# 令和7年 6月 の予定献立表



糸満学校給食センター TEL: 098-994-5800

学校給食の 栄養基準量		E=エネルキ゛ー	P=タンパク質	F=脂質
	小学校	650 kcal	21.1~32.5g	14.4~21.7g
	中学校	830 kcal	27.0~41.5g	18.4~27.7g

			ランスコ	からいいしょう
※材料、そのほかの	都合により献立を変更	<b>亘することがあります。</b>		
※魚、肉類(鶏·牛·豚	)など骨がある食材や	丸くてツルツルした食材はよくかんで	気を付けて食	<b>ミべましょう</b>
※食物アレルギーの	ある児童生徒は、給食	食を食べる前に別紙の「アレルギー献	立表」で	
内容を必ず確認し	ましょう。家庭・学校に	おいても毎日確認してください。		

	2(月) 残量調査について	3(火) ひじきの栄養	4(水) 虫歯予防デー	5(木) 豆の栄養	6(金) ぬんくーぐわー
こん	だいがくいも2こ	オレンジ 中乳 ひじきの そぼろいため	さつまスティック 中乳 とりにくとごぼういため	あげ魚の ラタトゥイユかけ	はなく一くわー
だて	ごはん だいこんの ちゅうかに	ごはん とうがんの みそしる	げんまいごはん もずくの すましじる	こくとうパン ビーンズ シチュー	くろこめごはん くーりじし
	9(月) わかめスープ	10(火) にんじんシリシリ	11(水) きのこを食べよう!	12(木) へちまの栄養	13(金) ブロッコリーの栄養
こんだて	プルコギどん ごはん わかめスープ	オレンジ (本列) にんじんシリシリ (こんじんシリシリ ではん ゆしどうふ	チーズ 中乳 かふうきのこ カツオカツ スパゲティー	ツナそぼろ丼 ごはん へちまのみそしる	いちごジャム (揚げパン以外の学校) サキンビーンズ チキンビーンズ 場げパン ホ小・光洋小・糸小 コッペパン
	16(月) 鉄とカルシウム	17(火) ミネストローネ	18(水) ごぼうについて	19(木) しまなーって何?	上記以外の学校       20(金)     慰霊の日(6/23)
こ ん だ て	ごまドレッシング てつカルサラダ むぎごはん かぼちゃカレー	チキンとペンネの クリームに あみパン ミネストローネ	きんぴらどん	しまなーちゃんぷるー ではん シカムドゥチ	いもてんぷら 中乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
こんだて	今月の糸満産やさい ○にんじん ○こまつな ○きゅうり ○だいこん葉	24(火) ヨーグルトについて ヨーグルト コーグルト かぼちゃ ナポリタン コロッケ	25(水) パインについて パインスライス あんだんすー ではん やさいちゃんぷるー	26(木) もずくについて  「中乳」 いりとうふ  たけのこごはん かきたまじる	27(金) アサリの栄養 ウインナーの ソースかけ シープ コッペパン クラムチャウダー
こんだて	30(月) はるさめについて ドライカレー ではん はるさめスープ	今月の欠食       9日(月)     24日(火)       兼城小     光洋小       高嶺小     糸満南小45       糸満南小6年     27日(金)       光洋小6年     三和中       13日(金)     兼城小4年       喜屋武小     30日(月)       潮平小	■ ************************************	大切につかいましょう スプーンが折り曲げられ返却され ています。大切に使いましょう。	6/2(月)~6(金)は 残量調査です ご協力おねがいします

### 糸満市学校給食センターの紹介

糸満学校給食センターでは、約7200食(市内16の小中学校)の給食 を所長1名・係長1名・栄養教諭等3名・調理員38名・委託栄養士1名で 協力し作っています。近年はお米等の値上がりがあり、給食も大きな影響 を受けています。限られた予算の中で栄養価を満たすのが

難しいのが現状です。

#### I 食当たりの給食費

市内の農家さんと契約し、人参・ 小松菜・キャベツ・きゅうり・だい こん葉など、糸満産のやさいをでき るだけ使うようにしています。







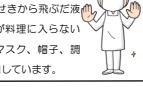


## 学校給食の 衛生管理

調理員さんは食中毒防止のために、衛生管理を徹底して 行っています。**学校でもエプロンの着用。机の上をきれいに** するなど、異物混入の防止に努めてくださいね。

### 清潔な服装

調理員は、せきから飛ぶだ液の や髪の毛などが料理に入らない ように清潔なマスク、帽子、調 理衣などを着用しています。



### 手洗いの徹底

作業前は、個人専用のつめブ ラシなどを使ってつめの間も念入 りに洗います。作業中もこまめに 手洗いをしています。



## エプロンなどの使いわけ心

汚染防止のために、作業の内 容によって、エプロンや手袋、 履物などを使いわけています。



#### 適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が 75℃で1分間以上(二枚貝など は85~90℃で90秒間以上)にな るようにしています。

