



令和8年

6月もいっつけ表

児島学校給食共同調理場K(中)

給食の月目標

よくかんで食べよう

| 献立のねらい | 指導用資料 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|--|--|---|---|---|---|
| よくかんで食べることの大切さについて理解し、毎日の食生活に習慣づけることができる。 | (動) 「よくかんで食べよう」 【Classroom>児島食育配信(中学校)】 | 1 いかの照りじょうゆかけ きゅうりの梅肉あえ 豆腐のみそ汁 ごはん | 2 キャベツのソテー 若鶏のマスタード焼き パン コンソメスープ | 3 このしろの甘辛 金平つす ごはん うずまきふのすまし汁 | 4 ツナサラダ ソフトめん チキントマトソース | 5 豚肉のしょうが焼き キャベツの甘酢あえ ごはん まわかめのみそ汁 |
| 食育月間について知り、自己の食生活を振り返ることで、バランスのとれた食生活を送ることができる。 | (掲) 食育月間について | 8 日向夏 ひじき入りサラダ ごはん ハヤシライス ルウ | 9 白桃ジャム フライドポテト パン 野菜と豆腐の炒め煮 | 10 納豆 野菜のレモン酢あえ ごはん じゃがいものそばろ煮 | 11 れんこんコロッケ 小松菜のおかかあえ ごはん 鶏ごぼう汁 | 12 さわらの薬味ソースかけ 塩昆布あえ ごはん 油揚げのみそ汁 |
| 給食に地場産物を使用することで、地元の食材について知り、すすんで選ぶことができるようになる。 | 17日(水) 配信 (配) ちぬについて | 15 肉野菜炒め ごはん チンゲンサと卵のスーパ | 16 季節の地場産物「連島ごぼう」 ノンエッグタルタルソース 連島バーガーの具(鶏肉・野菜) パン ミネストローネ | 17 地場産物「ちぬ」 ちぬのピリ辛揚げ きくらげの中華あえ ごはん 華風スープ | 18 大豆とわかめの酢の物 うどん 和風カレーうどんの汁 | 19 もやしのからしあえ 冷凍みかん ごはん 連島ごぼう丼の具 |
| 食事の場を通して自己管理能力を身に付け、自分の体調や健康を考えた献立が選択できるようになる。 | | 22 いわしのみりん干し 小松菜の炒め煮 ごはん 夏けんちん | 23 ノンエッグマヨネーズ じゃがいものサラダ 角チーズ パン チリコンカン | 24 もみのり はりはりあえ とりめしのぐ ごはん にらのみそ汁 | 25 さばの塩焼き 干しえび入り酢の物 ごはん 豆腐のすまし汁 | 26 郷土料理「沖縄県」 豚肉のから揚げ ゴーヤチャンプルー ごはん もずくスープ |
| | | 29 黒豆 赤しそあえ 玄米入りごはん いりどり | 30 フレンチサラダ パン ベーコン煮 |  |  | おさらのしゅるい 大皿 茶碗 汁椀 箸 スプーン |