

6月 学校給食予定献立表

令和7年度 (一志東小学校)

津市一志学校給食センター

日 (曜)	牛乳	主食	献立名	食 品 名				おむに休む子が多い				おむに休む子が多い				おむに休む子が多い			
				たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい	たんすい
2 (月)	前	むぎめし	ビビンバ トックスープ	むぎめし さとう トック	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら	あぶら ごま ごまあぶら
3 (火)	前	ロールパン (せわれ)	ワインナードック (ワインナード・カレーキャベツ) とうにゅうコーンスープ	ロールパン さとう じゃがいも	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
4 (水)	前	むぎめし	さけのしょうががゆみやき あつあけのみそしる たたきごぼろ	むぎめし さとう むぎめし	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
5 (木)	前	むぎめし	だいずいりドライカレー くきわかめのサラダ あおうめせりー	むぎめし さとう さとう あおうめせりー	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
6 (金)	前	むぎめし	いかごぼろ こんにゃくのどきに いそかあえ	むぎめし さとう さとう あおうめせりー	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
9 (月)	前	むぎめし	さけのてりやき ごもくきんぴら ごまづなごまあえ	むぎめし さとう さとう あおうめせりー	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
10 (火)	前	げんりよう ロールパン	やきそば いせちやピーンズ	ロールパン やきそば でんぱん さとう グラニュー糖	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
11 (水)	前	むぎめし	さけのみそやき ひじきとじゃがいものいため しそあえ	むぎめし さとう さとう あおうめせりー	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
12 (木)	前	むぎめし	かつおとすずらたまごの あますあん はるさめサラダ	むぎめし さとう さとう あおうめせりー	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
13 (金)	前	むぎめし	ひややつこ にくじゃが きゅうりともやしの しおこんがあえ	むぎめし さとう さとう あおうめせりー	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
16 (月)	前	むぎめし	ぶたキムチどんぶり わかめスープ ヨーグルト	むぎめし さとう さとう あおうめせりー	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
17 (火)	前	こめこいり パン	さけのムニエル チンゲンサイのクリームに	こめこいりパン こめこいりパン	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
18 (水)	前	むぎめし	さけのしおやき いっききそのみそしる さやいんげんのごまあえ	むぎめし いっききそのみそしる さやいんげんのごまあえ	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
19 (木)	前	むぎめし	マーボー豆腐 ちゅうかこんにゃくサラダ	むぎめし さとう でんぱん	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
20 (金)	前	むぎめし	あじのなんばんづけ あおさのみそしる ごまづなごまあえ	むぎめし さとう さとう あおうめせりー	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
23 (月)	前																		
24 (火)	前	こくとうパン	さけのハーブグリル ミネストローネ	こくとうパン パン	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
25 (水)	前	げんりよう むぎめし	にくみそうどん ごまづなごまあえ	むぎめし さとう うどん	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
26 (木)	前	むぎめし	ポークカレー アスパラガスのサラダ	むぎめし じゃがいも こむぎさとう	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
27 (金)	前	むぎめし	きひなごのからあげ みさとみそのみそしる ごまづなごまあえ	むぎめし さとう みさとみそのみそしる ごまづなごまあえ	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら
30 (月)	前	むぎめし	なすとあつあけのみそいため きゅうりとわかめのすのもの	むぎめし さとう きゅうりとわかめのすのもの	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら	あぶら あぶら

※献立は予定献立であり、食材の流通の事情により、変更することがあります。



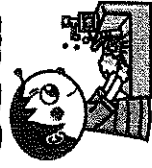
衛生に気をつけよう

梅雨入りが間近になりました。これからは気温と湿度が高くなる日が増えてきます。天候が不順で人の体力が落ちてくる一方で、食中毒の原因になる細菌にとっては活発に動く条件がそろってきます。いつにも増して食中毒予防を意識しながら、換気や手洗い、手指の清潔など衛生対策をしっかりと継続していきましょう。

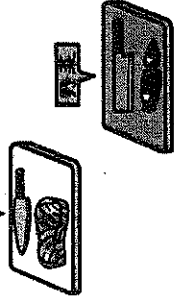
食中毒予防3原則と学校給食

①つけない

料理をするときや食べる前にはせっけんでよく手を洗う。

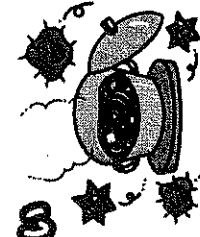


まな板、包丁は肉用と野菜用に使い分ける。



②ぶやさない

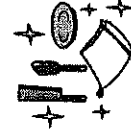
料理を室温のまま長時間放置しない。



35℃前後の生温かい温度は、細菌が増えやすい危険な温度です。

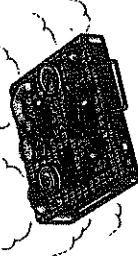


給食では衛生管理上、肉や魚を調理場で切ることはありません。あらかじめ分量で切っていただいたものを給品してもらいます。



③やっつける

生で食べるもの以外は十分に加熱してから食べる。



肉の生焼けにはとくに注意しましょう。



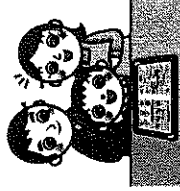
給食ではサラダに使う野菜も含め、原則、すべての食材を加熱しています。そして中心温度計を使って、内部までしっかりと熱が通ったことを確認、記録しています。



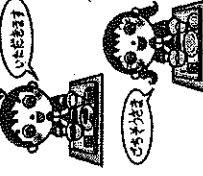
6月は食育月間です

未来を担う子どもたちの健やかな成長を支えるため、学校では食育に取り組んでいます。ただ、食育は学校や子どもだけのものではありません。ご家庭や地域において、赤ちゃんから高齢の方まですべての世代で取り組んでほしいものです。あまり難しく考えず、まずは身近なことから意識して取り組んでみてはいかがでしょうか。

●家族で「食育だより」を読む



●食事のあいさつをしっかりとる



●食品の栄養成分表示を確認する



●親子で料理をする

