



令和4年6月分 京都市小学校給食献立表



上京・左京・山科支部用

京都市教育委員会

月日(曜)	① 5月30日(月)	③ 5月31日(火)	⑬ 6月1日(水)	⑩ 6月2日(木)	⑮ 6月3日(金)
献立名	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① 和風カレー豆腐 ② ほうれん草ともやしのごま煮	(黄)味つけコッペパン (赤)牛乳 ① ソーセージと野菜のいためナムル ② とうふと青菜のスープ	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① 肉みそいため ② 切干大根の煮つけ	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① なま節のしょうが煮 ② だいこん葉のごまいため ③ かきたま汁	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① ブラウンシチュー ② 野菜のソテー
材	① (赤)上豚肉 20g (赤)たまねぎ 80 (緑)たまねぎ 30 (緑)にんにく 10 (緑)しょうが 0.5 (黄)サラダ油 1 (黄)さみり酒 1 (黄)みり酒 1.2 カレールー粉 0.6 塩 0.2 こいくちしょうゆ 2.3 うすくちしょうゆ 2.5 (黄)片くり粉 2 けずりぶし 1	① (赤)チキンフランクフルト 15g (黄)じゃがいも 35 (黄)油(揚げ用) 1.5 (緑)にんにく 10 (緑)キャベツ 42 (緑)きゅうり 8 (黄)サラダ油 0.8 (黄)すりごま 2.5 (黄)さとしょうゆ 0.4 うすくちしょうゆ 4 米 2 ② (赤)とうふ 30 (緑)にんにく 5 (緑)小松菜 20 チキンスープ 15 料理酒 0.5 塩 0.3 うすくちしょうゆ 4	① (赤)上豚肉 20g 料理酒 1 こいくちしょうゆ 1 (赤)大豆 17 (赤)ほうれん草 25 (緑)しょうが 0.4 (緑)にんにく 0.4 (緑)たけのこ缶詰 20 (緑)干しいたけ 0.8 (黄)サラダ油 1 (赤)赤みそ 4 (赤)八丁みそ 1 (黄)さとしょうゆ 1.5 料理酒 1.5 こいくちしょうゆ 1.5 ② (赤)油あげ 10 (緑)だいこん葉 30 (緑)切干大根 5 (黄)三温糖 1.3 うすくちしょうゆ 4 けずりぶし 2	① (赤)なま節(角) 40g (緑)しょうが 1.3 (黄)さみり酒 1.2 みり酒 1.2 料理酒 1.6 こいくちしょうゆ 0.8 うすくちしょうゆ 1.2 ② (緑)だいこん葉 65 (黄)サラダ油 0.7 (黄)すりごま 2 (赤)花かつお 0.4 みり酒 0.7 うすくちしょうゆ 2 ③ (赤)鶏卵 25 (赤)とうふ 25 (赤)ほうれん草 20 塩 0.4 うすくちしょうゆ 4.2 (黄)片くり粉 1 けずりぶし 0.8 だし昆布 0.8	① (赤)上豚肉 25g (黄)じゃがいも 50 (緑)たまねぎ 60 (緑)にんにく 15 (黄)サラダ油(炒め用) 1 (黄)サラダ油(ルー用) 4 (黄)パスタ 1 (黄)小麦粉 6 (赤)チーズ(小角) 5 トマトピューレ 2 バーベキューソース 4 ウスターソース 1.1 塩 0.9 こしょう 0.02 ガーリックパウダー 0.1 ローリエ 0.01 ② (緑)にんにく 5 (緑)キャベツ 42 (緑)コーン 10 (黄)サラダ油 0.7 塩 0.2 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 0.8
料	② (緑)ほうれん草 50 (緑)もやし 40 (黄)すりごま 3 みり酒 1.7 こいくちしょうゆ 3.4 けずりぶし 0.2				
