

2020年度		6月こんだてひょう		おおさかふりつきしわだしえんがっこう 大阪府立岸和田支援学校				
日	主食	ミルク	こんだてめい	きいろ	あか	みどり	ちようみりよう	エネルギー タンパク質 脂質
	きいろ	あか		ねつやちからのもと	からだをつくる	からだのちようしをととのえる		
15 (月)	 カレーライス	 牛乳	カレーライス	あぶら じゃがいも	ぎゅうにく	にんじん たまねぎ しょうが にんにく	ガラだし ソース カレールウ ケチャップ	691 23.9 24.0
16 (火)	 はいがごはん	 牛乳	かんこくふうすきやき	さとう ごまゆ しらたき ごま	ぶたにく どうふ	はくさい にんじん ねぎ たまねぎ にんにく しょうが	しょうゆ さけ コチュジャン	590 26.6 18.6
17 (水)	 ちゅうかどん	 牛乳	ちゅうかどんぶり	さとう ごまゆ かたくりこ	ぶたにく	はくさい たまねぎ にんじん ピーマン チンゲンサイ ほししいたけ にんにく しょうが	ちゅうかだし さけ しょうゆ	553 23.1 15.5
18 (木)	 はいがごはん	 牛乳	かぼちやのシチュー	コーンスターチ	とりにく	かぼちや にんじん たまねぎ にんにく さやいんげん マッシュルーム	ガラだし しお ワイン ホワイトシチュー のもと	572 21.4 13.1
19 (金)	 とうふとやさいの あんかけ どんぶり	 牛乳	とうふとやさいのあんかけごはん	かたくりこ	とりにく どうふ	ほうれんそう こまつな たまねぎ しいたけ にんじん しょうが	かつおだし みり ん しょうゆ しお さけ	561 27.1 14.5
22 (月)	 はいがごはん	 牛乳	だいこんとぶたにくのこってりに	さとう	ぶたにく	だいこん さやいんげん にんじん	かつおだし しょう ゆ みりん	521 20.4 13.1

世界の料理

\*献立は材料購入の都合により多少変更することがあります。

\*卵抜きのマヨネーズを使用しています。

6月15日(月)より

給食が始まります!

6月中は配膳時、喫食時の感染防止を最優先とし、品数を減らした献立とさせていただきます。これから1年間、安全面や衛生面に気を付けて、「安全安心な給食」の提供をめざして取り組んで参ります。どうぞよろしくお願いいたします。



令和2年3~5月の給食について

令和2年3~5月は臨時休校により、給食も全て中止となりました。3~5月に予定していた献立は6月以降に順次取り入れていく予定です。また、中止になった給食の食材の一部(白持ちのすもも)は、6月以降に活用させていただきます。



アレルギー除去食について

6月には、卵・乳・小麦・えびを使用した献立はありません。  
(※醤油などの調味料を除く。)

2020年度		6月こんだてひょう		おおさかふりつきしわだしえんがっこう 大阪府立岸和田支援学校			
日	主食 きいろ	ミルク あか	こんだてめい	きいろ ねつやちからのもと	あか からだをつくる	みどり からだのちょうしをととのえる	ちょうみりょう エネルギー タンパク質 脂質
23 (火)	 はいがごはん		ぐだくさんとうにゅうチャウダー	コーンスターチ ジャがいも	とりにく とうにゅう	たまねぎ にんじん チンゲンサイ とうもろこし	501 19.1 11.5
24 (水)	 ぎゅうどん		やさいたっぷりぎゅうどん	さとう かたくりこ しらたき	ぎゅうにく	たまねぎ にんじん こまつな しめじ	548 21.3 17.1
25 (木)	 はいがごはん		たらのやさいあんかけ	かたくりこ	たら	ほうれんそう はくさい ほしいたけ にんじん たまねぎ ねぎ しょうが	487 23.8 9.4
26 (金)	 ハムピラフ		ハムピラフ		ハム	たまねぎ にんじん マッシュルーム	514 19.3
			ぐだくさんコンソメスープ	じゃがいも	ベーコン	はくさい キャベツ にんじん たまねぎ	14.0
29 (月)	 はいがごはん		ちくぜんに	さといも こんにやく さとう	とりにく ちくわ	ごぼう たまねぎ にんじん だいこん しいたけ さやいんげん	521 23.4 11.4
30 (火)	 はいがごはん		いんげんまめのチリコンカン	じゃがいも あぶら	ぶたにく	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく トマトかん いんげんまめ	597 23.9 17.1

6月16日(火) 世界の料理 韓国

「韓国風すきやき」

「韓国風すきやき」では、豚肉と野菜をたっぷりと使用し、コチュジャンでピリっとした味付けに仕上げられています。「コチュジャン」とは、韓国料理でよく使われる調味料です。コチジャンとも呼ばれています。もち米麺を原料とした発酵食品で、唐辛子の粉を原料に加えているのが特徴です。日本の味噌よりちょっとピリっとくる味をしているので唐辛子味噌とも呼ばれています。



6月30日(火) 世界の料理

アメリカ・メキシコ

「チリコンカン」

「チリコンカン」はメキシコとアメリカテキサス州のあたりで、カウボーイが食べていたといわれています。スペイン語で「肉入り唐辛子」という意味です。メキシコではトルティーヤというパンと一緒に食べます。(給食ではごはんと一緒に食べてみてください。)

