



令和7年度

6月 盛り付け図



いわくらし がつこうきゅうしよく
岩倉市学校給食センター
「ゆめミール」

	月	火	水	木	金
盛り付け図	2 日 コールスローサラダ ★みかん ヨーグルト スラッピージョー サンドイッチロールパン ポテトスープ	3 日 しんごぼうのごまずあえ さばのみそだれかけ ごはん とうふじる	4 日 ◆歯と口の健康週間①◆ ツナサラダ こくとうピーズ (むぎごはん) カレーライス	5 日 ◆歯と口の健康週間②◆ こつこつナムル はるまき ごはん わかめとほろろの味噌汁	6 日 ◆歯と口の健康週間③◆ ごもくきんぴら ぶりのしおこうじやき ごはん みだくさんみそしるし しそひじき
	あか ぎゅうにゅう ぶたにく だいず 牛乳 豚肉 大豆 ヨーグルト	ぎゅうにゅう さば みそ とうふ あぶらあ 牛乳 さば みそ 豆腐 油揚げ	ぎゅうにゅう ツナ ぶたにく だいず 牛乳 ツナ 豚肉 大豆	ぎゅうにゅう しらす はるまき かつお節 牛乳 しらす 春巻 きんぴら かつお節 かまぼこ わかめ	ぎゅうにゅう ぶり とうふ みそ しそひじき 牛乳 ぶり 豆腐 みそ しそひじき
	みどり にんじん にんにく しょうが 玉ねぎ レモン グリンピース キャベツ 大根 きゅうり コーン エリンギ みかん	こまつな しん 小松菜 しんごぼう もやし コーン 玉ねぎ にんじん ねぎ	にんじん 玉ねぎ にんにく しょうが キャベツ 黄ピーマン レモン りんご	こまつな きりぼしだいこん だいず 小松菜 切干大根 大豆もやし にんじん にら 玉ねぎ	にんじん ピーマン しんごぼう れんこん こんにゃく 小松菜 玉ねぎ 大根 キャベツ えのきたけ
	き サンドイッチロールパン 砂糖 でん粉 油 じゃがいも オリーブ油	こめ さとう でん粉 ごま 米 砂糖 でん粉 ごま	こめ むぎ じゃがいも 油 カレールウ 米 麦 じゃがいも 油 カレールウ 黒糖 砂糖 オリーブ油	こめ さとう あぶら はるまき 米 砂糖 ごま油 春雨	こめ さとう あぶら 米 砂糖 ごま油
盛り付け図	9 日 ◆歯と口の健康週間④◆ じゃこキャベツ じゃがいももちのみたらし わかめごはん スタミナじる	10 日 ◆歯と口の健康週間⑤◆ キャロットサラダ ハンバーグのケチャップソースかけ くろロールパン コーンポタージュ	11 日 じゃがいものしろみそあえ とりにくのてりやき ごはん ごもくじる	12 日 まめまめサラダ (ソフトめん) ミートソース	13 日 こんさいのにも めばるのあまずあんかけ ごはん じゃがいものしろみそしるし
	あか ぎゅうにゅう 牛乳 わかめ しらす 豚肉 厚揚げ あぶらあ 油揚げ みそ	ぎゅうにゅう ハンバーグ ツナ なま 牛乳 ハンバーグ ツナ 生クリーム	ぎゅうにゅう とり肉 みそ かまぼこ 牛乳 とり肉 みそ かまぼこ	ぎゅうにゅう 豚肉 大豆 牛乳 豚肉 大豆	ぎゅうにゅう めばる 豚肉 豆腐 みそ 牛乳 めばる 豚肉 豆腐 みそ わかめ
	みどり キャベツ たくあん にんじん 大根 ねぎ にんにく	にんじん 玉ねぎ コーン クリームコーン	にんにく きゅうり コーン にんじん だいこん こまつな しん 大根 小松菜 しんごぼう 干しいたけ	にんじん トマト 玉ねぎ 枝豆 グリンピース キャベツ	にんじん こんにゃく しんごぼう 小松菜 れんこん 大根 えのきたけ
	き 米 じゃがいももち 砂糖 でん粉 あぶらあ 油 ごま油	くろロールパン 砂糖 油 オリーブ油 でん粉	こめ さとう でん粉 じゃがいも ごま油 米 砂糖 でん粉 じゃがいも ごま油	ソフトめん ハヤシルウ 小麦粉 砂糖 ドレッシング	こめ でん粉 さとう あぶら 米 でん粉 砂糖 油 じゃがいも
盛り付け図	16 日 キャベツときりぼしだいこんのうめあえ あじのごまみそだれ ごはん こうやどうふのたまごじ	17 日 しのだあえ かぼちゃコロケ ごはん さわにわん	18 日 キャベツのちゅうかサラダ ユーリンチー ごはん とうふのちゅうかスープ	19 日 ◆愛知を食べる学校給食の日◆ ◆お魚チャレンジデー「めひかり」◆ あいちやさいのおかかあえ ★れいとう パイン めひかりフライ(小2こ 中3こ) あいちのだいこんごはん あいちのみそしるし	20 日 ゆかりあえ おこのみやきふうはんぺん (ごはん) ぶたどん
