



5月分学校給食予定献立表

Aブロック

高階西中・砂中・南古谷中・山田中
芳野中・東中・川越西中・初雁中・大東中
鯨井中・霞ヶ関東中・富士見中

川越市立今成学校給食センター TEL 223-0891

平成26年

※5月分の学校給食費の納入期限(口座振替日)は6月30日になります。口座残金の確認をお願いします。

日曜	献立	主な食品			
		主にエネルギーになる(5,6群)	主に体の組織をつくる(1,2群)	主に体の調子を整える(3,4群)	
	主食・牛乳	おかず	炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン
1 木	パインパン 牛乳 (250cc)	チンゲン菜のミルク煮 フィッシュフリッター (2) アスパラのソテー	パン、マカロニ、油 ルウ、小麦粉	牛乳、ハム、ベーコン ホキ	アスパラガス、チンゲン菜 とうもろこし、人参、しめじ パインアップル
2 金	ごはん 牛乳 (250cc)	筑前煮 さばのごま付け焼き 粕餅	ごはん、砂糖、油 ごま、もち	牛乳、さつま揚げ、さば とり肉、みそ、あずき	こんにゃく、さやいんげん ごぼう、たけのこ、人参 しいたけ
7 水	子どもパン 牛乳 (250cc)	洋風ワンタンスープ 照り焼きハンバーグ オレンジ	パン、小麦粉、でん粉 砂糖	牛乳、とり肉、豚肉	さやいんげん、キャベツ 玉ねぎ、人参、オレンジ マッシュルーム
8 木	ごはん 牛乳	じゃがいものそぼろ煮 すまき卵 昆布の炒め煮	ごはん、じゃが芋、砂糖 油	牛乳、油揚げ、昆布 ちくわ、豚肉、とり肉、卵	さやいんげん、グリーンピース 玉ねぎ、人参
9 金	うどん 牛乳 (250cc)	田楽みそ フィッシュコバク	うどん、ごま	牛乳、油揚げ、豚肉 かまぼこ、みそ、いわし	こんにゃく、トマト、人参 長ねぎ、ほうれん草
12 月	酢めし 牛乳	きざみのり ソース	ごはん、里芋、砂糖 油、パン粉	牛乳、豆腐、油揚げ、豚肉 えび、たらすり身、とり肉 みそ、のり	こんにゃく、大根、ごぼう たけのこ、かんぴょう、人参 長ねぎ、しいたけ、れんこん
13 火	発芽玄米入り ごはん 牛乳	ふりかけ	ごはん、発芽玄米、でん粉 砂糖、ごま、ごま油	牛乳、豚肉、とり肉、卵	キャベツ、玉ねぎ、とうもろこし にら、人参、にんにく、美生柑
14 水	バターコッペパン 牛乳 (250cc)	ソース ドレッシング	パン、油、パン粉 ドレッシング	牛乳、ひじき、豚肉、ハム いか	枝豆、キャベツ、玉ねぎ、人参 もやし、マッシュルーム
15 木	ごはん 牛乳	しょうゆ	ごはん、砂糖、油	牛乳、豆腐、牛肉 かまぼこ	しらたき、玉ねぎ、人参 長ねぎ、もやし、枝豆
16 金	ごはん 牛乳 (250cc)	ドレッシング	ごはん、じゃが芋、油 ルウ、ドレッシング	牛乳、豚肉、とり肉 ヨーグルト	キャベツ、きゅうり、玉ねぎ とうもろこし、人参 ケチャップ
19 月	ごはん 牛乳		ごはん、じゃが芋、油 でん粉	牛乳、なると、豚肉 とり肉、みそ	キャベツ、小松菜、しょうが 大根、玉ねぎ、人参 にんにく、ブルーベリー
20 火	ソフトめん 牛乳 (250cc)	ドレッシング	ソフトめん、砂糖、油、ルウ 小麦粉、ドレッシング	牛乳、豚肉、とり肉	アスパラガス、グリーンピース しょうが、玉ねぎ、人参 にんにく、トマトピューレ
21 水	わかめごはん 牛乳	ソース ドレッシング	ごはん、パン粉、油 ドレッシング	牛乳、豚肉、ハム たらすり身、わかめ	ごぼう、たけのこ、人参 長ねぎ、ほうれん草、かばちゃ
22 木	ツイストパン 牛乳 (250cc)		パン、バター	牛乳、あさり、とり肉 ソーセージ	さやいんげん、しょうが、玉ねぎ とうもろこし、人参、レタス
23 金	麦ごはん 牛乳	ドレッシング	ごはん、麦、小麦粉、砂糖 油、ドレッシング	牛乳、豚肉、ハム ヨーグルト	グリーンピース、キャベツ、いちご しょうが、玉ねぎ、トマト、人参 にんにく、ケチャップ
26 月	ごはん 牛乳	しょうゆ	ごはん、でん粉、油 小麦粉	牛乳、豆腐、とり肉 豚肉、かに、たらすり身	さやいんげん、しょうが、たけのこ 人参、にんにく、長ねぎ、もやし しいたけ、エリンギ、玉ねぎ
27 火	さきたま ライスボール 牛乳 (250cc)		パン、米粉、マカロニ じゃが芋、オリーブオイル	牛乳、いんげん豆、ベーコン 卵、チーズ	キャベツ、セロリ、玉ねぎ トマト、人参、にんにく パセリ、ケチャップ、アセロラ
28 水	ごはん 牛乳		ごはん、砂糖、油	牛乳、油揚げ、ひじき 豚肉、さけ	こんにゃく、グリーンピース ごぼう、たけのこ、人参 ピーマン、れんこん、しいたけ
29 木	チン 牛乳 (250cc)		パン、パン粉、じゃが芋 ルウ、生クリーム、油	牛乳、あさり、豚肉 ハム、脱脂粉乳	玉ねぎ、とうもろこし、人参 パセリ、メロン、トマトピューレ ケチャップ
30 金	ごはん 牛乳	ソース	ごはん、里芋、砂糖、ごま ごま油、油、パン粉	牛乳、豆腐、油揚げ、きわわめ 豚肉、みそ、あじ	ごぼう、大根、人参、長ねぎ とうもろこし、人参、れんこん

