 1835" data-label="Table"> <p>【別紙一覧表について】 調味料・加工品の詳細については、別紙となっております。必要に応じて、学校にお問い合わせください。 ▽印の加工品は別紙分析表を参照してください。 ■印は年間使用食品一覧表を参照してください。 ○印は月間調味料一覧表を参照してください。 ※登別市学校給食センターのホームページにも掲載しています。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">＜6月の平均栄養価＞</th> </tr> <tr> <th></th> <th>エネルギー</th> <th>蛋白質</th> <th>脂質</th> <th>塩分</th> </tr> <tr> <th>(単位)</th> <th>(kcal)</th> <th>(g)</th> <th>(g)</th> <th>(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小学校</td> <td>632</td> <td>26.6</td> <td>17.9</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>726</td> <td>30</td> <td>19.3</td> <td>2.8</td> </tr> </tbody> </table> </div>								＜6月の平均栄養価＞						エネルギー	蛋白質	脂質	塩分	(単位)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	小学校	632	26.6	17.9	2.5	中学校	726	30	19.3	2.8
＜6月の平均栄養価＞																																		
	エネルギー	蛋白質	脂質	塩分																														
(単位)	(kcal)	(g)	(g)	(g)																														
小学校	632	26.6	17.9	2.5																														
中学校	726	30	19.3	2.8																														

