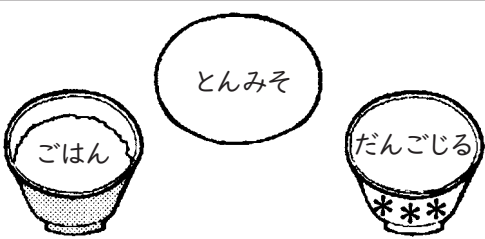
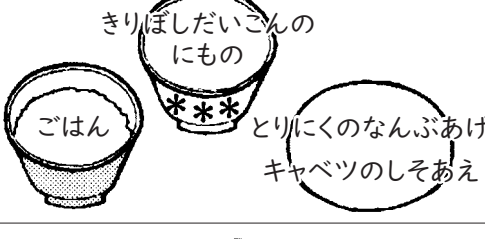
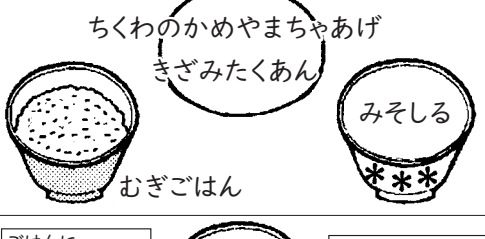
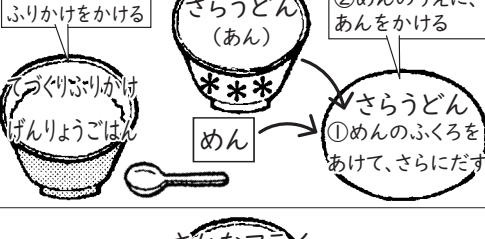
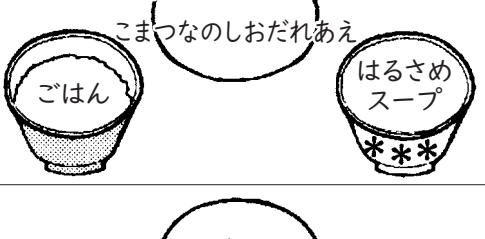
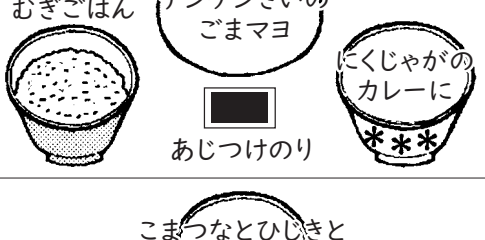


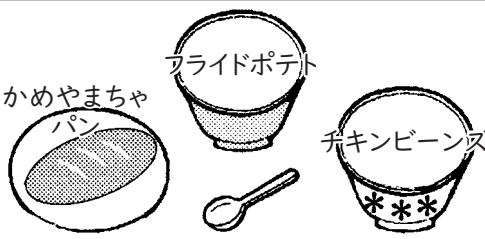
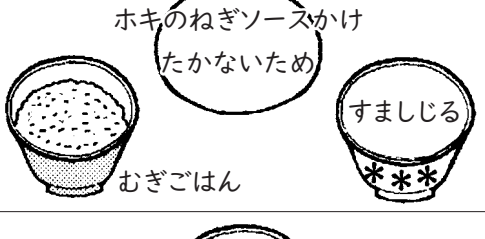
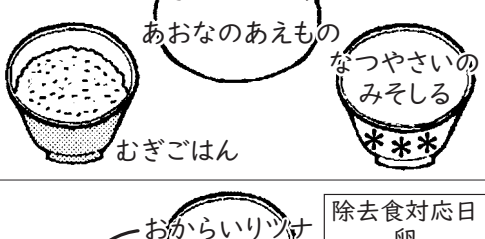
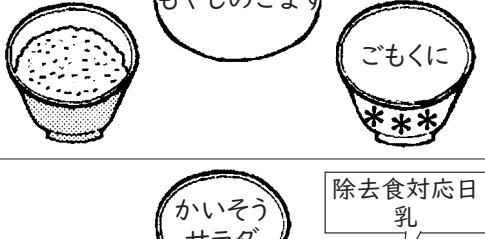
令和7年6月学校給食献立予定表

※主な材料に含まれるアレルギーについて、卵は●、乳は▲、小麦は★と表記しています。
※アレルギーについては、主な材料名として記載されているものについて表示してあります。調味料等に含まれているものについては各校にお問い合わせ下さい。
※()については食材には含まれていませんが、そのアレルギーを含む製品を同じ製造ラインで製造しており、微量に混入する恐れがあるものです。

