



※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

歯と口の健康週間にちなんで、かみごたえのある食材や料理を取り入れました。また、蒸し暑くなってくる時期なので、さっぱりと食べられる酸味のあるメニューを取り入れました。



今月の旬の食材: あじ ごぼう アスパラガス えだまめ きゅうり かぼちゃ ピーマン うめ

富士宮市立学校給食センター
TEL: 0544-59-2131

🍀 さかなの日は、ほねにきをつけて、よくかんで食べましょう 🍀

日曜日	食番号	こんだてめい	はたらき					エネルギーたんぱく質しよくせんたんすいかぶつ	みなさんへのひとこと		
			おもに体をつくるものになる食品		おもに体の調子を整えるものになる食品		おもにエネルギーのものになる食品				
			たんぱく質	むきしつ	カロテン	ビタミンC食物せんい	たんすいかぶつ			しつ	
2	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					564 kcal 31.9g 17.9g 2.4g 74.8g	スラッピージョーはアメリカ料理です。今日の給食では、3種類の豆を入れてあります。パンにはさんで食べてみましょう。	
	-	パン					★パン				
	②	スラッピージョー	★ぶたにく ★とりく		★にんじん ★トマト	にんにく ★たまねぎ	パン ミックスビーンズ	あぶら			あかワイン ケチャップ ウスターソース
	①	じゃがいもいりやさいのスープ	★にんじん ★こまつな		★たまねぎ ★キャベツ		★じゃがいも				こんごうけずりぶし しろワイン パイオン しお こしょう しょうゆ
3	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					591 kcal 24.2g 24.4g 1.6g 75.0g	魚は、揚げ物にする と食べやすいという 声をよくいただきました。 今日は、鯖をカ レー味の竜田揚げに しました。	
	-	ごはん						ごはん			
	②	🍀さばのカレーたつたあげ🍀	さばのカレー たつたあげ								だいいずあぶら
	③	ゆかりあえ			しそ	★キャベツ ★きゅうり					しお
4	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					553 kcal 22.0g 16.9g 1.9g 83.0g	令和6年度の宮っ子 オリジナル朝食コン クールで特別賞を受 賞した「にんじんとわ かめのめると」を給 食用にアレンジしまし た。	
	-	ごはん						ごはん			
	②	キャベツいりつくね	キャベツいりつくね								
	③	にんじんとわかめのめると	まぐろあぶらづけ	わかめ	★にんじん	なめたけ		ごまあぶら			しょうゆ
5	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					571 kcal 26.3g 23.0g 2.0g 71.9g	サラダに入っている アスパラは旬の食材 です。体の疲れを とってくれる栄養素 が含まれています。	
	-	パン						★パン			
	①	ハンガリアンシチュー	ベーコン ★ぶたにく ★ぎゅうにゅう	★ぎゅうにゅう チーズ	あおピーマン パプリカ ★にんじん ★トマト パセリ	★たまねぎ	じゃがいも こむぎこ	あぶら バター			こしょう パイオン しお ケチャップ ちゅうのうソース
	③	アスパラいりサラダ			アスパラガス ★きゅうり コーン		さとう	あぶら			しお す こしょう
6	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					573 kcal 29.0g 20.9g 2.4g 73.1g	うどん等の麺料理 は、人気メニューの 一つです。麺はよく 噛まずに食べてしま いがちですが、わか めと一緒に噛んで 食べましょう。	
	-	うどん						★うどん			
	②	いかてんぷら	いかてんぷら								だいいずあぶら
	③	こまつなごまあえ			★こまつな ★にんじん	★もやし	さとう	ごま			しお しょうゆ
9	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					629 kcal 24.0g 17.3g 2.3g 99.9g	歯と口の健康に大切 なのはよくかむこと です。今日はよくか むようにごぼうの和 え物にしました。	
	-	むぎごはん						むぎごはん			
	①	チキンカレー	とりにく	スキムミルク	★にんじん ★トマト	★たまねぎ にんにく しょうが	★じゃがいも カレールー	あぶら			しお こしょう カレー あかワイン チャツネ ちゅうのうソース
	③	ごぼうのごまドレッシングあえ			★にんじん	ごぼう ★きゅうり		ごまドレッシング			しお
10	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					546 kcal 23.6g 15.4g 2.2g 82.4g	令和6年度の宮っ子 オリジナル朝食コン クールで特別賞を受 賞した「目覚まし炒 め」を給食用にア レンジしました。	
	-	ごはん						ごはん			
	③	🍀いわしのかんきつに🍀	いわしの かんきつに								あぶら ごま ごまあぶら
	②	めざましいため	ベーコン		★にんじん ★あおピーマン	にんにく レモンかじゅう					しょうゆ
12	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					585 kcal 30.4g 19.4g 2.1g 76.8g	B級グルメのグラン プリになったことも ある 富士宮やきそばの種 は、地元の麺屋さん がつかっています。	
	-	げんりょうパン						★パン			
	②	ふじのみややきそば	★ぶたにく	あおのりいり わしこ		★キャベツ	やきそばめん	にくかす あぶら			さけ ちゅうのうソース ウスターソース
	①	あさぎりたまごのスープ	★たまご ★とりにく		★にんじん ★パセリ	えのきたけ ★たまねぎ	でんぷん				こんごうけずりぶし パイオン しお こしょう しろワイン
13	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					559 kcal 20.7g 17.3g 2.5g 77.0g	富士宮の「にじます」 を使った料理です。 りんごやレモンを使っ たさわやかなソース をかけたました。	
	-	ごはん						ごはん			
	③	🍀にじますのバーベキューソースかけ🍀	★にじます ★でんぷんつき		にんにく りんご レモンかじゅう						だいいずあぶら
	②	こまつなともやしのあえもの	★こまつな ★にんじん		★もやし		さとう				しょうゆ しお
16	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					604 kcal 28.5g 16.4g 2.7g 91.0g	梅がとれる季節で す。食べやすいよう にかつお節と一緒に 野菜に和えました。	
	-	ごはん						ごはん			
	①	ふじのみやさんぶたにくどんのぐ	★ぶたにく ★なるど		★にんじん ★みつば	★たまねぎ しらたき	さとう				さけ しょうゆ みりん
	③	やさいのうめおかかあえ	★かつおぶし		★もやし ★きゅうり ★ねぎ		さとう				しお しょうゆ
17	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					604 kcal 28.8g 25.8g 2.6g 70.0g	シイラは静岡県産の 魚です。 フライ、野菜、タル タルソースを一緒に パンにはさむとおい しく食べられます。	
	-	パン						★パン			
	②	🍀フレッシュサンドのぐ(シイラフライ)🍀	★シイラフライ								だいいずあぶら
	③	フィッシュサンドのぐ(やさい)			★にんじん	★キャベツ					しお こしょう