月日(曜)	⑦ 6月6日(月)	④ 6月7日(火)	和⑤ 6月8日(水)	⑭ 6月9日(木)	⑳ 6月10日(金)
献立名	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① 鶏肉のてり焼き ② 小松菜と切干大根の煮びたし ③ 赤だし	(黄)ミルクコッペパン (赤)牛乳 ① チキンカレーシチュー ② ひじきのソテー	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① にしんなす ② もずくのみそ汁	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① プリプリ中華いため ② ビーフンスープ	(黄)胚芽米ごはん (赤)牛乳 ① 鶏肉のこはくあげ ② かみなりこんにゃく ③ もやしの煮びたし
材	① (赤)鶏肉(もも) 60g (緑)たまねぎ 20 (黄)さみり酒 0.5 みり酒 1 料理酒 1 こいくちしょうゆ 1 うすくちしょうゆ 1 (黄)片くり粉 0.5 ② (緑)切干大根 4 (黄)三温糖 1 みり酒 1 うすくちしょうゆ 2 けずりぶし 1 (緑)にんにく 5 (緑)小松菜 30 うすくちしょうゆ 1 ③ (赤)とうふ 40 (緑)細ねぎ 2 (赤)乾燥わかめ 0.5 (赤)信州みそ 4 (赤)八丁みそ 5 けずりぶし 1.7	① (赤)鶏肉(むね) 30g (黄)じゃがいも 50 (緑)たまねぎ 50 (緑)にんにく 15 (黄)しょうが 0.4 (黄)サラダ油(炒め用) 1 (黄)サラダ油(ルー用) 1.5 (黄)パスタ 2.5 (赤)小麦粉 5 (赤)小脱脂粉乳 5 (赤)カゼイン 0.7 (赤)チーズ(小角) 5 (赤)ヨーグルト(調理用) 5 トマトピューレ 3 フルーツチャッソ 2 バーベキューソース 4 ウスターソース 1.7 塩 0.8 こしょう 0.02 ガーリックパウダー 0.1 オールスパイス 0.03 オリーブオイル 0.01 ② (緑)にんにく 10 (緑)コシヒメ豆 10 (緑)ひじき 3 (黄)サラダ油 1 (黄)醤油 0.4 こしょう 0.2 うすくちしょうゆ 0.01 2	① (赤)開干にしん 1/2枚(43g) (黄)三温糖 3 みり酒 1.1 料理酒 1.5 こいくちしょうゆ 4 (緑)なす 40 (黄)三温糖 0.5 こいくちしょうゆ 1.1 ② (赤)とうふ 40 (赤)油あげ 10 (赤)もずく 10 (緑)細ねぎ 2 (赤)信州みそ 5 (赤)赤みそ 4 けずりぶし 1.5	① (赤)鶏肉(もも) 35g (黄)料理酒 0.5 みり酒 1 こいくちしょうゆ 2.3 (緑)にんにく 15 (緑)しょうが 0.8 (緑)にんにく 0.5 (赤)とうふ 40 (赤)たまねぎ 30 (緑)干しいたけ 15 (黄)パスタ 0.8 (黄)ウスターソース 1.5 こいくちしょうゆ 0.2 うすくちしょうゆ 2.3 うすくちしょうゆ 2 (黄)片くり粉 0.5 ② (黄)ビーフン 8 (緑)もやし 5 (緑)チンゲン菜 20 (緑)しょうが 10 (赤)信州みそ 0.6 (赤)信州みそ 1.5 塩 0.4 こしょう 0.01 こいくちしょうゆ 0.5 うすくちしょうゆ 2.5	① (赤)鶏肉 55g (緑)しょうが 2 料理酒 1 こいくちしょうゆ 1.7 うすくちしょうゆ 1.7 (黄)片くり粉 3 (黄)油(揚げ用) 3 ② (黄)こんにゃく油 40 (赤)かまつお 0.3 (黄)さみり酒 0.8 うすくちしょうゆ 1.2 けずりぶし 2 うすくちしょうゆ 0.3 ③ (赤)油あげ 12 (黄)さみり酒 0.3 みり酒 1.1 うすくちしょうゆ 1.7 けずりぶし 0.2 (緑)にんにく 5 (緑)もやし 55 (緑)ほうれん草 20 うすくちしょうゆ 2
料					

