

Month header: 月, 火, 水, 木, 金

Nutritional information table with columns for Energy, Protein, Fat, Calcium, Magnesium, Iron, Vitamin A, B1, B2, C, Fiber, and Salt. Includes rows for 'School Nutrition Intake Standard' and 'June Average Nutrition'.

献立表のアレルギー表示について

・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。

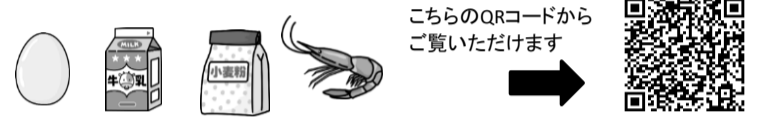
・米粉パンには小麦由来の成分が入っています。

・海産物、海産加工品は、えび・かきが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かきを捕食している場合があります。

・24日(水)の はアレルギー対応食を表しています。

・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工食品配合表を希望される保護者の方は、学校給食センターのホームページよりご確認ください。

URL: <https://www.city.katano.osaka.jp/docs/2025030400123/>




- ◆おはしは、家から持ってきてください。
◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
◆お米につきましては、現在、京都産ヒノヒカリを使用しています。
◆野菜等につきましては、地産産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し、安全な食材の提供につとめています。
◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。

はぐち けんこうしゅうかん  
6月4日から10日は **歯と口の健康週間**  
よくかんで食べるには、歯と口の健康が大切です。  
かみごたえのある食べ物を食べてかむ力をつけたり、食事の後は歯みがきをしたりして、歯と口の健康を保ちましょう。

こんげつ じばさんぶつ  
今月の地場産物  
じゃがいも たまねぎ  
かたのルビー(レッドムーン) ズッキーニ  
なす  
かたのし のうか かた  
交野市の農家の方が  
つくっていただきました。  
かんしゃ  
感謝してたべましょう。

Main menu table with columns for days 1-12. Each day includes a main dish (e.g., トックスープ, イタリアン, カムジャタン), side dishes, and a drink (milk). Includes illustrations of fish and vegetables.

月	火	水	木	金
<b>15日</b> ごはん 冬瓜のすまし汁 とりにく 10 かんそうわかめ 0.5 とうがん 35 たまねぎ 15 にんじん 5 あおねぎ 5 えのきたけ 10 小麦 うすくちしょうゆ 5 しお 0.1 けずりぶし 1.7 みず 100  ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>16日</b> (小麦・乳)コッペパン フォースープ ぎゅうにく 15 ビーフン 7 はくさい 25 たまねぎ 20 にんじん 5 つちしょうが 0.5 ほししいたけ 0.5 おさけ 1 チキンスープ 5.5 こしょう 0.03 しお 0.15 レモンかじゅう 0.1 小麦 うすくちしょうゆ 3.3 なたねあぶら 0.1 みず 100 チョコクリーム(15g) 1コ ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>17日</b> ごはん 絹厚揚げとごぼうの煮物 きぬあつあげ 30 とりにく 20 だいこん 35 たまねぎ 20 にんじん 5 こまつな 5 らんぎりごぼう 15 おさけ 1 みりん 1 小麦 うすくちしょうゆ 4.5 さとう 3 しお 0.1 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 0.7 みず 40 ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>18日</b> (小麦・乳)米粉パン コーンクリームスープ ベーコン 5 とりにく 15 しろいんげんまめ 10 じゃがいも 25 たまねぎ 20 にんじん 5 パセリ 0.3 ホールコーン 10 クリームコーン 30 乳 ぎゅうにゅう 20 ポークブイオン 10 こしょう 0.03 しお 0.3 こめこ 1 なたねあぶら 0.1 みず 40 たらのトマトソースがけ たらかきりでんぶんつき 42 なたねあぶら 8 たまねぎ 3 にんにく 0.03 トマトみずに 7.5 トマトケチャップ 1.6 さとう 0.15 小麦 こいくちしょうゆ 0.2 こしょう 0.03 なたねあぶら 0.1 みず 0.8 ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>19日</b> 菜飯 ゴーヤーチャンプルー ぶたにく 20 ひらてん 20 こんにやく 15 じゃがいも 50 たまねぎ 35 にんじん 5 つちしょうが 0.5 さとう 1.8 小麦 こいくちしょうゆ 3.8 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 0.7 みず 40 ちくわ 10 きゅうり 40 小麦 しおこんぶ 0.6 こんぶだし 0.3 小麦 うすくちしょうゆ 0.3 ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本
<b>22日</b> ごはん 和風ポトフ ベーコン 10 とりだんご 20 じゃがいも 35 だいこん 30 にんじん 10 キャベツ 30 しめじ 5 こまつな 5 おさけ 1 しお 0.1 小麦 うすくちしょうゆ 3 けずりぶし 1 みず 40 ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>23日</b> (小麦・乳)黒糖パン ミネストローネ とりにく 10 ベーコン 5 小麦 ミニペンネ 5 たまねぎ 40 にんじん 5 トマトみずに 15 ポークブイオン 15 あかワイン 1 ローリエ 0.01 こしょう 0.03 トマトケチャップ 4 小麦 うすくちしょうゆ 2 しお 0.5 さとう 0.3 なたねあぶら 0.1 みず 80 ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>24日</b> ごはん えび入り高野豆腐の含め煮 とりにく 30 こうや豆腐 10 えび むきえび 10 たまねぎ 40 にんじん 5 こまつな 5 ほししいたけ 0.5 おさけ 1 しお 0.1 さとう 2.1 小麦 うすくちしょうゆ 4.2 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 0.7 みず 70 ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>25日</b> (小麦・乳)コッペパン ジュリエンスープ ローズハム 15 だいこん 20 キャベツ 20 たまねぎ 20 にんじん 5 セロリ 0.5 しろワイン 1 やさいブイオン 10 こしょう 0.03 しお 0.4 小麦 うすくちしょうゆ 1 みず 90 野菜コロッケ 小麦 やさいコロッケ (50g) 1コ なたねあぶら 10 いちごジャム(15g) 1コ ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>26日</b> ごはん きゅうりの塩昆布和え ぶたにく 25 レンズまめ 10 たまねぎ 35 かぼちゃ 20 ズッキーニ 10 なす 5 トマトみずに 5 ローリエ 0.02 ブルーベリー 8 小麦 カレールウ 9 ウスターソース 1 こしょう 0.03 なたねあぶら 0.2 みず 85 ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本