都合により献立を変更することがあります。

献立表には使用している主な食品を記載しています。詳しい内容については、給食センターにお問い合わせください。

平均栄養価 エネルギー 808kcal
たんぱく質 32.6g

献立のねらい

世界の食文化を知ろう

今月は、インドのキーマカリ・韓国のブルコギ・イタリアのミネストローネなど諸外国の料理を多く取り入れています。他にもあるので、探してみてくださいね。



食べ方によせて

- ・キャベツとハムのサラダ } ドレッシングで和えてから配食してください。
- ・新ごぼうのサラダ
- ・グリーンアスパラガス..... ドレッシングをつけて食べてください。
- ・五目ずしの具 具を飯缶の中に入れて、2本のしゃもじでよく混ぜ合わせから配食してください。
- ・照り焼きハンバーグ パンにはさんで食べてください。
- ・スラッピージョー ナンにのせて食べてください。
- ・メロン 使い捨て手袋で配食してください。

川越産野菜(予定)

キャベツ、チンゲン菜、きゅうり

学校給食食料放射性物質検査の結果について

平成26年9月11日～4月10日分

検査品目	放射性ヨウ素及び放射性セシウム
人参(川越)・さんまのみそ煮(千葉)・玉ねぎ(北海道)・乾燥しいたけ(大分)・キャベツ(愛知)・豚ひき肉(埼玉)・大根(高知)・水菜(川越)・糸こんにゃく(群馬)・豆腐(北海道) 他17品目	不検出
給食1食分(ミックス)	不検出

検査対象品目: 100g/食分あたり。500g/kgを超過した食品は、使用を中止します。検査項目: 放射性ヨウ素、放射性セシウム。1食分の献立内容等の詳細は、川越市ホームページをご覧ください。