日・曜日	はいぜんず	おもなざいりょうめい			こんだてめい	料理に含まれるアレルギー		
		あかのなかま	きいろのなかま	みどりのなかま		卵	乳	小麦
2・月		ぎゅうにゅう▲ ぶたにく みそ かまぼこ(★) あぶらあげ	ごはん こんにやく ごま さとう しらたまだんご	たまねぎ にんじん えのきたけ こまつな	ぎゅうにゅう ごはん とんみそ だんごじる		○	(○)
3・火		ぎゅうにゅう▲ トマトオムレツ●(▲★) ベーコン とうにゅう だいず	ロールパン▲★(●) あぶら じゃがいも でんぷん さとう コーンスターチ	たまねぎ にんじん パセリ いちご レモン	ぎゅうにゅう ロールパン トマトオムレツ ぐだくさんとうにゅうスープ てづくりいちごジャム	(○)	○ ○ (○)	○ ○ (○)
4・水		ぎゅうにゅう▲ いわしかんろに★ とりにく	おぎごはん じゃがいも あぶら いとこんにやく ごま さとう	ごぼう たけのこ にんじん グリーンピース	ぎゅうにゅう おぎごはん いわしのかんろに こふきいも ごもくきんぴら		○	○
👉「歯と口のけんこうしゅうかん」にちなんで、6月4日(水)～10日(火)は、かむことを意識した「かみかみメニュー」(ごぼうやこんにやく、大豆、ごまなどの料理)を多くとり入れています。								
5・木		ぎゅうにゅう▲ とりにく さつまあげ あぶらあげ	ごはん あぶら さとう ごま でんぷん	キャベツ しそこ きりぼしだいこん にんじん さやいんげん	ぎゅうにゅう ごはん とりにくのなんぶあげ キャベツのしそあえ きりぼしだいこんのもの		○	
6・金		ぎゅうにゅう▲ ちくわ とうふ あぶらあげ みそ	おぎごはん こむぎこ★ やまいもこ あぶら	おちゃ たくあん にんじん たまねぎ こまつな	ぎゅうにゅう おぎごはん ちくわのかめやまचाあげ きざみたくあん みそしる		○	○
9・月		ぎゅうにゅう▲ ぶたにく うずらたまご● しおこんぶ★ かつおぶし	ごはん あげめん★ あぶら でんぷん ごま さとう	にんじん たまねぎ キャベツ チンゲンさい	ぎゅうにゅう げんりょうごはん さらうどん(めん) さらうどん(あん) てづくりふりかけ		○	○ ○ ○
10・火		ぎゅうにゅう▲ さかなフライ★(●▲) ウィンナー だいず	ロールパン▲★(●) あぶら じゃがいも	キャベツ にんじん たまねぎ えだまめ	ぎゅうにゅう バーガーパン(ロールパン) さかなフライ キャベツのソースソテー だいずのにしよくスープ	(○) (○)	○ ○ (○)	○ ○ ○
11・水		ぎゅうにゅう▲ えび とりにく あおのり(★)	おぎごはん あぶら さとう あおじそドレッシング あおうめゼリー	たまねぎ にんじん ホールコーン キャベツ きゅうり	ぎゅうにゅう おぎごはん えびいりそぼろ あおじそドレッシングサラダ あおうめゼリー		○	(○)
12・木		ぎゅうにゅう▲ とりにく とうふ	ごはん でんぷん あぶら さとう しおだれドレッシング はるさめ ごまあぶら	にんにく こまつな にんじん たまねぎ ねぎ	ぎゅうにゅう ごはん ヤンニョムチキン こまつなのしおだれあえ はるさめスープ		○	
13・金		ぎゅうにゅう▲ とりにく だいず あじつけのり(★)	おぎごはん あぶら じゃがいも こんにやく さとう ごま マヨネーズ	たまねぎ にんじん チンゲンさい	ぎゅうにゅう おぎごはん にくじゃがのカレーに チンゲンさいのごまマヨ あじつけのり		○	(○)
16・月		ぎゅうにゅう▲ ぶたにく みそ ひじき まぐろあぶらづけ	ごはん うどん★ あぶら さとう ごまあぶら ごま	にんじん キャベツ にんにく ねぎ こまつな	ぎゅうにゅう げんりょうごはん みそやきうどん こまつなとひじきとツナのあえもの		○	○

