



6月献立表

令和7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	日					
2	月	ソースカツ丼		ポイルキャベツ、赤だし	772	乳
3	火	ご飯		鶏肉の塩麹焼き、オクラの酢の物、肉団子スープ	790	乳
4	水	ミルクパン		チリコンカン、ゴボウサラダ	783	乳
5	木	カリカリ梅ご飯		筑前煮、胡豆昆サダ	670	乳
6	金	焼うどん		グリーンサラダ、アセロラゼリー	643	乳
7	土					
8	日	熊本県定通総体				
9	月	振替休日				
10	火	麦ご飯		魚の唐揚げチリソース、きゅうりの梅和え、春雨スープ	655	乳
11	水	食パン		鶏肉のガーリック焼き、豆腐サラダ、そら豆のスープ	727	乳
12	木	混ぜご飯		(トウモロコシ入り混ぜご飯) ピーマンのじゃこ和え、味噌汁、ムース	708	乳
13	金	担々麺		フルーツ白玉	728	乳、キウイ
14	土					
15	日					
16	月	ビビンバ		トック入りスープ(餅入りスープ)： 韓国の味	878	乳
17	火	パセリライス		ワンハンドソーセージ、ジャーマンポテト、スープ：ドイツの味	761	乳
18	水	ピザトースト		ミネストローネスープ、タルト： イタリアの味	702	乳
19	木	馬じゃこご飯		小袖だご汁、菜果なます、 ふるさとくまさんデー	870	乳
20	金	白飯(パイファン)		ホイコーロー、ワンタンスープ： 中国の味	858	乳
21	土					
22	日					
23	月	麦ご飯		魚の味噌煮、さやいんげんのおかか和え、すまし汁	766	乳
24	火	キムチチャーハン		もやしのごま和え、わかめスープ、みかん果汁	677	乳
25	水	コッペパン		豚肉のケチャップ炒め、卵スープ	619	乳
26	木	麦ご飯		塩肉じゃが、ささみサラダ	656	乳
27	金	カレーうどん		ソーダパンチ	856	乳、キウイ
28	土					
29	日					
30	月	オムライス		野菜スープ、手作り桃ゼリー	740	乳

☆都合により献立の一部を変更する場合があります。

「食育基本法」制定から20年



食は生きる上での基本です

世界有数の長寿国である日本ですが、栄養の偏りや不規則な食事による生活習慣病の増加をはじめ、食の安全上の問題、海外への食の依存など、さまざまな問題を抱えています。そこで、「国民が生産にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育む」ことなどを目的に、平成17(2005)年6月に「食育基本法」が制定され、国を挙げて「食育」に取り組むことになりました。食育基本法の制定から今年で20年となりますが、食をめぐる新たな問題も生じており、より一層「食育」を推進していく必要があります。



毎年6月は食育月間・
毎月19日は食育の日



☆熊定では食育月間の取り組みとして6/16～20まで世界の料理を献立に取り入れ給食に関する展示物を紹介します。