この印刷物は、グリーン購入法に適合する紙を使用しています。また、印刷用の紙へリサイクルすることができます。

リサイクル適性

5月分学校給食予定献立表

Bブロック

大東西中・霞ヶ関西中・高階中・寺尾中
 福原中・霞ヶ関中・特別支援学校
 名細中・城南中・川越第一中・野田中

川越市立今成学校給食センター TEL 223-0891

平成26年

※5月分の学校給食費の納入期限(口座振替日)は6月30日になります。口座残金の確認をお願いします。

日 曜	献 立		主 食 品		
	主食・牛乳	お か ず	主にエネルギーになる(5,6群)	主に体の組織をつくる(1,2群)	主に体の調子を整える(3,4群)
			炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン
1 木	ごはん 牛乳	しょうゆ すき焼き お魚かまぼこ(2) もやしのカレー炒め	ごはん、砂糖、油	牛乳、豆腐、牛肉 かまぼこ	しらたき、玉ねぎ、人参 長ねぎ、もやし、枝豆
2 金	ごはん 牛乳	じゃがいものそぼろ煮 すまき卵 昆布の炒め煮	ごはん、じゃが芋、砂糖 油	牛乳、油揚げ、昆布 ちくわ、豚肉、とり肉、卵	さやいんげん、グリーンピース 玉ねぎ、人参
7 水	ごはん 牛乳(250cc)	筑前煮 さばのごま付け焼き 粕餅	ごはん、砂糖、油 ごま、もち	牛乳、さつま揚げ、さば とり肉、みそ、あずき	こんにゃく、さやいんげん ごぼう、たけのこ、人参 しいたけ
8 木	ツイストパン 牛乳(250cc)	レタスとあさりポールのスープ ポークソーセージ コーンバター	パン、バター	牛乳、あさり、とり肉 ソーセージ	さやいんげん、しょうが、玉ねぎ とうもろこし、人参、レタス
9 金	ごはん 牛乳(250cc)	ドレッシング ハヤシライス ホットチキンサラダ ブルーベリーヨーグルト	ごはん、じゃが芋、油 ルウ、ドレッシング	牛乳、豚肉、とり肉 ヨーグルト	キャベツ、きゅうり、玉ねぎ とうもろこし、人参 ケチャップ
12 月	麦ごはん 牛乳	ドレッシング キーマカレー キャベツとハムのサラダ いちごのスティックケーキ	ごはん、麦、小麦粉、砂糖 油、ドレッシング	牛乳、豚肉、ハム ヨーグルト	グリーンピース、キャベツ、いちご しょうが、玉ねぎ、トマト、人参 にんにく、ケチャップ
13 火	パン 牛乳(250cc)	チンゲン菜のミルク煮 フィッシュフリッター(2) アスパラのソテー	パン、マカロニ、油 ルウ、小麦粉	牛乳、ハム、ベーコン ホキ	アスパラガス、チンゲン菜 とうもろこし、人参、しめじ パインアップル
14 水	発芽玄米入り ごはん 牛乳	ふりかけ コーン入り卵スープ ブルコギ 美生柑	ごはん、発芽玄米、でん粉 砂糖、ごま、ごま油	牛乳、豚肉、とり肉、卵	キャベツ、玉ねぎ、とうもろこし にら、人参、にんにく、美生柑
15 木	バターコッペパン 牛乳(250cc)	ソース ドレッシング 野菜スープ イカリングフライ(2) 枝豆サラダ	パン、油、パン粉 ドレッシング	牛乳、ひじき、豚肉、ハム いか	枝豆、キャベツ、玉ねぎ、人参 もやし、マッシュルーム
16 金	うどん 牛乳(250cc)	田楽みそ フィッシュミソソック 肉うどん みそ田楽(2) ブチトマト(2)	うどん、ごま	牛乳、油揚げ、豚肉 かまぼこ、みそ、いわし	こんにゃく、トマト、人参 長ねぎ、ほうれん草
19 月	子どもパン 牛乳(250cc)	洋風ワンタンスープ 照り焼きハンバーグ オレソング	パン、小麦粉、でん粉 砂糖	牛乳、とり肉、豚肉	さやいんげん、キャベツ 玉ねぎ、人参、オレンジ マッシュルーム
20 火	ごはん 牛乳	五目野菜の辛煮 鮭の塩焼き ひじきの炒め煮	ごはん、砂糖、油	牛乳、油揚げ、ひじき 豚肉、さけ	こんにゃく、グリーンピース ごぼう、たけのこ、人参 ピーマン、れんこん、しいたけ
21 水	ナン 牛乳(250cc)	クラムチャウダー スラッピージョー メロン	パン、パン粉、じゃが芋 ルウ、生クリーム、油	牛乳、あさり、豚肉 ハム、脱脂粉乳	玉ねぎ、とうもろこし、人参 パセリ、メロン、トマトピューレ ケチャップ
22 木	ごはん 牛乳	ソース 豚汁 あじフライ 新ごぼうのきんぴら	ごはん、里芋、砂糖、ごま ごま油、油、パン粉	牛乳、豆腐、油揚げ、くさわかめ 豚肉、みそ、あじ	ごぼう、大根、人参、長ねぎ
23 金	ごはん 牛乳	しょうゆ マーボー豆腐 かにパオシュー(2) きのこの中華炒め	ごはん、でん粉、油 小麦粉	牛乳、豆腐、とり肉 豚肉、かに、たらすり身	さやいんげん、しょうが、たけのこ 人参、にんにく、長ねぎ、もやし しいたけ、エリンギ、玉ねぎ
26 月	さきたま ライスボール 牛乳(250cc)	ミネストローネ スペイン風オムレツ アセロラゼリー	パン、米粉、マカロニ じゃが芋、オリーブオイル	牛乳、いんげん豆、ベーコン 卵、チーズ	キャベツ、セロリ、玉ねぎ トマト、人参、にんにく パセリ、ケチャップ、アセロラ
27 火	酢めし 牛乳	きざみのり ソース みそけんちん汁 連根としんじょのフライ 五目ずしの具	ごはん、里芋、砂糖 油、パン粉	牛乳、豆腐、油揚げ、豚肉 えび、たらすり身、とり肉 みそ、のり	こんにゃく、大根、ごぼう たけのこ、かんぴょう、人参 長ねぎ、しいたけ、れんこん
28 水	ソフトめん 牛乳(250cc)	ドレッシング ミートソース チキンナゲット(2) グリーンアスパラガス	ソフトめん、砂糖、油、ルウ 小麦粉、ドレッシング	牛乳、豚肉、とり肉	アスパラガス、グリーンピース しょうが、玉ねぎ、人参 にんにく、トマトピューレ
29 木	わかめごはん 牛乳	ソース ドレッシング 山海汁 かぼちゃコロッケ 新ごぼうのサラダ	ごはん、パン粉、油 ドレッシング	牛乳、豚肉、ハム たらすり身、わかめ	ごぼう、たけのこ、人参 長ねぎ、ほうれん草、かぼちゃ
30 金	ごはん 牛乳	おじゃが団子汁 肉野菜炒め ブルーベリーゼリー	ごはん、じゃが芋、油 でん粉	牛乳、なると、豚肉 とり肉、みそ	キャベツ、小松菜、しょうが 大根、玉ねぎ、人参 にんにく、ブルーベリー

