



6月 網野学校給食予定献立表

令和6年5月31日
京丹後市立網野南小学校
網野学校給食センター

3日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)	
主食	ごはん	主食	ごはん	主食	もぐもぐカリカリ丼★	主食	ごはん	主食	ごはん
主菜	みそ肉じゃが	主菜	小アジのカレー揚げ	主菜	炒めビーフン	主菜	ササミのフライ★	主菜	豆腐の中華風煮★
副菜	ツナと小松菜の炒め物	副菜	ひじきの香味炒め	副菜	高野豆腐と野菜のスープ★	副菜	じゃがいものしょうゆドレッシング★	副菜	きりぼしだいこん切干大根のポン酢炒め★
デザート	キャラメルプリン	牛乳	厚揚げのみそ汁	牛乳	牛乳	副菜	キャベツのスープ	副菜	アーモンドじゃこ★
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
～ 歯 と 口 の 健 康 週 間 ～									
10日(月)		11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)	
主食	梅ちりごはん★	主食	ごはん	主食	タコライス(麦)	主食	ごはん	主食	クッパ
主菜	鶏肉の照り焼き★	主菜	豚肉と玉ねぎのオイスター炒め	主菜	ベーコンとレタスのスープ	主菜	サバの竜田揚げ	主菜	もやしのナムル
副菜	小松菜の昆布炒め★	副菜	ピリ辛きゅうり	副菜	さくらんぼゼリー	副菜	キャベツの煮びたし	副菜	大豆のしゃりしゃり揚げ
副菜	しめじのすまし汁	副菜	ワンタンスープ	デザート	牛乳	副菜	沢煮椀	牛乳	牛乳
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
～ 歯 と 口 の 健 康 週 間 ～									
17日(月)		18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)	
主食	減量ごはん(特別栽培米)	主食	特別栽培米ごはん	主食	特別栽培米ごはん	主食	特別栽培米ごはん	主食	カレーライス
主菜	ジャージャー麺	主菜	鶏肉とレバーの甘辛がらめ	主菜	トビウオの青のりフライ	主菜	じゃがいものチーズ焼き	主菜	(特別栽培米・麦) きゅうりとパインのサラダ
副菜	五目炒め	副菜	マロニーの炒め煮	副菜	トマトときゅうりの甘酢あん	副菜	きりぼしだいこん切干大根のソース炒め	副菜	抹茶のもちもちドーナッツ
副菜	ミディトマト	副菜	豚肉とレタスのみそ汁	副菜	玉ねぎのみそ汁	副菜	コーンスープ	デザート	牛乳
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
～ 歯 と 口 の 健 康 週 間 ～									
24日(月)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)	
主食	ひじきごはん	主食	ごはん	主食	ごはん	主食	ごまごはん	主食	ごはん
主菜	ちくわのごま揚げ	主菜	タンドリーチキン	主菜	わかめの米粉かき揚げ	主菜	高野豆腐の含め煮	主菜	鶏肉のさっぱり煮
副菜	たくあん和え	副菜	じゃがいものサブジ	副菜	豚肉とコーンのソテー	副菜	豚肉とピーマンの炒め物	副菜	磯香和え
副菜	すまし汁	副菜	ひよこ豆のスープ	副菜	大豆の華のふわふわ汁	副菜	アゴのたたき汁	副菜	夏ののっぺい汁
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	デザート	水無月風ういろ
～ 歯 と 口 の 健 康 週 間 ～									



京丹後産の食材

京丹後産コシヒカリ、特別栽培米、九条ねぎ、キャベツ、水菜、小松菜、きゅうり、トマト、玉ねぎ、大根、魚などを使用する予定です。豆腐、こんにゃく、ゆでたけのこ、牛乳なども京丹後市の生産者さんが製造されたものです。地元産のおいしい食材を味わいましょう♪

6月4日から10日は歯と口の健康週間です

6月4日の日付を「むし」とかけ、昭和3年(1928年)に始まった「むし歯予防デー」がルーツの、歴史の長い取組です。この期間は、よくかんで食べる「かみかみメニュー」と、歯や骨をじょうぶにしてくれるカルシウムがたくさん含まれる「カルシウムたっぷりメニュー」を出します(献立名の後ろに★印がついています)。この機会に、よくかむことを意識してみましょう♪



※白米は京丹後産コシヒカリを使用しています。17日(月)～21日(金)は網野町産の特別栽培米をいただきます。

※都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。