

令和6年度6月 中学校献立カレンダー

月	火	水	木	金
3	4	5	6	7
				
食パン (パテチョコレート) 牛乳 フライドチキン メキシカンサラダ (コブサラダ) クラムチャウダー ※アメリカ&メキシコ料理献立	山菜おこわ 牛乳 イカフライ 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	カレーライス(麦飯) 牛乳 夏野菜と鶏ささみの ガーリックソテー メロン(1/8個)	白飯 牛乳 フーヨーハイ 春雨サラダ (野菜いっぱい香味玉ねぎ) 肉団子の中華煮	白飯 牛乳 豚肉のゴマ味噌焼き のらぼう菜の和え物 (柚子かつお) 濃平汁
10	11	12	13	14
				
白飯 牛乳 小松菜入り餃子(2個) ニンニクの芽の炒め物 レタスのスープ	白飯(のり佃煮) 牛乳 かれいの竜田揚げ じゃがいもの金平 なめこの味噌汁	黒パン 牛乳 鶏肉のレモンソテー カラフルサラダ (野菜いっぱいイタリアン) ツナとトマトのスパゲティ	かて飯(白飯) 牛乳 さばの深谷ねぎ香り焼き つみっこ 埼玉県産桂木ゆずゼリー	白飯 牛乳 かぼちゃコロッケ (パックソース) 野菜のごま炒め 呉汁
17	18	19	20	21
				
ハヤシライス(麦飯) 牛乳 こんにゃくのピリ辛炒め さくらんぼ(2個)	白飯 牛乳 春巻 回鍋肉 冬瓜の中華スープ	白飯 牛乳 みそポテト 豚肉といんげんの炒め物 かみなり汁	ツイストパン 牛乳 ローストチキン ポークビーンズ コーンポタージュ	肉汁うどん (地粉うどん) 牛乳 ちくわの狭山茶揚げ もやしの和え物 (青じそ)
24	25	26	27	28
				
白飯 牛乳 五目厚焼き玉子 ごま和え(焙煎ごま) 肉じゃが	チャーハン(白飯) 牛乳 あじフリッター(2個) 青梗菜の中華スープ ヨーグルト	ピタパン コーヒーマル 白花豆コロッケ ムサカ ムルキーヤ (モロヘイヤのスープ) ※エジプト料理献立	白飯 牛乳 いわしの梅煮 のり和え (だししょうゆ) けんちん汁 パックあとひきみそ大豆	白飯 牛乳 ヤンニョムチキン ひじきのナムル (ナムル) トックスープ ※南中リクエスト献立

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。

中学校の給食では、こんな彩の国メニューがでます！

6月7日	のらぼう菜の和え物	「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10日	小松菜入り餃子	埼玉県は小松菜の産出額が全国で2位です。三郷市の給食では小松菜を沢山使用しています。
6月13日	かて飯	埼玉県全域に伝わる郷土料理の一つです。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。
6月19日	みそポテト	秩父地方のB級グルメの1つです。収穫した小ぶりの芋を囲炉裏で焼き、みそだれを塗って食べたのが始まりとされています。
6月21日	ちくわの狭山茶揚げ	埼玉県狭山市の粉茶を天ぷら粉に混ぜ合わせ、揚げたメニューです。