都合により献立を変更することがあります。

献立表には使用している主な食品を記載しています。詳しい内容については、給食センターにお問い合わせください。

平均栄養価

エネルギー 808kcal
たんぱく質 32.6g

献立のねらい

世界の食文化を知ろう

今月は、インドのキーマカレー・
 韓国のブルコギ・イタリアのミネ
 ストロネなど諸外国の料理を多く取
 り入れています。他にもあるので、
 探してみてくださいね。



食べ方にゆせて

- ・キャベツとハムのサラダ } ドレッシングで和えてから配食してください。
- ・新ごぼうのサラダ
- ・グリーンアスパラガス ドレッシングをつけて食べてください。
- ・五目ずしの具 具を飯盛の中に入れて、2本のしゃもじでよく混ぜ合わせから配食してください。
- ・照り焼きハンバーグ パンにはさんで食べてください。
- ・スラッピージョー ナンにのせて食べてください。
- ・メロン 使い捨て手袋で配食してください。

川越産野菜(予定)

キャベツ、チンゲン菜 きゅうり

学校給食食料放射性物質検査の結果について 平成26年9月11日～4月10日分

検 査 品 目	放射能計測結果 放射能セシウム
人参(川越)・さんまのみそ煮(千葉)・玉ねぎ(北海道)・乾燥しいたけ(大分)・キャベツ(愛知)・豚ひき肉(埼玉)・大根(高知)・水菜(川越)・系こんにゃく(群馬)・豆腐(北海道) 他17品目	不検出
給食1食分(ミックス)	不検出

放射能計測は、100g/1食分です。500g/1食分を超えた場合は、使用を控えさせていただきます。検査項目、回数、1食分の献立内容等の詳細は、川越市ホームページをご覧ください。