<b>29日</b> ごはん ダンタン麺 ぶたミンチ 20 にんにく 0.02 つちしょうが 0.3 トウバンジャン 0.1 小麦 テンメンジャン 2.5 おさけ 1 キャベツ 30 にら 5 たけのこ 10 ねりごま 4 しろすりごま 0.4 こしょう 0.02 チキンスープ 7 小麦 うすくちしょうゆ 5 しお 0.15 なたねあぶら 0.2 でんぶん 1 みず 90 ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>30日</b> (小麦・乳)パーカーパン 鶏肉とじゃがいものスープ とりにく 15 りょくとうはるさめ 5 じゃがいも 25 チンゲンサイ 15 たまねぎ 15 にんじん 5 おさけ 1 チキンスープ 5.5 こしょう 0.03 小麦 うすくちしょうゆ 3.3 しお 0.1 みず 100 カレーペースト ぶたミンチ 10 ぎゅうミンチ 10 だいずのはな 2 たまねぎ 20 にんじん 5 パセリ 0.5 カレーこ 0.3 こしょう 0.02 しお 0.1 トマトケチャップ 3 ウスターソース 1 なたねあぶら 0.2 ミニぶどうゼリー(22g) 1コ ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>旬の食べ物を味わおう!</b> 6月になり、気温が高い日が増えてきました。今月の給食で使う、夏が旬の食べ物を紹介します。夏が旬の野菜は、水分をたくさん含むものが多く、体温を下げるはたらきがあります。しっかり食べて暑さに負けない体をつくりましょう! 5日 いわしのかば焼き いわし 10日 夏野菜の豚汁 ズッキーニ トマト 12日 枝豆とコーンのかき揚げ 枝豆 とうもろこし 15日 冬瓜のすまし汁 冬瓜 18日 コーンクリームスープ、 たらのトマトソースがけ とうもろこし トマト 19日 ゴーヤーチャンプルー ゴーヤー(にがうり) 22日 太刀魚フライ 太刀魚 23日 ミネストローネ トマト 26日 夏野菜カレー、 きゅうりの塩昆布和え かぼちゃ ズッキーニ なす トマト きゅうり ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	<b>イベントのお知らせ</b> 非常食を食べてみよう! 災害が起きて、普段の食事ができなくなったとき、「食べること」はとても重要になります。 家庭において「防災」を考えるきっかけにしてもらうために「非常食の試食体験」を実施します。 日時 令和8年7月27日(月) 9時30分~ 場所 おりひめ給食センター 2階 多目的室 対象 交野市在住、在勤、在学の方 募集人数 30名(先着) 参加費用 300円 内容 講話 非常時用移動釜体験 非常食の試食 応募方法 右記QRコードより申込 応募期間 令和8年6月22日(月)9:00~ 
--	--	--	--