

令和7年度

Dコース



6月献立表



給食目標



—衛生に気をつけよう—

月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日
<p>中濃ソース 牛乳 いわしフライ ポイルキャベツ ご飯 豚肉と大根のスープ</p>	<p>牛乳 豆乳プリン ごま和え 麦ご飯(小) 豚肉と里芋の煮物</p>	<p>歯と口の健康週間メニュー</p> <p>牛乳 ごぼうの天ぷら かえりのごま揚げ クープイリチー ご飯 あじつみれのみそ汁</p>	<p>牛乳 ケチャップ (チューブ) のり佃煮 ツナ入りオムレツ ご飯 米粉マカロニスープ</p>	<p>牛乳 わかさぎのから揚げ 小 フルーツミックス コッペパン(個包装) 焼きそば</p>
9日	10日	11日	12日	13日
<p>牛乳 柑橘ドレッシング チーズ ハムサラダ ご飯 ビーンズシチュー</p>	<p>牛乳 夏野菜のかき揚げ しじみ佃煮 麦ご飯(小) かきたま汁</p>	<p>牛乳 鯖のごまみそ焼き わかめの酢の物 ご飯 けんちん汁</p>	<p>牛乳 きんぴらごぼう 菜飯 高野の含め煮</p>	<p>ふるさとの日メニュー</p> <p>牛乳 ホキの香草揚げ 人参と枝豆のソテー 加古川産味付けのり ご飯 キャベツのみそ汁</p>
16日	17日	18日	19日	20日
<p>和菓子の日メニュー</p> <p>牛乳 厚揚げのそぼろ煮 わらびもち ご飯(小) じゃが芋のみそ汁</p>	<p>牛乳 鶏肉の変わりみそ和え ヨーグルト 麦ご飯(小) コーン入りスープ</p>	<p>食育の日メニュー</p> <p>牛乳 鯛の梅煮 ひじき豆 ご飯 ばち汁</p>	<p>総体応援メニュー</p> <p>牛乳 いかメンチカツ 豚肉とアスパラ炒め ご飯(小) スパニッシュスープ</p>	<p>加古川市中学校 総合体育大会の ため給食は ありません</p>
23日	24日	25日	26日	27日
<p>牛乳 鶏肉のフレーク焼き ご飯(小) グリーンポタージュ</p>	<p>牛乳 たまねぎドレッシング かつお節 (サラダ用) りっちゃんサラダ 春巻き ご飯(小) 豚汁</p>	<p>牛乳 香り和え ご飯 ごま煮</p>	<p>牛乳 中華ドレッシング 春雨サラダ ご飯 麻婆豆腐</p>	<p>牛乳 鯖のみそ 卵の花炒り 魚ふりかけ ご飯 もずく汁</p>
30日	<p>毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」</p> <p>「食べる力」=「生きる力」を育みましょう</p> <p>「人生100年時代」といわれるようになりました。生涯にわたって、心身ともに健康で生き生きと暮らしていくために、あらゆる世代の人が「食べる力」を身につける必要があります。特に、子どもたちは、健全な心と体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となる「食育」を、家庭・学校・地域が連携し、推進していくことが重要です。学校給食の献立はその見本になるよう考えられています。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>食育とは… (食育基本法・前文より)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 生きる上での基本であって、知育・徳育および体育の基礎となるべきもの ● さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること </div> <p>加古川市まちの魅力発信キャラクター</p>			