



6月 網野学校給食予定献立表

令和8年5月 日
京丹後市立 学校
網野学校給食センター

1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)	
主食	ごはん	主食	ごはん	主食	ごはん	主食	ごはん	主食	こぎつねごはん★
主菜	じゃがいものそぼろ煮	主菜	鶏肉のバーベキューソース	主菜	ちくわの磯辺揚げ	主菜	イカのかりん揚げ★	主菜	ひじきの香味炒め★
副菜	きゅうりの酢のもの	副菜	豚肉ときのこのソテー	副菜	じゃがいものきんぴら	副菜	にらとわかめの和え物★	副菜	えのきのすまし汁
副菜	昆布の佃煮	副菜	卵のスープ	副菜	豆腐のみそ汁	副菜	レタスの中華スープ	デザート	バナナ
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 ~									
8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
主食	むぎ麦ごはん★	主食	ごはん	主食	減量ごはん	主食	うめ梅わかごはん	主食	減量ごはん
主菜	ササミのチリソース★	主菜	小アジのから揚げ★	主菜	高野でマーボー★	主菜	豚肉のごまだれかけ	主食	ジャージャー麺
副菜	ベーコンとコーンのソテー	副菜	玉ねぎのオイスターソース炒め	副菜	切干大根のサラダ★	副菜	煮びたし	副菜	鶏肉と野菜のソテー
副菜	ごもくスープ	副菜	ごぼうのみそ汁★	デザート	チーズ蒸しパン★	副菜	しめじのすまし汁	副菜	トマト
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 ~									
15日(月)		16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)	
主食	ハヤシライス	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	キムたくごはん
主菜	おぎ(麦ごはん(特別栽培米))	主菜	ポテトのチーズ焼き	主菜	わかめの米粉かき揚げ	主菜	トビウオのエスカベージュ	主菜	とくべつさいばいまい(特別栽培米ごはん)
副菜	フレンチサラダ	副菜	ごもく炒め	副菜	大豆きんぴら	副菜	ゆかり粉ふきいも	副菜	もやしのポン酢炒め
デザート	キャラメルプリン	副菜	わかめのすまし汁	副菜	厚揚げのみそ汁	副菜	キャベツのスープ	副菜	無限きゅうり
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	副菜	春雨スープ
たんご・食の日									
22日(月)		23日(火)		24日(水)		25日(木)		26日(金)	
主食	タコライス	主食	ごはん	主食	しょうがごはん	主食	ごはん	主食	ごはん
主菜	もずくスープ	主菜	スタミナ炒め	主菜	鶏肉のから揚げ	主菜	白身魚のフライ	主菜	磯煮
副菜	パインゼリー	副菜	そくせきづ即席漬	副菜	切干大根とツナの炒め物	主菜	オーロラソース	副菜	うま塩レモンサラダ
デザート	牛乳	副菜	アゴのたたき汁	副菜	ふのすまし汁	副菜	豚肉と野菜のソテー	副菜	こんにゃくの炒り煮
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
世界の料理:カナダ									
29日(月)		30日(火)		<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px; text-align: center;"> <p>6月4日から10日は歯と口の健康週間です</p> <p>6月4日の日付を「むし」とかけ、昭和3(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よう</p> </div>					
主食	ごはん	主食	ごはん						
主菜	レバポテビーンズ マリアナソース	主菜	鶏肉さっぱり煮						
副菜	甘夏サラダ	副菜	もやしのごま和え						
副菜	コンソメスープ	副菜	油揚げのみそ汁						
牛乳	牛乳	デザート	水無月風いろいろ						
		牛乳	牛乳						

※白米は京丹後市産コシヒカリを使用しています。15日(月)~19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。



