2025年

6月分給食献立 （1/3）

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
2（月）	米飯									ミルク	米飯 こんにゃく	にんじん たまねぎ しめじ	だし しょうゆ
	ミルク		○							にしんのこんぶ煮	さといも	ごぼう 三度豆 えのき	みりん 砂糖
	にしんのこんぶ煮	○魚卵		○	○		○			さつまあげ わかめ			酒 塩
	野菜の煮物			○	○		○						
	すまし汁			○	○		○						
3（火）	味付けパン		○	○						ミルク とり肉	味付けパン	にんじん たまねぎ グリンピース	コンソメ しょうゆ
	ミルク		○							水煮大豆 寒天		ホールトマト ごぼう れんこん	砂糖 ケチャップ
	チキンビーンズ			○	○		○					えだ豆 オレンジ	マヨネーズ 塩
	根菜サラダ			○	○								こしょう
	オレンジ												
4（水）	『からあげ弁当』	からあげ コロッケ ポテトフライ ミックスベジタブルソテー パイナップル（缶詰） ☆ 各自、お茶とおはしをご持参ください。 ☆ 卵抜き給食を希望されているお子様は、お弁当をご持参ください。											
5（木）	『焼き魚弁当』	さばの塩焼き カニかまの磯辺揚げ だしまき玉子 だいこん油あげ煮 みかん（缶詰） ☆ 各自、お茶とおはしをご持参ください。 ☆ 卵抜き給食を希望されているお子様は、お弁当をご持参ください。											
6（金）	米飯									ミルク 韓国のり	米飯 韓国春雨 ごま	にんじん たけのこ もやし	中華だし しょうゆ
	韓国のり					○				ぶた肉 ハム	ごま油	ピーマン 土しょうが にんにく	みりん 酒
	ミルク		○									はくさい 青ねぎ 干しいたけ	
	チャプチェ			○	○	○							
	中華スープ	○	○	○	○	○							
9（月）	米飯									ミルク 牛肉	米飯 こんにゃく 麩	にんじん たまねぎ はくさい	だし しょうゆ
	ミルク		○							焼とうふ	サラダ油	ごぼう だいこん しめじ	みりん 砂糖
	すき焼き			○	○								酒 塩
	すまし汁			○	○		○						
10（火）	バターパン		○	○	○					ミルク ウィンナー	バターパン スパゲティ	にんじん たまねぎ ピーマン	しょうゆ ソース
	ミルク		○							ハム	シークワーサーゼリー	ブロッコリー	ケチャップ 塩 酢
	ナポリタンスパゲティ			○	○		○				サラダ油		砂糖
	ブロッコリーのサラダ	◎	○	○	○								
	シークワーサーゼリー												
11（水）	米飯									ミルク さけフライ	米飯 サラダ油	にんじん 切干だいこん	コンソメ しょうゆ
	ミルク		○							ツナ	春雨	たまねぎ こまつな きゃべつ	ソース マヨネーズ
	さけフライ（とんかつソース）			○			○					きゅうり	中華だし 塩 酒
	切干だいこんのサラダ			○	○		○						こしょう
	コンソメスープ			○	○		○						
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				

2025年

6月分給食献立 （2/3）

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
12（木）	きつね丼			○	○		○			ミルク 油あげ 焼ちくわ かまぼこ わかめ	米飯 ごま かたくり粉	にんじん たまねぎ 青ねぎ こまつな 三度豆 だいこん	だし しょうゆ みりん 砂糖 みそ
	ミルク		○										
	三度豆のごまあえ			○	○	○	○						
	だいこんのみそ汁			○	○		○						
13（金）	米飯									ミルク ウィンナー とり肉 とうふ きざみのり	米飯 春雨 あじさいゼリー	にんじん はくさい だいこん 青ねぎ ヤングコーン ほうれん草	だし しょうゆ みりん 砂糖 カレールゥ 酒
	ミルク		○										
	カレー鍋			○	○		○						
	ほうれん草ののりあえ			○	○								
	あじさいゼリー												
16（月）	米飯									ミルク とり肉 油あげ	米飯 ごま油	にんじん たまねぎ あげなす コーン チンゲン菜	だし しょうゆ みりん 砂糖 みそ 酒
	ミルク		○										
	とりとなすのみそいため			○	○	○							
	チンゲン菜のみそ汁			○	○		○						
17（火）	黒糖パン		○	○						ミルク 牛肉コロッケ 卵 ベーコン	黒糖パン サラダ油	にんじん きゃべつ きゅうり コーン ブロッコリー たまねぎ グリルトマト セロリ	コンソメ しょうゆ 中華だし 砂糖 酢 塩 こしょう
	ミルク		○										
	牛肉コロッケ		○	○	○								
	いろどりサラダ			○	○								
	トマトと卵のスープ	○	○	○	○		○						
18（水）	米飯									ミルク さわら とり肉 水煮大豆 こんぶ とうふ	米飯 こんにゃく ごま	にんじん ごぼう れんこん たまねぎ 青ねぎ	だし しょうゆ みりん 砂糖 みそ 酒
	ミルク		○										
	さわらのごまみそ焼き			○	○	○	○						
	筑前煮			○	○		○						
	とうふのみそ汁			○	○		○						
19（木）	★ ガパオライス			○	○		○			ミルク とり肉 スクランブルエッグ 元気ヨーグルト	米飯	にんじん たまねぎ ピーマン（緑） なす ピーマン（赤・黄） にんにく ズッキーニ 土しょうが チンゲン菜 だいこん コーン	コンソメ しょうゆ 中華だし みりん オイスターソース 塩 こしょう
	└ スクランブルエッグ	○			○								
	ミルク		○										
	野菜スープ			○	○		○						
	元気ヨーグルト		○										
20（金）	米飯									ミルク とり肉 カニかま	米飯 ごま ごま油 春雨 サラダ油	たまねぎ にんじん にんにく 土しょうが きゅうり だいこん えのき 青ねぎ	中華だし しょうゆ みりん 砂糖 塩 酒 酢
	ミルク		○										
	中華風ローストチキン			○	○	○							
	春雨サラダ			○	○		○		○				
	中華スープ			○	○	○							
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				

