

予定献立表

令和7年

6月

船橋市立前原中学校

○牛乳は毎日つきます

日付	選択	A献立	17kcal - (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (%)	食塩相当量 (g)	B献立	17kcal - (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (%)	食塩相当量 (g)	備考
2	(月)	コーンピラフ あじのパン粉焼き チキンサラダ キャベツとベーコンのスープ にんじんゼリー	845	40.2	27.9	2.5	食パン 手作り にんじんジャム 鶏肉と大豆のシチュー シーフードサラダ オレンジ	808	34.5	31.5	2.9	船橋産の旬の食材を 食べて知る日 「にんじん」
3	(火)	麦ご飯 さばのオレンジ煮 大学いも わさびあえ チンゲン菜と玉ねぎのみそ汁 パナナ	840	32.0	26.6	2.6	キャラットパン ハンバーグ 小松菜のソテー オニオンスープ フルーツ白玉 (みかん・ナタデココ)	837	33.9	29.8	3.2	3年修学旅行
4	(水)	しらすと青大豆のおこわ いかの更紗揚げ 小松菜とえのきのきのおひたし さつま汁 豆乳プリン	819	37.1	25.2	2.6	ハチミツパン 生揚げのピザ焼き フレンチサラダ 豆乳コーンスープ メロン	808	34.8	31.1	2.8	3年修学旅行
5	(木)	ご飯 なすのはさみ揚げ ナムル ジャが芋とわかめのみそ汁 キウイフルーツ	812	31.3	29.7	2.6	シナモンセサミトースト コールスロー ポークビーンズ オレンジ	820	33.5	31.7	3.0	3年修学旅行
6	(金)	麦ご飯 わかさぎの唐揚げ 大豆と揚げボールの煮物 わかめときゅうりの酢の物 大根とえのきのみそ汁 パイナップル	841	34.8	25.3	2.6	パンフキンパン たらのレモン焼き マセドニアポテトサラダ ミニトマト カレーヌードルスープ 冷凍みかん	829	40.7	27.0	3.1	
9	(月)	梅ご飯 白身魚とじゃが芋の揚げ煮 千草あえ 沢煮碗 パナナ	807	32.2	24.2	2.6	ミルクパン ポテトのオムレツ ビーフンカレーソテー ミネストローネスープ オレンジ	841	32.5	29.8	3.2	
10	(火)	ご飯 四川豆腐 さつまいものおやき 中華あえ オレンジ	816	31.1	25.3	2.6	黒ごまはちみつサンド 豚肉と大豆のトマト煮 アスパラガスのサラダ メロン	809	35.7	30.9	3.1	
11	(水)	キムチ炒飯 ししゃもの磯辺揚げ 荳わかめのあえ物 白菜スープ パイナップル	840	32.7	28.3	2.7	ピザドック ポテトと豚肉のカレー炒め 野菜スープ オレンジゼリー	798	32.3	32.4	3.2	
12	(木)	カレー風味バターライス スズキのトマトソース ポテトとズッキーニのソテー コーンとあさりのミルクスープ さくらんぼ	800	34.9	26.0	2.4	ソフト麺肉みそソース かつおたつた揚げ 和風サラダ オレンジ	852	46.9	23.9	3.1	A：船橋産の 旬の食材を 食べて知る日 「スズキ」
13	(金)	ひじきご飯 さんが焼き 青のり大豆 磯香あえ 豆腐としめじのすまし汁 冷凍みかん	815	40.6	31.9	2.5	ハチミツパン レバーとポテトのレモンソース コーンサラダ にんじんポタージュ すいか	846	32.5	29.4	3.2	県民の日献立
16	(月)	ご飯 味付けのり 鶏肉の照り焼き ジャが芋のうま煮 もやしとコーンのごまあえ 豆腐とわかめのみそ汁 オレンジ	797	32.8	25.6	2.6	コッパン キャラメルクリーム ししゃもフライ チキンサラダ 卵スープ キウイフルーツ	800	39.5	33.1	3.3	下にある説明の 献立名にも注目！
17	(火)	ガーリックライス チリ・コン・カーン マセドニアサラダ メロン	834	32.3	28.8	2.6	食パン チョコレートクリーム 豚肉のステーキ ポテトサラダ ボンビノスのミルクスープ きなこ白玉	847	33.9	32.5	3.1	B：2年4組 作成献立
23	(月)	わかめご飯 ニラ入り卵焼き ごまあえ なめこと青菜のみそ汁 パナナ	804	33.1	29.0	2.6	ブランコッパン 鶏のオニオン風味揚げ ツナサラダ ABCスープ オレンジ	793	36.0	32.9	3.3	
24	(火)	ご飯 ジャンボ揚げきょうざ 春雨サラダ オクラとわかめのスープ フルーツヨーグルト	819	30.9	29.2	2.4	野菜あんかけ焼きそば ポテトのチーズ焼き 中華きゅうり プリン	792	34.1	29.0	3.0	A：2年3組 作成献立
25	(水)	ポークカレーライス たらのベーコンロール じゃこ入り海藻サラダ 冷凍みかん	850	37.5	29.3	2.6	シナモン揚げパン 野菜とウィンナーのスープ煮 焼肉サラダ ヨーグルト	797	29.5	31.7	3.1	
26	(木)	麦ご飯 鶏つくね 荳わかめの五色あえ 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁 オレンジ	810	31.9	27.4	2.6	丸型コッパン スズキのフライ ごまドレッシングサラダ トマトスープ パナナ	813	36.8	32.2	2.9	B：船橋産の 旬の食材を 食べて知る日 「スズキ」
27	(金)	スタミナ豚キムチ丼 いりこ大豆 大根ナムル わかめスープ さくらんぼ	812	34.0	27.9	2.6	セサミトースト 豆あじのカレーマリネ 青菜とのりのサラダ 肉団子スープ オレンジ	811	35.3	31.4	3.3	
30	(月)	麦ご飯 レバーとじゃが芋のケチャップあえ きゅうりの土佐あえ 根菜のごまキムチ汁 オレンジ	813	32.7	26.0	2.5	食パン イチゴジャム 豆腐のミートグラタン ひじきのサラダ レンズ豆のスープ パイナップル	825	36.5	31.2	3.2	