地産地消献立 和(なごみ)献立

スチームコンベクションオープンを使った献立……⑥さわらの幽庵焼き ⑦鶏肉のてり焼き ⑧金時豆の甘煮

6月は食育月間

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要です。食育基本法では「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの」と示されています。様々な経験を通じて「食」に関する正しい知識と望ましい「食」を選択する力を習得できるよう家庭と学校が手を携え、子どもたちの心身ともに健全な育成を図っていきましょう。

朝食で素敵な一日を

令和元年度に本市で実施した食生活調査の結果は、朝食を毎日食するという児童が90%でした。同調査で保護者の方に回答いただいた、朝食で毎日準備する食品については、ごはんやパンなどの主食が約80%に対し、魚・肉・大豆・卵が約35%、野菜が約25%という結果でした。

主食(ごはん、パン、麺など)・主菜(肉や魚、卵など)・副菜(野菜や豆、海藻など)をそろえると、栄養バランスがとりやすくなります。しかし、忙しい朝にすべてそろえるのは大変ということもありますよね。一日を素敵に始めるための朝食について家族みんなで考え、まずは取り組みやすいことから始めてみませんか。

いつもの朝食にプラスワン

ごはん派の方に!

みそ汁をプラス

あたたかい汁物は眠っている間に下がった体温を上げ、体を自覚めさせてくれます。冷蔵庫にある食材でいろいろなパターンができるのでおすすめです。

納豆をプラス

主食だけでは不足しがちなたんぱく質を補うことができます。すぐに食べることができます。おすすめです!

昨日のおかずや常備菜をプラス

常備菜…ひじきの煮つけ、きんぴら、佃煮等

野菜のおかずはビタミンや、ミネラルがプラスされ、おなかの調子を整えてくれます。

今は朝食を食べていない人も、飲み物やスープなど手軽なものから始めてみましょう。朝からおなかを動かす習慣を身につけ、慣れてきたら少しずつステップアップをめざしましょう!

パン派の方に!

牛乳をプラス

水分補給とともに、カルシウムやたんぱく質もとることができます。寒い日には温めるのもおすすめです!

野菜やチーズ、ハムなどをトッピング

食品数が一気に増え、バランスアップになります。パンと一緒に食べられるので、忙しい朝にもうれしい一品です!

さらにもう一品食べたいときに!

ヨーグルト

包丁や火を使わなくても食べることができるので、ヨーグルトやチーズ、果物などもおすすめです。

6月分 アレルギーの原因物質を含む食品の表示について

日	献立名	食品名	アレルギーの原因物質					
			鶏卵	大豆	牛乳	小麦	落花生	えびかに
6/21	① チャウダー	ミックスピース	×	○	×	×	×	×
6/20	⑰ 高野とうふと野菜のたき合わせ	高野とうふ(角切)	×	○	×	×	×	×

- * たらこ、ししゃも、わかさぎ、きびなご、はたはた、にしん、しらすぼし、すぼし(かたくちいわし)等については、魚卵が含まれる可能性があります。
- * 魚の切身については、加工時に洗浄されていますが、魚卵を含む可能性が全くなくなるわけではありません。
- * 魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルギーである甲殻類由来のタンパク質が極めて微量ながら検出される可能性があります。
- * 揚げ物の献立の油については、油(揚げ用)と表記します。油は、1回で捨てずに何回か使用するため、他の食材の成分等が油に残っている可能性があります。
- * 生うどんは「そば」「卵」「大豆」、干うどんは「そば」「やまいも」のコンタミネーションがあります。
- * ごはん、麦ごはん、玄米ごはん、胚芽米ごはん、減量ごはんは同過程で製造されています。
- * 原材料やコンタミネーションについては、「京都市小学校給食用物資(パン・加工品)原材料一覧表」に掲載していますので、必要な方は学校にお尋ねください。

