

【6年生登校：6年担任の先生へ】
6年生は、量・内容の調整をしているので、この図のとおりではありません。小学校へ送付している6年生登校用献立表を確認し、配膳時にご注意ください。



6月のこんだて(盛り付け方)



中学校給食配食図：こんだてだより

2025. 6 学校給食課

2日(月) カットゼリー(ぶどう) ささみフライ カットされたゼリーが中食缶に入って届きます。お皿に盛り付けましょう。 ごはん 米粉の カレーシチュー	3日(火) 小魚ミックス もやしのごま和え 豚肉のしょうが焼き ごはん とうがんのすまし汁	4日(水) トマトクリームスパゲティ かぼちゃコロッケ 練乳パン キャベツの スープ	5日(木) 黒糖大豆 ひじきの炒め煮 赤魚のから揚げ ごはん 厚揚げの みそ汁	6日(金) スライスチーズ タコライス ゆでキャベツ キャベツと細かくちぎったチーズを各自ごはんのにせて、具と混ぜて食べましょう。 ごはん コンソメ たまごスープ
9日(月) 五目豆 あじフライ(合わせソース)(クラス1本) ごはん かきたま汁	10日(火) ブルーベリータルト キムチどんぶり 蒸しにらまんじゅう ごはん トック ごはんのにせて食べてもおいしいですよ。	11日(水) ラタトゥイユ プレーンオムレツ いちごジャム コッペパン 枝豆のポタージュ ラタトゥイユをソースにして食べてもおいしいですよ。	12日(木) きゅうりとわかめの酢の物 にしんのかばやき風 ごはん 韓国肉じゃが 汁物より少なめ	13日(金) 厚揚げのカレーチャンプルー 肉ボールの甘酢あんかけ ごはん 中華スープ 目安：1人4～5個 発酵乳
16日(月) 枝豆と野菜のサラダ(たまねぎドレッシング)(クラス1本) 鶏肉のレモンじょうゆ和え さかなのふりかけ 白 菜とソーセージの スープ ごはん 目安：1人4～5個	17日(火) ソースも一緒に盛り付けるとよりおいしく食べられますよ！ ひじきとツナの温サラダ(ごまクリーミードレッシング)(クラス1本) 和風おろしハンバーグ ごはん ジャがいもの トマトソース煮 汁物より少なめ	18日(水) スライスチーズ ジャーマンポテト トンカツ(合わせソース)(クラス1本) パンにおかずをはさんで食べるのもいいですね。 コッペパン ベジタスープ	19日(木) わらびもち(あん入り) 河内の郷土料理 小バットに入っています。 生節のそばろ かしわのすき焼き 焼きのり ごはん たまねぎの みそ汁	20日(金) ミルメークコーヒー もやしサラダ(柑橘ドレッシング)(クラス1本) チキンナゲット(2個) ごはん 米粉の ハヤシシチュー
23日(月) ヨーグルト バンサンスー(中華ドレッシング)(クラス1本) ギョーザ(2個) ごはん マーボー豆腐 汁物より少なめ	24日(火) 目安：1人5～6個 とりごぼうごはんの具 豚肉の塩こうじから揚げ ごはん すまし汁 ごはんに混ぜて食べましょう。	25日(水) ちりめんじゃことキャベツのパスタ スパイシーチキン バター 黒砂糖パン たまごスープ 目安：1人3～4個	4日(水)：練乳パン 「他のパンも食べてみたい。」のリクエストにお応えし、中学校では「練乳パン」が初登場です！ 「練乳パン」と聞くと、小学校の給食で食べていた「練乳ツイストパン」を思い出す人もいるかと思いますが、中学校ではコッペパンの形をしています。 ほんのりとした甘さのあるパンです。	6月4日～10日は歯と口の健康週間です。よく噛んで食べると、体によい効果がたくさんあります。噛むことの大切さを知って、よく噛む習慣をつけましょう。 「かみかみ献立」として5日に「黒糖大豆」が登場します。
30日(月) コーンサラダ(たまねぎドレッシング)(クラス1本) ミンチカツ さけのふりかけ ちりコンカン ごはん 汁物より少なめ	19日(木)：河内の郷土料理【生節の押しずし】 河内地区の郷土料理のひとつである「生節の押しずし」は、祭りやお祝い事の時に食べられていました。生節は、かつおをさばいた後、加熱し、半乾燥させたもので、鉄分が豊富に含まれています。 給食では、生節を甘辛く炊いてそばろにしています。ごはんと一緒に焼きのりで巻いて食べましょう。	生節の押しずし 6月19日(木) 食育6日	・「目安：1人●個位」は、当日の食材の大小により、その数がないこともあります。届いたものを学級の数で分けてください。 ・盛り付け時、一旦食缶の中が空になるよう、なるべく『最初に配り切る』ことは、残食を減らすことにつながる方法の1つです。	