この印刷物は、グリーン購入法に適合する紙を使用しています。また、印刷用の紙へリサイクルすることができます。





6月分学校給食予定献立表

Aブロック

高階西中、砂中、南古谷中、山田中
芳野中、東中、川越西中、初雁中
大東中、鏡井中、霞ヶ関東中、富士見中

川越市立今成学校給食センター TEL 223-0891

6月分の学校給食費の納入期限(口座振替日)は7月31日になります。口座残金の確認をお願いします。

日曜	献立		主な食品		
	主食・牛乳	おかず	主にエネルギーになる(5・6群)	主に体の組織をつくる(1・2群)	主に体の調子を整える(3・4群)
2月	バターコッペパン 牛乳	ワンタンスープ とりの香味焼き はっさくゼリー	パン、小麦粉	牛乳、とり肉、豚肉	人参、キャベツ、もやし 長ねぎ、はっさく
3火	ごはん 牛乳	ソース ざくざく煮 カレイのフライ 春雨の炒め物	ごはん、油、里芋、砂糖 パン粉、ごま油、春雨	牛乳、豚肉、油揚げ、ハム カレイ	人参、ごぼう、こんにゃく 大根、きゅうり
4水	うどん 牛乳	ドレッシング ソース きつねうどん お好み焼き こがねもやし	うどん、砂糖、小麦粉 ドレッシング	牛乳、豚肉、油揚げ	人参、しいたけ、ほうれん草 長ねぎ、キャベツ、もやし
5木	まごはん 牛乳	カレーライス おからナゲット(2) ブチトマト(2)	麦、ごはん、じゃが芋 ルウ、油、小麦粉	牛乳、豚肉、とり肉、おから	玉ねぎ、人参、ケチャップ トマト
6金	はちみつパン 牛乳	ぜん切りスープ ハンバーグ ブルーヨーグルト	パン、砂糖、はちみつ	牛乳、豚肉、とり肉 ヨーグルト	人参、しいたけ、玉ねぎ キャベツ、もやし、ブルー ンケチャップ
9月	ごはん 牛乳	野菜と厚揚げの煮物 さわらの照り焼き シークローサーのタルト	ごはん、油、砂糖、でん粉 米粉	牛乳、豚肉、ちくわ、厚揚げ さわか、豆乳	人参、しいたけ、たけのこ 大根、さやいんげん シークローサー
10火	ごはん 牛乳	チーズ かきたま汁 梅餃子 こんにゃくソテー	ごはん、でん粉、小麦粉 油、砂糖	牛乳、とり肉、卵、豚肉 チャーシュー、チーズ	玉ねぎ、人参、しいたけ キャベツ、さやいんげん しょうが、こんにゃく、小松菜
11水	ごはん 牛乳	フィッシュ ミニパック チンゲン菜のスープ チンジャオロース ブチトマト(2)	ごはん、ごま油、春雨 でん粉、砂糖、ごま	牛乳、豚肉、牛肉、いわし	人参、しいたけ、チンゲン菜 しょうが、たけのこ、ピーマン トマト
12木	子どもパン 牛乳	ソース 野菜のスープ煮 フィッシュポーション コーンと枝豆のソテー	パン、油、パン粉、バター	牛乳、とり肉、たら ウインナーソーセージ	にんにく、大根、人参、かぶ 玉ねぎ、キャベツ、枝豆 アスパラガス、とうもろこし
13金	黒パン 牛乳	ドレッシング かぶとハムのスープ ウインナーソーセージ(2) アスパラのホットサラダ	パン、黒砂糖、マカロニ ドレッシング、砂糖	牛乳、ハム、ベーコン ウインナーソーセージ	玉ねぎ、人参、かぶ さやいんげん、ケチャップ アスパラガス
16月	わかめごはん 牛乳	キムチスープ 豚肉のしょうが焼き ココアパバロア	ごはん、油、春雨、でん粉 砂糖、ココア	牛乳、とり肉、豆腐、豚肉 わかめ	人参、しいたけ、もやし キムチ、にら、しょうが 玉ねぎ、ピーマン
17火	ごはん 牛乳	マーボなす 春巻き 温ナムル	ごはん、ごま油、でん粉 油、小麦粉、砂糖	牛乳、みそ、豚肉、ハム	にんにく、しょうが、長ねぎ 人参、たけのこ、なす、小松菜 グリーンピース、もやし、ぜんまい
18水	ごはん 牛乳	けんちん汁 さばの塩焼き 青菜の五目炒め	ごはん、里芋、油、でん粉	牛乳、とり肉、豆腐、さば 豚肉	人参、ごぼう、大根、長ねぎ こんにゃく、チンゲン菜 もやし、しょうが
19木	さきたま ライスボール 牛乳	ドレッシング 和風スパゲティ オムレツ キャベツのホットサラダ	パン、油、スパゲティ 砂糖、ドレッシング、米粉	牛乳、豚肉、卵	玉ねぎ、人参、しめじ ピーマン、ケチャップ キャベツ
20金	ごはん 牛乳	しょうゆ 肉団子のみそ仕立て いかの天ぷら わかめ炒め	ごはん、里芋、小麦粉 砂糖、ごま油、油	牛乳、とり肉、豚肉、みそ いか、わかめ	人参、ごぼう、大根、長ねぎ こんにゃく、しょうが 小松菜
23月	ごはん 牛乳	ソース 沢庵焼 ししゃもフライ(2) ひじきと大豆の炒め煮	ごはん、油、パン粉、砂糖	牛乳、豚肉、かまぼこ ししゃも、とり肉、ひじき 大豆、油揚げ	人参、しいたけ、ごぼう、大根 みつば、こんにゃく グリーンピース
24火	中華めん 牛乳	しょうゆ タンメン エビシューマイ(2) さくらんぼ(3)	中華めん、油、でん粉 小麦粉	牛乳、豚肉、えび、すり身	人参、きくらげ、キャベツ もやし、にら、さくらんぼ 玉ねぎ
25水	ごはん 牛乳	肉豆腐 厚揚げ卵 手作りふりかけ	ごはん、油、砂糖、でん粉 ごま、かつお節	牛乳、豚肉、豆腐、卵 ちりめんじゃこ、青のり	玉ねぎ、人参、しらたき 長ねぎ、さやいんげん
26木	食パン 牛乳	コーンポタージュ チリビーンズ メロン	パン、バター、ルウ、油	牛乳、とり肉、豚肉 ベーコン、生クリーム いんげん豆	玉ねぎ、人参、とうもろこし パセリ、にんにく、メロン ケチャップ、トマトピューレ
27金	ごはん 牛乳	みそ汁 とりのから揚げ(2) かわりきんぴら	ごはん、でん粉、油、砂糖 ごま、ごま油	牛乳、油揚げ、みそ、豚肉 とり肉	大根、長ねぎ、小松菜、人参 ごぼう、さやいんげん しらたき
30月	ごはん 牛乳	しょうゆ 相性汁 ささかまぼこ(2) あさりごはんの具	ごはん、さつまい	牛乳、みそ、かまぼこ あさり、油揚げ、ベーコン	玉ねぎ、人参、しらたき 長ねぎ、さやいんげん、ごぼう れんこん、しいたけ

