



令和 8年 6月 分 献 立 予 定 表



今年度から小学生は無償化、
中学生は町で一食80円を負担
して子育て世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質(g)	
1	月	ごはん 牛乳		牛乳			米		647	803
		ぶたにくのしょうがやき	豚肉			玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぶん	油		
		こまつなとささみのあえもの	鶏肉		小松菜	もやし	砂糖	油 ごま油		
		たまふじる	豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ はくさい 干し椎茸	玉ふ		26.8	31.8
		ヨーグルト		ヨーグルト						
2	火	まっちゃいりきなこあげパン 牛乳	きな粉	牛乳	抹茶		パン 砂糖	油	662	803
		ミートソースペンネ	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	ペンネ 砂糖			
		ツナサラダ	ツナ			きゅうり キャベツ		ドレッシング	28.5	33.4
		かんそうごさかな		かたくちいわし						
3	水	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		648	835
		なす入りマーボーどうふ	豆腐 豚肉 大豆 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 玉ねぎ なす 生姜	砂糖 でんぶん			
		しゅうまい(小2こ中3こ)	豚肉			玉ねぎ	小麦粉 パン粉		26.3	32.9
		フルーツのさくらんぼゼリーあえ				もも パイナップル さくらんぼ	砂糖			
歯と口の健康週間(4～10日)										
4	木	ごはん 牛乳		牛乳			米		620	786
		たことじゃがいものりじおあえ	たこ	青のり			じゃがいも 米粉 でんぶん	油		
		こうやどうふのたまごとじ	卵 鶏肉 凍り豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ 干し椎茸	砂糖 でんぶん		27.6	33.5
		たくあんあえ				大根 キャベツ	砂糖			
5	金	わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ			米		683	866
		さばのおろしかけ	さば			大根	砂糖 でんぶん	油		
		かみかみあえ	鶏肉			ごぼう れんこん 枝豆 キャベツ		油 ごまドレッシング	27.5	33.3
		ぶたじる	豚肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	じゃがいも			
8	月	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		658	828
		カレー	豚肉		にんじん	玉ねぎ エリンギ にんにく りんご	じゃがいも	油		
		ココアまめ	大豆 きな粉				砂糖		24.0	28.9
		コーンサラダ	ツナ			とうもろこし きゅうり キャベツ		ドレッシング		
9	火	ごはん 牛乳		牛乳			米		667	806
		あじフライのさっぱりだれかけ	あじ			レモン	砂糖 パン粉 小麦粉	油		
		ちくぜんに	鶏肉 ちくわ		にんじん	ごぼう れんこん たけのこ こんにゃく 干し椎茸	砂糖	油	26.6	30.7
		ひじきのごまずあえ	ツナ	ひじき		キャベツ とうもろこし	砂糖	ごま ごま油		
10	水	ごはん 牛乳		牛乳			米		636	810
		とりにくのしおこうじやき	鶏肉				でんぶん	油		
		ぶたにくときりぼしだいこんのいためもの	豚肉		にんじん チンゲンサイ	切干し大根	砂糖	ごま油	25.8	34.2
		こんさいのみそしる	豆腐 油揚げ みそ		ねぎ	ねぎ 玉ねぎ ごぼう	じゃがいも			
11	木	ソフトめん 牛乳		牛乳			めん		640	804
		わふうかけじる	鶏肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 干し椎茸 はくさい たけのこ				
		たらんやさいあんかけ	たら		にんじん	玉ねぎ	砂糖 でんぶん	油	32.6	40.3
		おうとう				もも	砂糖			
12	金	サンドイッチバンズパン 牛乳		牛乳			パン		636	790
		ハンバーガー(ハンバーグのケチャップソースかけ)	牛肉 豚肉 鶏肉			玉ねぎ	パン粉 砂糖 でんぶん	油		
		ツナとやさいのマリネ	ツナ		パジル	きゅうり キャベツ とうもろこし レモン	砂糖	オリーブ油	26.3	31.8
		やさいのスープに	ソーセージ		にんじん	大根 玉ねぎ	じゃがいも			
15	月	ごはん 牛乳		牛乳			米		648	803
		レバーいりつくね(小2こ中3こ)	鶏肉			玉ねぎ	でんぶん 砂糖			
		すきやきふうに	豚肉 かまぼこ 焼き豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ はくさい えのきたけ こんにゃく	砂糖	油	30.1	35.7
		おかかあえ	ツナ かつお節		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖			
16	火	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		657	826
		ヤンニョムチキン	鶏肉			にんにく	でんぶん 砂糖	油		
		はるさめのちゅうかあえ	ツナ			もやし きゅうり とうもろこし	春雨 砂糖	ごま油	25.6	30.9
		ワンタンスープ	ベーコン		にんじん ねぎ	ねぎ たけのこ 玉ねぎ	ワンタン皮			