○献立表をよく見て選び、選択欄に記入しましょう。

○都合により食材料を変更する場合がありますが、あらかじめご了承ください。

* 今月の船橋産の旬の食材は「にんじん」「スズキ」です。

* 6～11月：2年生が家庭科の授業で作成した献立を取り入れます。（今月は3・4組の代表献立です。）

<予約サイト>

24日A献立：2年3組3班 ～日々の部活応援メニュー～

—おすすめポイント—

メインのジャンボ揚げ餃子の肉を増し増しで部活を応援するメニューになっています。また、人気の食材を入れつつ、旬の食材を入れて夏らしい給食にしました。

17日B献立：2年4組6班 ～ドラえもん～

—おすすめポイント—

ドラえもんに出てくるメニューを使って、頭が良くなるメニューです。
【プレゼン時の献立名】

- ・暗記パン（チョコで覚えたいことを書く）
- ・映画ドラえもん「のび太の日本誕生」のスープ
- ・ただのポテサラ（のび太の家の食卓を表現）
- ・のび太ママの手作りステーキ
- ・桃太郎印のきび団子

★「中学校給食予約システム」による申し込みをお願いします。

◎校内締切・・・3月24日（月）

◎予約システムへの入力期間・・・3月18日（火）～4月9日（水）

* 予約システムへの入力期間は4月9日（水）までですが、学校での確認作業のため校内締切を3月24日（月）とさせていただきます。

★6月分の給食費の引き落としは、4月30日（水）になります。残高の確認をお願いいたします。