地産地消献立 和(なごみ)献立

⑤ スチームコンベクションオープンを使った献立…スチームコンベクションオープンを使った献立…⑥ さわらの幽庵焼き ⑦ 鶏肉のてり焼き ⑧ 金時豆の甘煮

月日(曜)	⑬ 6月13日(月)	⑭ 6月14日(火)	⑮ 6月15日(水)	⑯ 6月16日(木)	⑰ 6月17日(金)
献立名	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① おからツナ丼(具) ② ほうれん草のごま煮 ③ みょうがのみそ汁	(黄)黒糖コッペパン (赤)牛乳 ① 大豆と牛肉のトマト煮 ② 小松菜のソテー	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① じゃがいものそばろ煮 ② ごま酢煮	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① 青椒肉絲 ② トマトと卵のスープ	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① さわらの幽庵焼き ② 野菜のきんぴら ③ みそ汁
材	① (赤)まぐろ油漬 40g (赤)おからパウダー 1 (緑)たまねぎ 20 (緑)にんじん 10 (緑)しょうが 0.6 (緑)干しいたけ 0.5 (黄)サラダ油 0.3 (黄)三温糖 1.8 (黄)みりんと 2.1 料理酒 1.3 こいくちしょうゆ 4.3 ② (緑)にんじん 5 (緑)ほうれん草 60 (黄)すりごま 2.5 こいくちしょうゆ 2 けすりぶし 0.2 ③ (赤)とうふ 30 (緑)みょうが 2 (赤)乾燥わかめ 0.5 (赤)赤みそ(京北) 9 けすりぶし 1.7	① (赤)牛肉 25g (赤)大豆 28 (緑)たまねぎ 50 (緑)にんじん 10 (緑)ホールトマト缶詰 30 (黄)サラダ油 1 トマトケチャップ 4 ウスターソース 2.5 塩 0.7 こしょう 0.02 ローリエ 0.01 ② (緑)にんじん 5 (緑)小松菜 70 (緑)コン 10 (黄)サラダ油 0.5 塩 0.3 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 1.1	① (赤)鶏ひき肉 25g (黄)じゃがいも 70 (緑)たまねぎ 50 (緑)しょうが 0.5 糸こんにゃく 20 (黄)サラダ油 1 (黄)さとう 1 料理酒 1 こいくちしょうゆ 5.4 (黄)片くり粉 1 ② (赤)しらすぼし 3 (緑)にんじん 5 (緑)キャベツ 42 (赤)細切こんにゃく 0.5 (黄)すりごま 2 (黄)さとう 0.8 うすくちしょうゆ 3 米 酢 1.3	① (赤)牛肉 40g (緑)ピーマン 15 (緑)しょうが 0.4 (緑)しよご詰 25 (黄)サラダ油 1 (黄)さとう 0.5 料理酒 2 オイスターソース 3 こいくちしょうゆ 1.7 (黄)片くり粉 1 ② (赤)鶏卵 25 (緑)たまねぎ 20 (緑)トマト 15 チキンスープ 10 料理酒 1 塩 0.8 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 1.2 (黄)片くり粉 1	① (赤)さわら 1切 (50g) (緑)ゆず果汁 3 (黄)さとみりん 0.3 料理酒 2.45 こいくちしょうゆ 3 ② (緑)にんじん 15 (緑)三度豆 10 つきこんにゃく 35 (黄)サラダ油 0.5 (黄)いりごま 2 (黄)さとみりん 1.7 こいくちしょうゆ 3.4 ③ (赤)とうふ 40 (緑)たまねぎ 20 (赤)乾燥わかめ 0.5 (赤)赤みそ 4 (赤)信州みそ 5 けすりぶし 1.5
料					
月日(曜)	⑱ 6月20日(月)	⑲ 6月21日(火)	⑳ 6月22日(水)	㉑ 6月23日(木)	㉒ 6月24日(金)
献立名	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① 高野とうふと野菜のたき合わせ ② ほうれん草の煮びたし	(黄)コッペパン(国内産小麦100%) (赤)牛乳 ① ハムサンド(具) ② チャウダー	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① 夏野菜のあんかけごはん(具) ② ひじきの煮つけ ③ みかん	(黄)麦ごはん (赤)牛乳 ① さばのかわり煮 ② 鶏肉と野菜の煮つけ	(黄)ごはん (赤)牛乳 ① 豚肉とこんにゃくのいため煮 ② 金時豆の甘煮 ③ キャベツのすまし汁
材	① (赤)高野とうふ(角切) 15g (黄)さとう 2.4 うすくちしょうゆ 6 けすりぶし 1 (赤)鶏肉 25 (緑)にんじん 15 (緑)干しいたけ 0.8 (黄)さとう 1 うすくちしょうゆ 2.5 ② (赤)油あげ 12 (緑)にんじん 10 (緑)ほうれん草 65 (黄)さとう 0.5 みりんと 1.1 こいくちしょうゆ 3.4 けすりぶし 0.3	① (赤)ハム 15g (緑)たまねぎ 5 (緑)キャベツ 42 (黄)サラダ油 0.5 塩 0.2 こしょう 0.02 (黄)マヨネーズソース 1袋 (8g) ② (赤)鶏肉 15 (赤)ミックスビーンズ 15 (黄)じゃがいも 20 (緑)たまねぎ 20 (緑)にんじん 10 (黄)サラダ油(炒め用) 0.5 (黄)サラダ油(ルー用) 1 (黄)バター 2.5 (黄)小麦粉 4 (赤)脱脂粉乳 5 (赤)チーズ(小角) 5 チキンスープ 10 塩 0.6 こしょう 0.02	① (赤)鶏ひき肉 25g (緑)万願寺とうがらし 10 (黄)なす 30 (黄)油(揚げ用) 5.2 (緑)たまねぎ 25 (緑)にんじん 10 (黄)しょうが 0.5 (黄)糸こんにゃく 0.5 (黄)さしみ料 0.5 とり塩 3 料理酒 3 こいくちしょうゆ 2.5 うすくちしょうゆ 4 (黄)片くり粉 4 けすりぶし 1 ② (赤)油あげ 12 (赤)にんじん 10 (赤)ひじき 4 (黄)サラダ油 0.5 (黄)三温糖 0.8 みりんと 2 こいくちしょうゆ 4 けすりぶし 1 ③ (緑)みかん 1個 (75g)	① (赤)さば 1切 (54g) (緑)しょうが 1.6 (黄)ごま油 0.3 (赤)赤みそ 1.8 (黄)三温糖 2.7 料理酒 3.5 トウバンジャン 0.1 こいくちしょうゆ 1.8 米 酢 1.4 ② (赤)鶏肉 30 (黄)じゃがいも 65 (緑)たまねぎ 45 (緑)にんじん 15 (黄)サラダ油 1 (黄)三温糖 0.8 みりんと 2.3 こいくちしょうゆ 2.3 うすくちしょうゆ 4	① (赤)上豚肉 40g (緑)しょうが 0.4 糸こんにゃく 30 (緑)干しいたけ 0.8 (黄)ごま油 1 (黄)さとみりん 1.1 料理酒 1 こいくちしょうゆ 3.4 ② (赤)金時豆 10 (黄)三温糖 3 うすくちしょうゆ 0.6 ③ (赤)鶏肉 15 (緑)にんじん 10 (緑)キャベツ 30 塩 0.4 うすくちしょうゆ 4 けすりぶし 1.5
料					

