



6月献立表

令和6年度

熊本工業高校定時制

日	曜	主食	牛乳	おかず	カロリー	アレルギー
1	土					
2	日					
3	月	麦ご飯		回鍋肉、魚そうめん汁、黒糖ビーンズ	865	乳
4	火	ご飯		小イワシ梅の香り揚げ、タマネギサラダ、相性汁	721	乳
5	水	きなこ揚げパン		ミネストローネ、かみかみスルメ和え	771	いか、乳
6	木	カリカリ梅ご飯		筑前煮、胡豆昆サラダ	671	乳
7	金	ソースカツ丼		ポイルキャベツ、赤だし	906	乳
8	土					
9	日	熊本県定通総体				
10	月	振替休日		リクエストメニュー		
11	火	混ぜご飯		(トウモロコシ入り混ぜご飯)、ピーマンのじゃこあえ、味噌汁	718	乳
12	水	食パン		ミートボールシチュー、デコポンサラダ	788	乳
13	木	ご飯		厚揚げの肉味噌炒め、肉団子とゴボウのスープ	779	乳
14	金	ご飯		肉じゃが、マヨネーズあえ、シューシー	683	乳
15	土					
16	日					
17	月	麦ご飯		タイピーエン、にんじんサラダ(熊本の味)	742	乳
18	火	麦ご飯		鶏肉のマスタード焼き、にんじん金平、コンソメスープ	725	乳
19	水	コッパン		豚肉のケチャップ炒め、かき玉汁、ジャム	666	乳
20	木	キムチチャーハン		もやしのごまあえ、わかめスープ	607	乳
21	金	ご飯		魚のカレー南蛮、ごまマヨサラダ、味噌汁	708	乳
22	土					
23	日					
24	月	麦ご飯		魚の味噌煮、さやいんげんのおかかあえ、すまし汁	751	乳
25	火	ご飯		親子煮、ちりめんの酢の物	737	乳
26	水	食パン		焼きうどん、きゅうりの中華あえ、デザート、チョコジャム	639	乳
27	木	麦ご飯		コロケ、コーンサラダ、じゃがいもの味噌汁	765	乳
28	金	チキンカレー		魚フライのサラダ、福神漬け	818	乳
29	土					
30	日					

☆都合により献立の一部を変更する場合があります。



食は「生きる上での基本」です。そして食育は、食に関するさまざまな経験を通じて、健全な食生活を実践できる人間を育てることです。食べることは生涯にわたって続きます。子どもだけではなく、すべての世代で食育を推進していく必要があります。

6月は国が定める「食育月間」です。自分自身の食習慣を見直すとともに、地域に伝わる食文化や、食を取り巻く現状等に目を向け、健全な食生活を実践するために何ができるか考える機会にしていだければと思います。

各ライフステージで大切にしたい食育の取り組みとは？

※出典：内閣府「食育ガイド」

