

[令和3年度 6月献立表]

『6月の給食目標 衛生に気をつけて食事をしよう！！』

港区立御成門中学校

★はリクエストメニューです。

日	献立	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	材料 たんぱく質 脂質
1 火	スタミナ丼 ニラ玉スープ 冷凍みかん	○	牛乳、豚肉、鶏卵	精白米、サラダ油、上白糖 でん粉、白煎りごま	にんにく、生姜、玉葱、筍水煮 ビーマン、赤ビーマン、人参 干椎茸、にら、冷凍みかん	塩、酒、醤油、こしょう オイスターソース、鶏ガラ	835 kcal 29.9 g 22.8 g
2 水	ジャージャー麺 大根とキュウリのナムル ★フルーツポンチ	○	牛乳、豚肉、大豆、味噌	中華麺、サラダ油、上白糖 でん粉、ごま油	にんにく、生姜、人参、筍水煮 干椎茸、長葱、きゅうり、大根 メロン、みかん缶、黄桃缶 パイン缶	塩、こしょう、鶏ガラ、醤油 豆板醤、甜麵醤、酒 オイスターソース、ラー油 白ワイン、サイダー	838 kcal 28.7 g 25.2 g
3 木	ツナピラフ 白菜ベーコンスープ ★バナナルンピア	○	牛乳、ツナ、ベーコン	精白米、バター、サラダ油 春巻きの皮、粉糖	人参、玉葱、マッシュルーム ホールコーン、生姜、白菜 バセリ、バナナ	塩、こしょう、鶏ガラ ベイリーフ	854 kcal 23.5 g 29.2 g
4 金	虫歯予防カリミカミメニュー 麦ご飯 アジフライ 切干大根のサラダ 根菜たっぷり味噌汁	○	牛乳、アジ、鶏卵、鶏肉、味噌 豆腐	精白米、押麦、サラダ油、里芋 薄力粉、生パン粉、乾燥パン粉 三温糖、ごま油、白煎りごま	切干大根、きゅうり、人参 もやし、れんこん、ごぼう、長葱	塩、こしょう、中濃ソース 醤油、酢、一味唐辛子 だし削り節	836 kcal 33.9 g 27.1 g
5 土	運動会応援メニュー ★ポークカレー コールスローサラダ アップルゼリー	ジョア	ジョア、豚肉、粉寒天	精白米、サラダ油、じゃが芋 薄力粉、上白糖	にんにく、生姜、人参、玉葱 キャベツ、きゅうり ホールコーン アップルジュース	塩、赤ワイン、鶏ガラ ベイリーフ、ケチャップ ウスターソース、カレー粉 ナツメグ、オールスパイス クミン、ガラムマサラ、酢 こしょう	882 kcal 22.6 g 18.6 g
7 月 8 火	運動会振替休日						
9 水	黒砂糖パン トマトグラタン ジュリアンスープ 河内晩柑（果物）	○	牛乳、豚肉、大豆、ベーコン ミックスチーズ	黒砂糖パン、サラダ油、バター 薄力粉、マカロニ	にんにく、生姜、人参、玉葱 ホールトマト、トマトジュース キャベツ、パセリ、河内晩柑	塩、こしょう、バジル粉 赤ワイン、トマトピューレ ケチャップ、ペイリーフ ウスターソース、鶏ガラ	828 kcal 32.5 g 31.2 g
10 木	白飯 吉野汁 タラの味噌マヨネーズ焼き 小松菜の煮浸し	○	牛乳、タラ、味噌、油揚げ、豆腐	精白米、マヨネーズ、三温糖 里芋、でん粉	人参、もやし、小松菜、大根 長葱	塩、こしょう、白ワイン 洋辛子、だし削り節、醤油 だし昆布	779 kcal 32.2 g 26.1 g
11 金	入梅の日メニュー 梅ゆかりご飯 和風卵焼き モヤシのゴマ酢和え 冬瓜と油揚げの味噌汁 あじさいゼリー	○	牛乳、鶏肉、鶏卵、油揚げ、味噌 わかめ、粉寒天、カルビス	精白米、サラダ油、三温糖 白すりごま、上白糖	ゆかり粉、刻み梅、長葱、人参 きゅうり、もやし、冬瓜 グレープジュース	塩、酒、醤油、酢、だし削り節	809 kcal 31.8 g 25.4 g
14 月	チャーハン モヤシと小松菜のナムル マーラーカオ	○	牛乳、豚肉、鶏卵、生クリーム	精白米、サラダ油、三温糖 ごま油、薄力粉、黒煎りごま	人参、干椎茸、長葱、小松菜 もやし	塩、醤油、こしょう 酒、酢、ラー油 ベーキングパウダー	885 kcal 27.8 g 31.8 g