そうだ、野菜とろう!

～野菜はなんで健康にいいの?～

最近、なんだか調子がよくない…その原因のひとつには「野菜不足」があるかもしれません。

野菜には、私たちの体の調子を整える食物繊維、ビタミン、ミネラルが多く含まれています。

食物繊維

腸の調子を整える手助けをします。便秘を防ぐうえで欠かせません。



ビタミン

体の調子を保つ手助けをします。体内ではほとんど作ることができないので、食事からの摂取が必要です。



カリウム(ミネラル)

余分なナトリウム(食塩)を体外に排出する手助けをします。食塩の取り過ぎを調節します。



カルシウム(ミネラル)

骨や歯を形成する手助けをします。成長期には欠かせません。



食育月間の6月は、「そうだ、野菜とろう!」を合言葉に、旬野菜を使った一皿をいつもの食事に+(プラス)してみませんか。

旬の野菜レシピはこちら→

京・食ねっと レシピ 検索



『こころとからだを育む学校給食』

上里小学校 教諭 河内 美栄

給食室の入り口に、今日の給食のコーナーがあります。登校するとすぐに献立を見に寄っていく子どもたち。「やった。カレーや。」など、喜びながら教室へ上がっていきます。子どもたちにとって、給食は学校生活の中の大きな楽しみの一つなのです。

ほとんどの子どもたちにとっては、給食時間はとても楽しい時間ですが、食べることが苦手な児童にとっては、給食時間は楽しい時間ではないかもしれません。「これは、どんな味なのか?」「減らしてもいいのか?」など、いろいろな不安を抱えています。しかし、友だちがおいしそうに食べていると、食べてみようかなと一口、口に運びます。食べてみると、「おいしい。」と食べ始めます。友だちに影響されて、食べられるものがどんどん増えていきます。食べる量も増えると、体も少しずつ丈夫になり、食べる意欲も、そして、学習などの意欲も増していくように感じます。このように、給食を通して、児童がどんどん成長していくのを感じるとともに、改めて食が児童の心や体に大きく影響していると考えさせられます。

また、栄養教諭の先生方による食の学習は、自分の食事についてしっかりとふりかえり、今後の自分の食生活に活かそうと考える大切な時間となっています。「いただきます。」の意味を考える学習をした時には、「食べ物に感謝しているすべての人に感謝して、ごちそうさまを言いたい。」など、子どもたちの食への意識が変わったのを実感したことがあります。

学校給食は、お昼ご飯というだけでなく、このように児童のこころとからだを育てていくものであると思います。これからも毎日子どもたちと関わっていきながら給食時間を大切に過ごしていきたいと考えています。

今月の給食指導の目標

食べ物について知ろう

6月分 平均摂取量

区分	エネルギー(kcal)	カルシウム(mg)	鉄(mg)
高学年	729	383	3.2
中学年	642	357	2.7
低学年	565	333	2.2

京都市教育委員会のホームページから、献立表や今月のレシピ(2つ)を見ることができます。
【京都市 和食推進の日】で検索してみてください。

《物資について》 ふりかけ(しそ)

急遽おかずを提供できない状況となった場合や、台風・地震等による災害で、学校に納品された米飯のみを提供する状況となった場合に備えるため、緊急時物資として取り扱う「ふりかけ(しそ)」を学校で保管しています。赤しそのふりかけで、原材料にアレルギー原因物質の7品目(卵・大豆・牛乳・小麦・落花生・えび・かに)と「ごま」は含まれていません。