令和7年6月学校給食献立予定表

※主な材料に含まれるアレルギーについて、卵は●、乳は▲、小麦は★と表記しています。
※アレルギーについては、主な材料名として記載されているものについて表示してあります。調味料等に含まれているものについては各校にお問い合わせ下さい。
※()については食材には含まれていませんが、そのアレルギーを含む製品を同じ製造ラインで製造しており、微量に混入する恐れがあるものです。

日・曜日	はいぜんず	おもなざいりょうめい			こんだてめい	料理に含まれるアレルギー		
		あかのなかま	きいろのなかま	みどりのなかま		卵	乳	小麦
17・火		ぎゅうにゅう▲ とりにく だいず	かめやまちゃん(ミルクパン)▲★(●) あぶら さとう じゃがいも	にんにく たまねぎ にんじん パセリ トマトみずに いためたまねぎ(●▲★)	ぎゅうにゅう かめやまちゃん(ミルクパン) チキンビーンズ フライドポテト	(○) (○)	○ ○ (○)	
18・水		ぎゅうにゅう▲ とうふ ぶたにく いか(★)	むぎごはん ごまあぶら さとう コーンスターチ ごま	にんにく たまねぎ にんじん たけのこ ねぎ ホールコーン キャベツ	ぎゅうにゅう むぎごはん とうふのちゅうかに あまずあえ		○ (○)	
19・木		ぎゅうにゅう▲ とりにく たまご● とうふ ぶたにく みそ	ごはん いとこんにやく さとう あぶら	にんじん ほししいたけ たまねぎ ねぎ	ぎゅうにゅう ごはん おやこどん ひややっこ にくみそ		○ ○	
20・金		ぎゅうにゅう▲ ホキ(★) かまぼこ(★) とうふ	むぎごはん でんぷん あぶら さとう	ねぎ しょうが にんにく たかなづけ★ たまねぎ にんじん えのきたけ	ぎゅうにゅう むぎごはん ホキのねぎソースかけ たかないため すましじる		○ (○) (○)	
23・月		ぎゅうにゅう▲ ぶたにく だいず	ごはん ごま ごまあぶら さとう でんぷん じゃがいも あぶら	にんにく しょうが たけのこ にんじん ピーマン	ぎゅうにゅう ごはん チンジャオロースー だいずといものごまがらめ		○	
24・火		ぎゅうにゅう▲ とりにく だいず	こくとうパン▲★(●) マカロニ★ あぶら	にんにく にんじん たまねぎ パセリ みかん(かん) パイナップル(かん) もも(かん)	ぎゅうにゅう こくとうパン マカロニミートソース フルーツミックス	(○)	○ ○ ○	○ ○
25・水		ぎゅうにゅう▲ さば わかめ みそ あぶらあげ	むぎごはん さとう	しょうが チンゲンサイ ホールコーン たまねぎ なす かぼちゃ	ぎゅうにゅう むぎごはん さばのにつけ あおなのあえもの なつやさいのみそしる		○	
26・木		ぎゅうにゅう▲ まぐろあぶらづけ おから とうふ たまご● わかめ	ごはん あぶら さとう でんぷん	しょうが たまねぎ にんじん さやいんげん ほししいたけ えのきたけ ねぎ	ぎゅうにゅう ごはん おからいりツナそばろどん かきたまじる		○ ○	
27・金		ぎゅうにゅう▲ とりにく だいず さつまあげ	むぎごはん じゃがいも こんにやく さとう ごま	しそこ にんじん さやいんげん もやし しょうが ねぎ	ぎゅうにゅう しそごはん ごもくに もやしのごます		○	
30・月		ぎゅうにゅう▲ ぶたにく ひじき わかめ	ごはん あぶら じゃがいも こめこ(▲) バター▲ わふうドレッシング★	しょうが にんにく たまねぎ にんじん グリーンピース キャベツ ホールコーン	ぎゅうにゅう ごはん ポークカレー かいそうサラダ		○ ○	○



かめやまっ子給食のおしらせ

げんえんきゅうしょく

かめやまっ子給食の日は、亀山市でとれた食材をたくさん使った献立になっています。

印の食材はすべての学校で亀山産の食材になります。

減塩を意識したメニューです。学校給食では、スパイスの利用や、だしの味を生かすなどして減塩にも工夫しています。

※いろいろな事情により、献立や食材料の一部を変更することがありますのでご了承ください。

※牛乳は毎日つきます。 ※ごはんは亀山産のコシヒカリを使用しています。

亀山市教育委員会
亀山市学校給食協会