15 火	白飯 けんちん汁 鶏肉の味噌焼き 白菜と油揚げのカリカリサラダ	○	牛乳、鶏肉、味噌、油揚げ、豆腐	精白米、サラダ油、三温糖 白煎りごま、ごま油、里芋	生姜、白菜、きゅうり、人参 ごぼう、大根、長葱	塩、醤油、酒、みりん、酢 だし昆布、だし削り節	848 kcal 34.2 g 31.5 g
16 水	三色丼 キヤベツの和風サラダ ジャガイモと玉葱の味噌汁	○	牛乳、鶏卵、鶏肉、わかめ、味噌	精白米、サラダ油、三温糖 ごま油、白すりごま、じゃが芋	生姜、小松菜、もやし、人参 キャベツ、きゅうり、玉葱	塩、酢、酒、醤油、こしょう だし削り節	845 kcal 30.6 g 26.5 g
17 木	ピザトースト コーンクリーミースープ ポテトのフレンチザラダ	○	牛乳、ウインナー、鶏肉、大豆 ミックスチーズ、調理用牛乳	食パン、サラダ油、薄力粉 じゃが芋	ホールトマト、にんにく、玉葱 マッシュルーム、ビーマン 人参、生姜、ホールコーン クリーミーコーン、ホウレン草 きゅうり	塩、こしょう、バジル粉 白ワイン、鶏ガラ、酢 ベイリーフ	842 kcal 32.5 g 36.6 g
18 金	食育メニュー（東京都の食材） 白飯 モヤシの磯和え ムロアジのメンチカツ 大根と油揚げの江戸甘味噌汁	○	牛乳、ムロアジ、刻みのり 鶏卵、油揚げ、江戸甘味噌 味噌、わかめ	精白米、生パン粉、薄力粉 サラダ油	玉葱、にんにく、生姜、人参 小松菜、もやし、大根、長葱	塩、ケチャップ、こしょう 中濃ソース、だし削り節 醤油	866 kcal 36.0 g 26.6 g
21 月 22 火	夏至の日メニュー 五目うどん タコ焼きポテト キヤベツのゴマ味噌和え	○	牛乳、豚肉、タコ、鶏卵、削り節 青のり、味噌	うどん、じゃが芋、サラダ油 でん粉、薄力粉、三温糖 白すりごま	人参、玉葱、干椎茸、小松菜 長葱、甘酢生姜、キャベツ きゅうり	塩、みりん、醤油 だし昆布、だし削り節 ベーキングパウダー ケチャップ、中濃ソース	792 kcal 28.5 g 29.4 g
23 水	かやくご飯 冬瓜の挽き肉あんかけ 白菜と油揚げの味噌汁 抹茶ミルクゼリー	○	牛乳、鶏肉、油揚げ、わかめ 味噌、粉寒天、調理用牛乳 加糖練乳	精白米、サラダ油、白瀬、三温糖 でん粉、上白糖	人参、干椎茸、さやいんげん ごぼう、冬瓜、白菜	塩、酒、醤油、だし昆布 だし削り節、みりん、抹茶	762 kcal 25.4 g 20.3 g
24 木	あしたばパン 豆乳グラタン キヤベツスープ バレンシアオレンジ	○	牛乳、鶏肉、大豆、生クリーム 豆乳、ミックスチーズ ベーコン	あしたばパン、マカロニ サラダ油、バター、薄力粉	玉葱、人参、ホウレン草 キャベツ、パセリ、生姜 バレンシアオレンジ	塩、こしょう、ペイリーフ 白ワイン、鶏ガラ	798 kcal 33.8 g 33.8 g
25 金	豚キムチ丼 パンサンスー ワカメスープ	○	牛乳、豚肉、味噌、わかめ	精白米、サラダ油、三温糖 でん粉、ごま油、綠豆春雨 白煎りごま	にんにく、生姜、玉葱、人参 ビーマン、キムチ（白菜）、長葱 えのき、きゅうり、もやし	塩、醤油、鶏ガラ、こしょう 酒、オイスターソース、酢 洋辛子	812 kcal 26.7 g 23.2 g
26 土	白飯 具沢山味噌汁 ★サバとシシャモの唐揚げ キヤベツの中華ゴマサラダ	○	牛乳、サバ、シシャモ、味噌	精白米、サラダ油、でん粉 ごま油、白練りごま、じゃが芋	生姜、人参、キャベツ、きゅうり 玉葱、しめじ、小松菜、長葱	塩、醤油、酒、酢、こしょう だし削り節	856 kcal 32.6 g 30.7 g
28 月 29 火	期末テスト1日目（給食なし）						
30 水	ハヤシライス パプリカサラダ メロン（青肉）	○	牛乳、豚肉	精白米、サラダ油、バター 薄力粉	にんにく、生姜、玉葱、人参 マッシュルーム、キャベツ トマトジュース、赤ビーマン 黄ビーマン、きゅうり、メロン	塩、赤ワイン、鶏ガラ こしょう、ケチャップ ウスターソース、酢	856 kcal 26.2 g 24.0 g

※献立は食材の都合により変更することがあります、ご了承ください。