学校給食予定献立　もりつけ例（令和6年6月）

草津市学校給食センター
草津市第二学校給食センター

～今月の目標～

よくかんで食べよう！

今月の給食に入っている地場産物

草津市産

米　青花粉

滋賀県産

青ねぎ　みつば

月	火	水	木	金
日付 献立 今日の献立 一口メモ	オススメ！かみかみおやつ　よくかんで、味わって食べよう！ ナッツ類　ドライフルーツ　堅焼きせんべい　野菜スティック　小魚　するめ			
3 スイートさつまいも　ビビンバのぐ　かけてね むぎいりごはん　トック	4 こまつなとはくさいのごまあえ　あじのしおやき ごはん　あつあげとこんさいのにもの	5 きりぼしだいこんのにもの　とりにくとじゃがいものたれがらめ ごはん　さわにわん	6 さくらんぼゼリー キャベツとあつあげのみそいため　ぶたにくのなんぶやき ごはん　すましじる	7 ココアぎゅうにゅう こまつなのこんぶあえ　きびなごのカレーあげ ごはん　ぶたにくととうがんのにもの
韓国料理は、少しぴりからいのがとくちょうです。	【減塩献立】ごまの風味を味わって食べよう。	切干大根は、生の大根よりも栄養が多いです。	ごまを使った料理を南部焼きといいます。	牛乳は、カルシウムが多いです。
10 かぼちゃのからあげ　ぶたどんのぐ　かけてね むぎいりごはん　あかだしみそしる	11 れいとうりんご きゅうりとわかめのすのもの　さわらのしょうがだれかけ ごはん　じゃがいものそぼろに	12 ぶたにくとやさいのいためもの　あつあげのでんがく ごはん　ごもくすましじる	13 チンゲンサイとだいこんのおかかあえ　さばのしおやき ごはん　じゃがいものみそしる	14 ごぼうサラダ　マーマレードチキン げんりょうにくとうパン　ラタトゥイユ
ごはんは、活動するエネルギーのもとになります。	【食物せんい献立】食物せんいは、野菜などに多いです。	厚あげは、大豆から作られています。	給食のみそ汁は、煮干しでだしをとっています。	手を石けんで洗ってから準備をしましょう。
17 じゃがいものにころがし　ハンバーグおろしソースかけ ごはん　わかめとたまねぎのみそしる	18 きんぴらごぼう　ししゃものあおだなあげ 小1・2ねん：1ひ 3～5ねん：2ひ 中・・・・・・2ひ ごはん　こうやどうふのにもの	19 おちゃプリン（乳・卵不使用） あかこんにゃくのおかか　ほんもろこのねぎだれかけ はっがげんまいごはん　とりにくのじゅんじゅん	20 きゅうりのおかかあえ　とりにくのつけやき ごはん　がんもどきとやさいのみそに	21 チンゲンさいのなめたけあえ　ぶたにくのレモンソースがけ ごはん　こめこめんいりすましじる
背中をまっすぐにして食べると消化によいです。	【かみかみ・青花献立】よくかんで食べよう。	【食育の日、地場産物・郷土料理献立】	野菜は、ビタミンや食物せんいが多いです。	汁がすんでいるので、「すまし汁」です。
24 のむヨーグルト はるさめのちゅうかあえ　あげぎょうざ 小・・・2こ 中・・・3こ ごはん　なすいりマーボーどうふ	25 きゅうりのあおじそふうみあえ　たちうおのてりやき ごはん　にくじゃが	26 はくさいのうめかつおあえ　とりのしおからあげ ごはん　かぼちゃのみそしる	27 もものタルト ひじきのいためにぶたにくのてっぱんやき ごはん　ゆばととうふのすましじる	28 コールスローサラダ　しろみざかなのハーブあげ むぎいりごはん　チキンカレー
中華料理を味わって食べよう。	たちうおは、刀のように長くて光っている魚です。	食べ物は、体に大切な働きをします。	海そうは、カルシウムや食物せんいが多いです。	麦は、つぶに黒いすじが入っています。