パンにはさんで
食べましょう



令和 8年 6月 分 献 立 予 定 表



今年度から小学生は無償化、
中学生は町で一食80円を負担
して子育て世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質(g)	
17	水	ごはん 牛乳	豚肉	牛乳			米		621	791
		にくひじきごはんのぐ		ひじき		にんにく 枝豆	砂糖			
		さわらのあまみそかけ	さわら みそ				砂糖 でんぶん	油	31.9	38.8
		みだくさんじる	鶏肉 生揚げ 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	じゃがいも			
18	木	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		640	801
		ハッシュドポーク	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	砂糖	油		
		アスパラポテトサラダ	ツナ		アスパラガス		じゃがいも 砂糖	ノンエッグマヨネーズ	24.3	29.2
		オレンジ				オレンジ				
		あいちを食べる学校給食の日								
19	金	あいちのこめこパン 牛乳		牛乳			パン		681	853
		あじのカレーやき	あじ			にんにく	小麦粉 でんぶん	油		
		ちたのめぐみのグラタンふう	鶏肉	牛乳 生クリーム スキムミルク	にんじん	玉ねぎ	マカロニ じゃがいも	油	35.0	43.3
		ダイコンサラダ	ハム			大根 キャベツ とうもろこし		ドレッシング		
22	月	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		630	795
		ぶたどん	豚肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ こんにゃく	砂糖	油		
		あつやきたまご	卵				砂糖		26.1	31.1
		はりはりづけ	ツナ		にんじん	切干し大根 きゅうり	砂糖	ごま		
23	火	ごはん 牛乳		牛乳			米		671	827
		チヂミのたれかけ			大根葉	玉ねぎ にんじん	砂糖 米粉	油 ごま油		
		なまあげのちゅうかに	生揚げ 豚肉		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 生姜	砂糖 でんぶん		24.9	29.7
		パンサンスー	ハム			もやし きゅうり	砂糖	ごま油		
24	水	あいちのだいこんばごはん 牛乳		牛乳	大根葉		米		673	842
		ポークメンチカツ	豚肉			玉ねぎ	パン粉 小麦粉	油		
		かりもりとひじきのあえもの	ツナ	ひじき		キャベツ かりもり とうもろこし	砂糖		25.5	30.5
		しらたまじる	鶏肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	もち米粉			
25	木	ちゅうかめん 牛乳		牛乳			めん		686	802.
		たけとよたまりラーメンスープ	豚肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ もやし				
		はるまき	豚肉		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	小麦粉	油	28.6	33.3
		パンパンジーサラダ	鶏肉			キャベツ きゅうり		油 ドレッシング		
26	金	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		619	785
		いわしのしょうがに	いわし			生姜	砂糖			
		にくじゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	23.8	28.8
		キャベツのあかしそあえ			赤しそ	キャベツ もやし 梅				
29	月	ごはん 牛乳		牛乳			米		642	814
		にくだんごのあんかけ	豚肉 鶏肉			玉ねぎ	でんぶん 砂糖	油		
		ちぐさあえ	ツナ		小松菜	もやし とうもろこし	砂糖		24.8	29.9
		どさんこじる	豚肉 みそ	わかめ	にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	じゃがいも			
30	火	スライスパン 牛乳		牛乳			パン		684	837
		コロツケ	豚肉 牛肉		にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃがいも パン粉 小麦粉	油		
		かいそうサラダ	ツナ	わかめ 茎わかめ 昆布 とさかのり ふのり		きゅうり キャベツ とうもろこし		ドレッシング	25.0	30.7
		ミネストローネ	ソーセージ 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ	マカロニ			
		いちごジャム				いちご	砂糖			

※加工食品の食材は、主な原料を表記しています。物資の都合により、献立を変更する場合があります。

※現在新しい学校給食センターを建設中です。工事の状況をホームページより確認できますので、是非ご覧ください。

給食だより



武豊町といえば「みそ・たまり」！！

主に東海地方で作られている「たまり」。武豊町は日本の中でもトップクラスの「たまり」の生産地です。

「たまり」は、こくのある「しょうゆ」の仲間です。この「たまり」を昔から伝わる、ていねいな作り方で作った「たまり」だけを「武豊たまり」と呼びます。

給食で「武豊たまり」を使用する献立には、左にあるロゴマークを献立名の横につけてお知らせします。

25日(木)のラーメンスープに「武豊たまり」を使用します。ちょっと特別な味を味わって食べてください。

給食予定回数 22回

平均値	652	814
	27.2	32.8
基準値	650	830
	26.0	34.0

6月に使う地元産の食材

〈武豊町〉 みそ 玉ねぎ きゅうり
 〈知多半島〉 小松菜
 〈愛知県〉 米 牛乳 大根 じゃがいも ねぎ
 チンゲンサイ かりもり なす