都合により献立を変更することがあります。
献立表には使用している主な食品を記載しています。詳しい内容については、給食センターにお問い合わせください。

平均栄養価 エネルギー 817kcal
たんぱく質 32.7g

【献立のねらい】丈夫な歯を作ろう

カルシウムを多く摂取できる献立や
よくかんで食べる献立を取り入れる



献立例

かわりきんぴら
手作りふりかけ
ひじきと大豆の炒め煮
あさりごはんの具 など

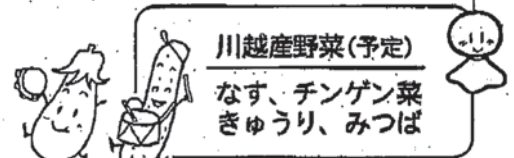
6月4日～10日は...
歯と口の健康週間です。
歯と口を健康に
保ちましょう!



食べ方によせて

あさりごはんの具 具を飯缶に入れ、2本のしゃもじでよく混ぜてから配食してください。
フィッシュポーション... ソースをかけて、パンにはさんで食べてください。
こがねもやし
キャベツのホットサラダ } ドレッシングで和えてから配食してください。
アスパラのホットサラダ

*この印刷物は、グリーン購入法に適合する紙を使用しています。また、印刷用の紙へリサイクルすることができます。



川越産野菜(予定)
なす、チンゲン菜
きゅうり、みつば

学校給食食材放射性物質検査の結果について

平成26年4月11日～5月9日分

検査品目	検出値(μCi/kg)及び 検出率(%)
キャベツ(千葉)・もやし(福岡)・おにまん(宮崎)・茨城 小粟 埼玉・ピーマン(茨城)・チキンナゲット(福)・北海道 青森 岩手他 玉ねぎ(佐賀)・長ねぎ(茨城)・冷凍ホールコーン(北海道)・ハンバーグ (茨城)・鶏肉 鶏 鶏肉 岩手・切ごぼう(青森) 他44品目	不検出
給食1食分(ミックス)	不検出

検出限界値は、10Bq/kg未満です。50Bq/kgを超えた食材は、使用を控えめです。
検査品目、産地、検査日、1食分の献立内容等の詳細は、川越市ホームページをご覧ください。

リサイクル適性(A)