★ 19日のガパオライスは、スクランブルエッグをのせなければ、卵を含みません。

2025年

6月分給食献立 （3/3）

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・フォーク・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
23（月）	米飯									ミルク　焼ししゃも	米飯　かぼちゃ	にんじん　だいこん　しめじ	だし　しょうゆ
	ミルク		○							とり肉　とうふ　わかめ	かたくり粉	たまねぎ　はくさい　干しいたけ	みりん　砂糖　みそ
	焼ししゃも	○魚卵					○					土しょうが　青ねぎ	中華だし
	とうふとかぼちゃのそぼろあんかけ			○	○		○						
	わかめのみそ汁			○	○		○						
24（火）	ミルクパン		○	○						ミルク　ベーコン	ミルクパン　じゃがいも	にんじん　たまねぎ　ブロッコリー	コンソメ　しょうゆ
	ブルーベリージャム									とり肉　生クリーム	ブルーベリージャム	きゃべつ　きゅうり	ホワイトルゥ　酒
	ミルク		○								サラダ油	カリフラワー	みりん　砂糖
	ベーコンシチュー	○	○	○	○		○						塩　酢
	グリーンサラダ			○	○								
25（水）	米飯									ミルク　ぶた肉	米飯　サラダ油	たまねぎ　にんじん　ごぼう	だし　しょうゆ
	ミルク		○							油あげ	アップルフレッシュゼリー	コーン　こまつな　青ねぎ	みりん　砂糖　みそ
	ぶた肉のポン酢いため			○	○							もやし	ポン酢
	こまつなのみそ汁			○	○		○						
	アップルフレッシュゼリー												
26（木）	ピタパン		○	○	○					ミルク　とり肉	ピタパン	にんじん　きゃべつ　たまねぎ	コンソメ　しょうゆ
	ミルク		○							ヨーグルト　ハム		カリフラワー　にんにく	塩　砂糖　酢　酒
	タンドリーチキン		○							チーズ			タンドリーベース
	シーザーサラダ	◎	○	○	○								マヨネーズ
	コンソメスープ			○	○		○						
27（金）	米飯									ミルク　とり肉	米飯　こんにゃく　ごま	にんじん　だいこん　土しょうが	だし　しょうゆ
	ミルク		○							あつあげ　根菜つくね		もやし　きゃべつ　ほうれん草	みりん　砂糖
	姫路風おでん	◎		○	○		○		○	えびボール		ナタデココ　パイン缶	
	うめごまおひたし			○	○	○				うずら卵		みかん缶　ねり梅	
	フルーツナタデココ												
30（月）	レーズンロール		○	○	○					ミルク　とり肉　チーズ	レーズンロール	にんじん　たまねぎ　ブロッコリー	コンソメ　しょうゆ
	ミルク		○								じゃがいも　マカロニ	ほうれん草　コーン	ホワイトルゥ　酒 塩
	マカロニのグラタン風		○	○	○		○				ごまドレッシング		みりん　中華だし
	ポパイサラダ			○	○	○							マヨネーズ　こしょう
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類			栄養平均量	651 Kcal 26.7　g 2.3　mg

蒸し暑い季節になりました。
食中毒の原因となる細菌が繁殖しないように、手洗いをしっかりしましょう。