

令和7年度6月 中学校献立カレンダー

月	火	水	木	金													
2	3	4	5	6													
																	
白飯 牛乳 イカフライ 玉葱サラダ (和風たまねぎ) みそけんちん汁 パック入り小魚	カレーライス（麦飯） 牛乳 チキンナゲット（2個） アスパラのソテー	白飯 牛乳 豚肉のねぎ味噌焼き 切り干し大根のサラダ （野菜いっぱい和風） たぬき汁 ※かみかみ献立	バターロール 牛乳 鮭のバジルチーズフライ カラフルサラダ （野菜いっぱいイタリアン） コンソメスープ	白飯 牛乳 厚揚げの中華ソースかけ 麻婆なす 青梗菜のスープ													
9	10	11	12	13													
																	
食パン 牛乳 プチオムライス かぼちゃと豆のサラダ （野菜いっぱい香味玉ねぎ） クラムチャウダー	白飯 牛乳 コロッケ 豚肉といんげんの炒め物 三郷の御御御付け 味付のり ※埼玉県郷土料理	白飯 牛乳 ししゃもフリッター（2個） 海草サラダ（中華） 酢豚	白飯 牛乳 沖あみかき揚げ （天丼のタレ） ひじきの炒め煮 つみれのすまし汁	豚骨ラーメン （ホット中華麺） 牛乳 春巻 キャベツの中華サラダ （棒々鶏みそ）													
16	17	18	19	20													
写真	写真	写真	写真	写真													
白飯 牛乳 いわしの梅煮 野菜のごま炒め 田舎汁	パンパン 牛乳 チキンのレモン ガーリック焼き ポテトサラダ （マヨネーズ） ラビオリスープ	白飯 牛乳 あじの南蛮漬け ニンニクの芽の炒め物 レタスのスープ	※かて飯（白飯） 牛乳 ※ゼリーフライ のらぼう菜のごま和え （焙煎ごま） 吉野汁 ※埼玉県郷土料理	ハヤシライス（麦飯） 牛乳 ブロッコリーとカリフラ ワアのアリオオーリオ さくらんぼ（2個）													
23	24	25	26	27													
写真	写真	写真	写真	写真													
白飯 牛乳 鯖深谷ねぎ香り焼き ごぼうサラダ （和風合わせ） ※つみっこ ※埼玉県郷土料理	白飯 牛乳 小籠包（2個） えびのチリソース煮 冬瓜の中華スープ ハスカップゼリー	わかめごはん 牛乳 鶏肉の竜田揚げ シルバーサラダ （マヨネーズ） 豚汁 ※北中リクエスト献立	※ピタパン コーヒー牛乳 ほきの香草フライ ひよこ豆のカレー煮 焼そば ※アフリカ料理献立	白飯 牛乳 フーヨーハイ 焼肉炒め ワンタンスープ													
30	中学校の給食では、こんな彩の国メニューがでます！																
写真	地場産物を食べて 地産地消！  地域で生産された食材をその地域で消費することを地産地消といいます。生産者の顔が見えるので安心して買えます。また、遠くから輸送しないので、新鮮な状態で手に入り、環境への負担も減らせます。 <table><tr><td rowspan="3">6月19日</td><td>かて飯</td><td>埼玉県全域に伝わる郷土料理の1つです。お米に季節の野菜や山菜、きのこなどで量を増やして食べたことが由来とされています。</td></tr><tr><td>ゼリーフライ</td><td>名前の由来は、小判型であることから「銭フライ」がなまって「ゼリーフライ」になったと言われています。おからや野菜が入ったフライで、行田市民のおやつとして愛されています。（埼玉県HPより）</td></tr><tr><td>のらぼう菜のごま和え</td><td>「のらぼう菜」は江戸東京野菜のひとつで、埼玉県でも生産されています。菜の花に似た食感で苦みやクセがなく食べやすいです。</td></tr><tr><td>6月23日</td><td>鯖深谷ねぎ香り焼き</td><td>深谷市はねぎの生産量が全国トップクラスです。糖度が10～15度前後あると言われており、その糖度はミカンなどの果物に匹敵すると言われています。（深谷市HPより）</td></tr><tr><td colspan="3">※6月の給食で使用する玉ねぎは三郷市産です！</td></tr></table>				6月19日	かて飯	埼玉県全域に伝わる郷土料理の1つです。お米に季節の野菜や山菜、きのこなどで量を増やして食べたことが由来とされています。	ゼリーフライ	名前の由来は、小判型であることから「銭フライ」がなまって「ゼリーフライ」になったと言われています。おからや野菜が入ったフライで、行田市民のおやつとして愛されています。（埼玉県HPより）	のらぼう菜のごま和え	「のらぼう菜」は江戸東京野菜のひとつで、埼玉県でも生産されています。菜の花に似た食感で苦みやクセがなく食べやすいです。	6月23日	鯖深谷ねぎ香り焼き	深谷市はねぎの生産量が全国トップクラスです。糖度が10～15度前後あると言われており、その糖度はミカンなどの果物に匹敵すると言われています。（深谷市HPより）	※6月の給食で使用する玉ねぎは三郷市産です！		
6月19日	かて飯	埼玉県全域に伝わる郷土料理の1つです。お米に季節の野菜や山菜、きのこなどで量を増やして食べたことが由来とされています。															
	ゼリーフライ	名前の由来は、小判型であることから「銭フライ」がなまって「ゼリーフライ」になったと言われています。おからや野菜が入ったフライで、行田市民のおやつとして愛されています。（埼玉県HPより）															
	のらぼう菜のごま和え	「のらぼう菜」は江戸東京野菜のひとつで、埼玉県でも生産されています。菜の花に似た食感で苦みやクセがなく食べやすいです。															
6月23日	鯖深谷ねぎ香り焼き	深谷市はねぎの生産量が全国トップクラスです。糖度が10～15度前後あると言われており、その糖度はミカンなどの果物に匹敵すると言われています。（深谷市HPより）															
※6月の給食で使用する玉ねぎは三郷市産です！																	
白飯 牛乳 和風ハンバーグ 炒り豆腐 野菜の味噌汁																	