6月分学校給食予定献立表

Bブロック

大東西中、霞ヶ関西中、寺尾中、福原中
高階中、霞ヶ関中、城南中、川越第一中
特別支援学校、名細中、野田中

川越市立今成学校給食センター TEL 223-0891

6月分の学校給食費の納入期限(口座振替日)は7月31日になります。口座残金の確認をお願いします。

日	曜	献立		主な食品			
		主食・牛乳	おかず	主にエネルギーになる(5・6群)	主に体の組織をつくる(1・2群)	主に体の調子を整える(3・4群)	
2月		ごはん 牛乳	みそ汁 とりのから揚げ(2) かわりきんぴら	ごはん、でん粉、油、砂糖 ごま、ごま油	牛乳、油揚げ、みそ、豚肉 とり肉	大根、長ねぎ、小松菜、人参 ごぼう、さやいんげん しらたき	
3火		食パン 牛乳	コーンポタージュ チリビーンズ メロン	パン、バター、ルウ、油	牛乳、とり肉、豚肉 ベーコン、生クリーム いんげん豆	玉ねぎ、人参、とうもろこし パセリ、にんにく、メロン ケチャップ、トマトピューレ	
4水		ごはん 牛乳	フィッシュ ミニパック	ごはん、ごま油、春雨 でん粉、砂糖、ごま	牛乳、豚肉、牛肉、いわし	人参、しいたけ、チンゲン菜 しょうが、たけのこ、ピーマン トマト	
5木		さきたま ライスボール 牛乳	ドレッシング	パン、油、スバゲティ 砂糖、ドレッシング、米粉	牛乳、豚肉、卵	玉ねぎ、人参、しめじ ピーマン、ケチャップ キャベツ	
6金		ごはん 牛乳	ソース	ごはん、油、パン粉、砂糖	牛乳、豚肉、かまぼこ ししゃも、とり肉、ひじき 大豆、油揚げ	人参、しいたけ、ごぼう、大根 みつば、こんにゃく、 グリーンピース	
9月		ごはん 牛乳	しょうゆ	ごはん、さつま芋	牛乳、みそ、かまぼこ あさり、油揚げ、ベーコン	玉ねぎ、人参、しらたき 長ねぎ、さやいんげん、ごぼう れんこん、しいたけ	
10火		ごはん 牛乳		ごはん、ごま油、でん粉 油、小麦粉、砂糖	牛乳、みそ、豚肉、ハム	にんにく、しょうが、長ねぎ 人参、たけのこ、なす、小松菜 グリーンピース、もやし、ぜんまい	
11水		うどん 牛乳	ドレッシング ソース	うどん、砂糖、小麦粉 ドレッシング	牛乳、豚肉、油揚げ	人参、しいたけ、ほうれん草 長ねぎ、キャベツ、もやし	
12木		ごはん 牛乳	チーズ	ごはん、でん粉、小麦粉 油、砂糖	牛乳、とり肉、卵、豚肉 チャーシュー、チーズ	玉ねぎ、人参、しいたけ キャベツ、さやいんげん しょうが、こんにゃく、小松菜	
13金		黒パン 牛乳	ドレッシング	パン、黒砂糖、マカロニ ドレッシング、砂糖	牛乳、ハム、ベーコン ウインナーソーセージ	玉ねぎ、人参、かぶ さやいんげん、ケチャップ アスパラガス	
16月		ごはん 牛乳	しょうゆ	肉団子のみそ仕立て いかの天ぷら わかめ炒め	ごはん、里芋、小麦粉 砂糖、ごま油、油	牛乳、とり肉、豚肉、みそ いか、わかめ	人参、ごぼう、大根、長ねぎ こんにゃく、しょうが 小松菜
17火		ごはん 牛乳		けんちん汁 さばの塩焼き 青菜の五目炒め	ごはん、里芋、油、でん粉	牛乳、とり肉、豆腐、さば 豚肉	人参、ごぼう、大根、長ねぎ こんにゃく、チンゲン菜 もやし、しょうが
18水		子どもパン 牛乳	ソース	野菜のスープ煮 フィッシュポーション ユーンと枝豆のソテー	パン、油、パン粉、バター	牛乳、とり肉、たら ウインナーソーセージ	にんにく、大根、人参、かぶ 玉ねぎ、キャベツ、枝豆 アスパラガス、とうもろこし
19木		麦ごはん 牛乳		カレーライス おからナゲット(2) プチトマト(2)	麦、ごはん、じゃが芋 ルウ、油、小麦粉	牛乳、豚肉、とり肉、おから	玉ねぎ、人参、ケチャップ トマト
20金		わかめごはん 牛乳		キムチスープ 豚肉のしょうが焼き ココアパナロー	ごはん、油、春雨、でん粉 砂糖、ココア	牛乳、とり肉、豆腐、豚肉 わかめ	人参、しいたけ、もやし キムチ、にら、しょうが 玉ねぎ、ピーマン
23月		はちみつパン 牛乳		せん切りスープ ハンバーグ ブルーヨーグルト	パン、砂糖、はちみつ	牛乳、豚肉、とり肉 ヨーグルト	人参、しいたけ、玉ねぎ キャベツ、もやし、ブルー ンケチャップ
24火		ごはん 牛乳		肉豆腐 厚揚げ 手作りふりかけ	ごはん、油、砂糖、でん粉 ごま、かつお節	牛乳、豚肉、豆腐、卵 ちりめんじゃこ、青のり	玉ねぎ、人参、しらたき 長ねぎ、さやいんげん
25水		中華めん 牛乳	しょうゆ	タンメン エビシューマイ(2) さくらんぼ(3)	中華めん、油、でん粉 小麦粉	牛乳、豚肉、えび、すり身	人参、きくらげ、キャベツ もやし、にら、さくらんぼ 玉ねぎ
26木		ごはん 牛乳	ソース	ざくざく煮 カレーのフライ 春雨の炒め物	ごはん、油、里芋、砂糖 パン粉、ごま油、春雨	牛乳、豚肉、油揚げ、ハム カレー	人参、ごぼう、こんにゃく 大根、きゅうり
27金		ごはん 牛乳		野菜と厚揚げの煮物 さわらの照り焼き シークワサーのタルト	ごはん、油、砂糖、でん粉 米粉	牛乳、豚肉、ちくわ、厚揚げ さわら、豆乳	人参、しいたけ、たけのこ 大根、さやいんげん シークワサー
30月		バターコッパン 牛乳		ワンタンスープ とりの香味焼き はっさくゼリー	パン、小麦粉	牛乳、とり肉、豚肉	人参、キャベツ、もやし 長ねぎ、はっさく

