



## 6月献立表

令和8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	月	ご飯		チキンカツ、シャキシャキ梅和え、赤だし	746	乳
2	火	混ぜご飯		ピーマンのじゃこ和え、味噌汁	670	乳
3	水	食パン		チリコンカン、ごