

# 6月 給食こんだて表

兵庫県立むこがわ特別支援学校

月	火	水	木	金
3 ごはん ぎゅうにゅう とりのうめマヨやき こまつなのびたし ばちじる	4 <sup>こんだて</sup> ★カミカミ献立 ごはん ぎゅうにゅう メヒカリのからあげ たことじゃがいもの いためもの とうふのみそしる	5 <sup>そうりつきねんび</sup> 創立記念日 	6 ごはん ぎゅうにゅう みそおでん いそべあえ	7 ごはん ぎゅうにゅう ポークカレー アスパラサラダ
10 <sup>じばさんぶつかつようこんだて</sup> ★地場産物活用献立 ごはん ぎゅうにゅう にくどうふ きゅうりとささみの うめあえ	11 ごはん ぎゅうにゅう とりのねぎしおやき ひじきのようふうい ために キャベツのみそしる	12 <sup>じばさんぶつかつようこんだて</sup> ★地場産物活用献立 アップルパン (こがた) ぎゅうにゅう ラトウイユスパゲ ティー こまつナサラダ ヨーグルト	13 <sup>じばさんぶつかつようこんだて</sup> ★地場産物活用献立 ごはん ぎゅうにゅう マーボーナス ぎょうざスープ	14 <sup>じばさんぶつかつようこんだて</sup> ★地場産物活用献立 ごはん ぎゅうにゅう さばのさんみやき とさずあえ トマトとたまごの スープ
17 ごはん ぎゅうにゅう あつあげのカレーあ んかけ きんぴらだいず	18 <sup>しゅん こんだて</sup> ★旬の献立 ごはん ぎゅうにゅう あじのなんばんづけ じゃこピーマン じゃがいものみそし る	19 コッペパン ぎゅうにゅう タンドリーチキン ポテトサラダ コンソメスープ	20 ごはん ぎゅうにゅう ハンバーグ ズッキーニのソテー かぼちゃととうにゅ うのスープ	21 おやこどん ぎゅうにゅう こまつなのたくあん あえ
24 ごはん ぎゅうにゅう ぶたのしょうがいた め とうがんじる	25 ごはん ぎゅうにゅう いわしのうめに ナスのみそいため ごもくじる	26 コッペパン ぎゅうにゅう チリコンカン ハムサラダ	27 ごはん ぎゅうにゅう とりのレモンづけ ナムル ワカメのみそしる	28 ごはん ぎゅうにゅう はっぼうさい ニラたまスープ りんごゼリー

※ 物資等の都合により、食材を変更する場合があります。

6月の目標  
**よくかんで食べよう**

かむ力を育てよう!



うまくかめずに丸のみする、食べものを口にためてなかなかのみ込めない、いつもよだれが出たり食べこぼしが多い、食事に時間がかかるといった場合は、かむ力やのみ込む力がまだ十分に育っていない場合があります。

地場産物の活用 **地産地消**

6月10日～14日の週は、伊丹市で育てられ

た夏野菜を使用した給食が出ます。

味わって食べてくださいね。



トマト



なす



きゅうり

- 奥歯でかんでいるか**  
前歯だけでかんでいるとあごは動きません。あごの上下の動きがしっかりできているか確認しましょう。
- 舌でつぶしているか**  
舌を動かすことができているか確認しましょう。
- すりつぶしているか**  
奥歯ですりつぶして「食塊」を形成できれば、かむことにはほぼ問題ないといえます。

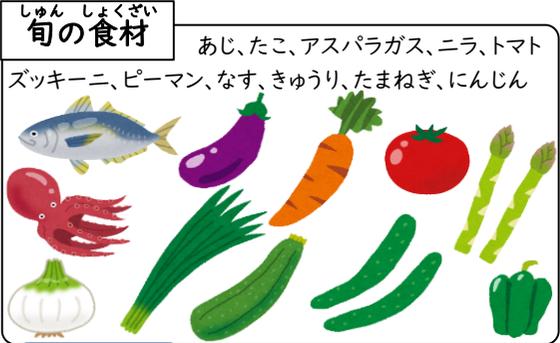
Main menu table with columns for dates (3日(月) to 18日(火)) and rows for ingredients and their quantities. Includes a '材料名および使用量 (g)' column on the left.

Summary row for middle school (中学) with columns for dates and rows for total energy and nutrient values.

Main menu table for the second week (19日(水) to 28日(金)) with columns for dates and rows for ingredients and their quantities. Includes a '材料名および使用量 (g)' column on the left.

Summary row for middle school (中学) with columns for dates and rows for total energy and nutrient values.

○:赤色の食品(体をつくるものになるもの)
□:黄色の食品(熱や力になるもの)
△:緑色の食品(体の調子を整えるもの)
※学年ごとに量を調整しています。
分量については、中学部を基準とし、小低は×0.7、小高は×0.9、高等部は中学部と同じ量を配膳します。



旬の食材
あじ、たこ、アスパラガス、ニラ、トマト
ズッキーニ、ピーマン、なす、きゅうり、たまねぎ、にんじん
6月は食育月間です!