🍀 ふるさと給食の日 🍀

🍀 富士宮の日 🍀

🍀 ふるさと給食の日 🍀

🍀 ふるさと給食の日 🍀

第3日曜日は「食卓の日」。
家族で食卓を囲みましょう。

タルタルソース
にはたまごが
入っています!

★マークはしずおかけんないさん、★マークはふじのみやさんのしよくざいをしようするよていです。



※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

歯と口の健康週間になんで、かみごたえのある食材や料理を取り入れました。また、蒸し暑くなってくる時期なので、さっぱりと食べられる酸味のあるメニューを取り入れました。



今月の旬の食材: あじ ごぼう アスパラガス えだまめ きゅうり かぼちゃ ピーマン うめ

🍀 さかなの日は、ほねにきをつけて、よくかんでたべましょう 🍀

富士宮市立学校給食センター
TEL: 0544-59-2131

日曜日	食卓番号	こんだてめい	はたらき				エネルギーたんぱく質 しつしよえんたんすいかぶつ	みなさんへのひとこと		
			おもに体をつくるものになる食品		おもに体の調子を整えるものになる食品				おもにエネルギーのものになる食品	
			たんぱく質	むきしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい			たんすいかぶつ	しつ
18 (水)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				607 kcal 23.8g 19.7g 2.0g 87.8g	富士宮でとれた卵を使用した厚焼き玉子です。地元の恵みに感謝しましょう。	
	-	ごはん				ごはん				
	③	あつやきたまご	★あつやきたまご							
	②	キャベツのしおこんぶあえ		しおこんぶ	★キャベツ ☆きゅうり		ごま しお			
	①	だいこんとあつあげのそぼろに	とりにく あつあげ		★にんじん さやいんげん	★だいこん ★たまねぎ しょうが	でんぶん さとう こんごうけずりぶし さけ みりん しょうゆ			
19 (木)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				572 kcal 25.1g 19.7g 2.1g 78.1g	富士宮市ではいろいろな種類のねぎがとられています。今日は雅ねぎを松風焼きにしました。	
	-	ごはん				ごはん				
	②	ねぎいりまつかぜやき	とりにく みそ		★はねぎ	★たまねぎ しょうが	でんぶん さとう ごま しょうゆ さけ			
	③	ひじきに	あぶらあげ ☆ぶたにく	ひじき	★にんじん さやいんげん	しいたけ	さとう あぶら しょうゆ			
	①	けんちんじる	★とうふ		★こまつな	こんにやく ごぼう ★だいこん	ごまあぶら こんごうけずりぶし さけ しお しょうゆ			
20 (金)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				537 kcal 27.5g 16.4g 2.4g 77.3g	野菜もたっぷり入ったつけナポリタンです。今日は、めんをナポリタンソースにつけながら食べてみましょう。	
	-	ソフトめん				★ソフトめん				
	①	つけナポリタン	とりにく ベーコン	チーズ	★にんじん さやいんげん トマト パジャル	★たまねぎ にんにく セロリ マッシュルーム	★じゃがいも あぶら なまクリーム			しお こしょう パイナップル あかワイン クチャップ ウスターソース
	③	イタリアンサラダ			★あかピーマン	★キャベツ コーン	イタリアンドレッシング しお			
	②	イタリアンサラダ								
23 (月)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				568 kcal 24.4g 17.8g 2.3g 80.9g	旬の鰯をさっぱりと食べられるように、南蛮漬けにしました。	
	-	ごはん				ごはん				
	③	あじのなんばんづけ	あじでんぶんつき		★にんじん ★はねぎ	★たまねぎ	さとう だいちあぶら ごまあぶら			みりん さけ しょうゆ いちみつがらし す
	②	そくせきづけ				★キャベツ ☆きゅうり				ごま しお
	①	こんさいのみそしる	☆ぶたにく ☆とうふ		★にんじん ★はねぎ	★だいこん れんこん ★たまねぎ				いりこ
