２０２２年６月　特別支援学校給食配食表

福岡市教育委員会

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日

【後片付けのポイント】

- ○ ヨーグルト、ハスカップゼリーの空き容器は、重ねてビニール袋に入れましょう。
  ※牛乳パックやパンの袋とは、分けましょう。
- ○ ミニトマト（食べ残し・ヘタ）は、入ってきた丸食缶（赤）に入れましょう。
- ○ みかんジュースのパックは、小さくたたみましょう。

1（水）
（小）４コていど
（中高）５コていど
中高（300）
ミートボール
コーンサラダ
ポトフ
パインパン
ミートボールは、おおきさによって、かずがぜんごすることがあります。

2（木）
きゅうりとわかめのすのもの
いわしのうめに
むぎごはん
だいずとやさいのいりに

3（金）
ヨーグルト
チキンサラダ
キャロットロールパン
やきうどん

6（月）
♥季節の料理
ピーチ＆みかん
やさいソテー
かける
むぎごはん
♥キーマカレー

7（火）
★世界の料理（ベトナム）
▼福岡の食材
♥季節の果物
ツナドレッシングサラダ
はるまき（２コ）
しょくパン
★とりにくのフォー
▼♥のこのしまさんあまなつマーマレード

8（水）
♠歯と口の健康週間
★世界の料理（韓国）
あつあげのオイスターソースいため
★テジプルコギ
♠だいずこんぶ
むぎごはん
わかめスープ

9（木）
◆新献立
（小）４コていど
（中高）５コていど
やさいのあまずづけ
◆きびなごいそべフライ
むぎごはん
がんもどきのごもくに
きびなごいそべフライは、おおきさによって、かずがぜんごすることがあります。

10（金）
もやしのあえもの
シュウマイ（２コ）
にはいず
むぎごはん
とうふのちゅうかに

13（月）
中高（300）
♛生徒が考えた献立
♥季節の果物
♥ハスカップゼリー
フレンチサラダ
ミルクねじりパン
♛トマトクリームに

14（火）
♣郷土料理（徳島県）
きゅうりのしおもみ
ホキこめこフライ
ソース
むぎごはん
♣なるとに

15（水）
たかなそぼろどん
きりぼしだいこんのあえもの
かける
むぎごはん
もずくスープ

16（木）
レバーとだいずのあげに
しらすあえ
ひじきのつくだに
つくだには、おおざらにだして、はいしょくしましょう。
むぎごはん（しないさん）
ちゅうかふうコーンスープ

17（金）
★世界の料理（インド）
♥季節の料理
♥ごぼうサラダ
★タンドールふうチキン
こくとうぶどうパン
コンソメスープ

20（月）
うめおかかあえ
ぶたにくのしょうがに
むぎごはん（しないさん）
みそしる

21（火）
中高（300）
★世界の料理（フランス）
♥季節の料理
コールスロー
てりやきハンバーグ
はさむ
よこわりまるパン
スライスチーズ
★♥ラタトゥイユ

22（水）
♥季節の野菜
ミニトマトは、おおきさによって、かずがぜんごすることがあります。
♥ミニトマト（２～３コ）
かける
かいそうサラダ
むぎごはん
チキンカレー

23（木）
♛生徒が考えた献立
♥季節の料理・果物
♣郷土料理（沖縄県）
♥♣パインアップル
♛♣もずくのてんぷら
だいずふりかけ
むぎごはん
♥♣ゴーヤチャンプルー

24（金）
♥季節の料理
あまずあえ
さばのしおやき
むぎごはん
♥ぶたにくとごぼうのいりに

27（月）
（小）１ほん
（中高）２ほん
キャベツソテー
ウインナーソテー
はさむ
せわりこめこパン
やさいのスープに
いっしょくフィッシュ

28（火）
♣郷土料理（宮崎県）
キャベツのしおこんぶあえ
♣チキンなんばん（２コ）
タルタルソース
むぎごはん
つみれじる

29（水）
▼福岡の食材
♥季節の料理
チキンドレッシングサラダ
ミルククレセントロールパン
♥スパゲッティミートソース
▼みかんジュース

30（木）
きりぼしだいこんのいために
いわしのからみそに
むぎごはん
かきたまじる

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」

歯を健康に保つためには、歯みがきだけでなく、よくかんで食べることも大切です。よくかんで食べると、口の中にだ液が多く出るので、むし歯を予防してくれます。８日に「大豆昆布」が出ます。よくかんで食べましょう。

⚠さかなは、ほねにちゅういしてたべましょう。