	あか ぎゅうにゅう 牛乳 あじ みそ たまご こうやどうふ 牛乳 あじ みそ 卵 高野豆腐	ぎゅうにゅう あぶらあ ぶたにく 牛乳 油揚げ 豚肉	ぎゅうにゅう とり肉 ツナ わかめ とうふ 牛乳 とり肉 ツナ わかめ 豆腐	ぎゅうにゅう めひかりフライ かつお節 豆腐 あぶらあ 油揚げ みそ わかめ	ぎゅうにゅう この お好みはんぺん 豚肉 厚揚げ 牛乳 お好みはんぺん 豚肉 厚揚げ
	みどり にんじん ほうれん草 玉ねぎ 干しいたけ キャベツ きゅうり 切干大根 うめ	こまつな にんじん もやし しんごぼう ねぎ たけのこ 大根	しょうが にんにく ねぎ にんじん キャベツ 大根 チンゲン菜 玉ねぎ もやし コーン	こまつな にんじん カリフラワー れんこん コーン みつば 大根 玉ねぎ なす パイナップル 大根葉	にんじん 玉ねぎ こんにゃく 枝豆 しそ しょうが キャベツ もやし
	き 米 じゃがいも 砂糖 でん粉 ごま	こめ かぼちゃコロケ 砂糖 油 でん粉	こめ でん粉 砂糖 油 ごま油 米 でん粉 砂糖 油 ごま油	こめ さとう あぶら 米 砂糖 油	こめ さとう でん粉 あぶら 米 砂糖 でん粉 油
盛り付け図	23 日 グリーンサラダ チョコ クリーム ひとくちさわらのハーブやき スライSPAN ポークピーズ	24 日 ひじきのいために とりにくとレバーのあけぼのあえ ごはん ゆばのすましじる	25 日 だいこんのちゅうかあえ しゅうまい(小2こ 中3こ) ごはん マーボーどうふ	26 日 わかめのすのもの いかのさらさあげ (しらたまうどん) かきたまうどん	27 日 いんげんとかまつなごまあえ セルフそぼろちらしずしのぐ ごはん ごじる
	あか ぎゅうにゅう 牛乳 さわら だいず ぶたにく 牛乳 さわら 大豆 豚肉	ぎゅうにゅう レバー とり肉 みそ 大豆 ゆば 湯葉 ひじき	ぎゅうにゅう みそ 大豆 ぶたにく とうふ 牛乳 みそ 大豆 豚肉 豆腐 しゅうまい ツナ	ぎゅうにゅう いか たまご あぶらあ 牛乳 いか 卵 油揚げ わかめ	ぎゅうにゅう とり肉 高野豆腐 豆腐 牛乳 厚揚げ
	みどり にんにく レモン 小松菜 キャベツ きゅうり にんじん トマト 玉ねぎ	たけのこ コーン にんじん キャベツ 大根 えのきたけ	にんじん ねぎ 玉ねぎ しょうが にんにく 大根 きゅうり	にんじん 玉ねぎ 干しいたけ ねぎ しょうが キャベツ きゅうり 大根	にんじん しょうが れんこん 枝豆 干しいたけ さやいんげん 小松菜 もやし コーン 大根
	き スライSPAN ドレッシング じゃがいも 砂糖 でん粉 チョコクリーム	こめ でん粉 さとう あぶら 米 でん粉 砂糖 油	こめ さとう でん粉 ごま油 米 砂糖 でん粉 ごま油	しらたま 白玉うどん でん粉 さとう あぶら 白 玉 豆 粉 糖 油	こめ さとう あぶら 米 砂糖 油 ごま じゃがいも
盛り付け図	30 日 れいとう みかん ひとくちかますのトマトソース こがたロールパン やきそば	がっこうきゅうしよくめいよう 学校給食目標 身の回りをきれいにし食事しよう ◆◆◆食中毒予防の3原則◆◆◆ つけない 増やさない やっつける 手には雑菌がついてい ます。石けんでしっかり 手洗いをしましょう。 食品の購入後はできる だけ早く冷蔵庫に入れ、 早めに食べきりましょう。 加熱は効果的な殺菌方 法です。特に、肉は中心 までよく加熱しましょう。			
	あか ぎゅうにゅう ぶたにく あお 牛乳 豚肉 青のり かます				
	みどり にんじん キャベツ 玉ねぎ トマト みかん				
	き こがた 小型ロールパン 焼きそばめん 砂糖 でん粉 油 米粉				
* 赤・・・血・肉・骨になる食品		緑・・・体の調子を整える食品		黄・・・熱や力になる食品	
★業者直送で、容器は回収します。		みんなのアイデアメニュー		めひかりの名前は目が大きく、青く光って見えることに由来しています。水深200mから300mにいた深海魚で、体長は大きいもので15～20cmほどになります。めひかりは、三河湾での水揚げが多く、愛知県の特産品です。	



さかな ほね
魚には骨があります。
よく噛んで注意して食べましょう。