24 (火)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				548 kcal 24.7g 15.8g 2.4g 80.2g	長野県の給食メニュー「キムタクごはん」です。自分でごはんに混ぜて食べましょう。	
	-	ごはん				ごはん				
	③	キムタクごはんのぐ	☆ぶたにく		★はねぎ	はくさいキムチ だいこんのつけもの	あぶら ごまあぶら			しお こしょう しょうゆ
	②	ぎょうざ(1~2年1個、その他2個)	ぎょうざ							
	①	チンゲンサイのスープ	ハム ☆とうふ		★チンゲンサイ ★にんじん	たけのこ きくらげ ★ねぶかねぎ				こんごうけずりぶし さけ しお こしょう ケイトンタン しょうゆ
25 (水)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				612 kcal 17.7g 24.1g 2.2g 84.9g	春巻きは、中華料理の点心の一つです。点心は、中国語で軽食・間食という意味を持ちます。	
	-	ごはん				ごはん				
	②	はるまき	はるまき				だいちあぶら			
	③	ナムル			★こまつな ★にんじん	☆もやし	ごまあぶら ごま			しお しょうゆ
	①	わかめスープ	なると ☆とうふ	わかめ		★たまねぎ たけのこ しいたけ				こんごうけずりぶし たらす ケイトンタン さけ しょうゆ しお こしょう
26 (木)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				555 kcal 26.9g 20.8g 2.4g 69.6g	豚肉は、一度揚げてから野菜やソースと和えています。野菜が苦手な人でも食べやすい、人気メニューです。	
	-	パン				★パン				
	②	ぶたにくのケチャップあえ	☆ぶたにく		★にんじん あおピーマン	しょうが にんにく コーン	でんぶん さとう だいちあぶら			しょうゆ さけ あかワイン ケチャップ ウスターソース
	①	ジュリエンスープ	ハム		★にんじん	セロリ ★たまねぎ ★キャベツ				こんごうけずりぶし さけ しお こしょう
	-	いちごジャム					いちごジャム			
27 (金)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				560 kcal 24.9g 18.7g 2.4g 79.8g	照り焼きソースは、給食センターで手作りしてハンバーグにかけています。	
	-	ごはん				ごはん				
	②	ハンバーグでりやきソース	ハンバーグ				さとう でんぶん			しょうゆ みりん さけ
	③	もやしのかおりあえ			しそ	☆もやし ☆きゅうり				しお
	①	キャベツのみそしる	とうふ みそ あぶらあげ	わかめ		★キャベツ ★ねぶかねぎ				いりこ
30 (月)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう				673 kcal 25.2g 22.6g 2.2g 97.7g	たんぱく質は、動物性のものと植物性のものをバランスよくとることが大切です。ひき肉と大豆を使ってカレーにしました。	
	-	むぎごはん				むぎごはん				
	①	だいちいりキーマカレー	とりにく だいち	チーズ	★にんじん トマト	★たまねぎ しょうが にんにく グリーンピース	カレールー			あぶら しお ソノオイルあおじもドレッシング
	③	かいそうサラダ	かいそう			☆きゅうり コーン				
	②	ハンバーグでりやきソース	ハンバーグ				さとう でんぶん			しょうゆ みりん さけ

メニュー紹介
コーナー



パンと一緒においしく食べてね!

6月2日
スラッピージョー



給食センターでは、みなさんに給食の時間を楽しんでもらえるよう、様々な国の料理も取り入れています。6月は、昨年度初めて提供して好評だったスラッピージョーが再登場です。



スラッピージョーとは、ミートソースのような具をパンにはさんで食べる、アメリカ発祥の料理です。名前の由来は諸説ありますが、スラッピーとは、英語で「だらしない」「汚れた」という意味があり、食べるときに具材がこぼれ落ちたり、口元が汚れたりすることからついた料理名ではないかと言われています。みなさんは、こぼさずに食べられるかな?

★マークはしずおかけんないさん、★マークはふじのみやさんのしよくざいをしようするよていです。