都合により献立を変更することがあります。
献立表には使用している主な食品を記載しています。詳しい内容については、給食センターにお問い合わせください。

平均栄養価 エネルギー 817kcal
たんぱく質 32.7g

【献立のねらい】丈夫な歯を作ろう

カルシウムを多く摂取できる献立や
よくかんで食べる献立を取り入れる



献立例

かわりきんぴら
手作りふりかけ
ひじきと大豆の炒め煮
あさりごはんの具 など

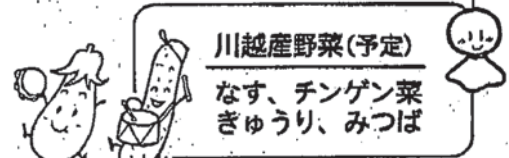
6月4日～10日は...
歯と口の健康週間です。
歯と口を健康に
保ちましょう!



食べ方によせて

あさりごはんの具 具を飯缶に入れ、2本のしゃもじで
よく混ぜてから配食してください。
フィッシュポーション... ソースをかけて、パンにはさんで
食べてください。
こがねもやし
キャベツのホットサラダ } ドレッシングで和えてから
アスパラのホットサラダ } 配食してください。

*この印刷物は、グリーン購入法に適合する紙を使用しています。また、印刷用の紙をリサイクルすることができます。



川越産野菜(予定)
なす、チンゲン菜
きゅうり、みつば

学校給食食材放射性物質検査の結果について
平成26年4月11日～5月9日分

検査品目	放射性物質濃度 検査結果
キャベツ(干葉)・もやし(福島)・おにまん(さつまいも・茨城 小袋 埼玉)・ピーマン(茨城)・チキンナゲット(福北海部 青森 岩手) 玉ねぎ(佐賀)・長ねぎ(茨城)・冷凍ホールコーン(北海道)・ハンバーグ (茨城 群馬 群馬 岩手)・切ごぼう(青森) 他44品目	不検出
給食1食分(ミックス)	不検出

検査範囲は、100g/kg未満です。500g/kgを超えた食材は、使用を控えます。
検査品目、産地、検査日、1食分の献立内容等の詳細は、川越市ホームページをご覧ください。

リサイクル適性(A)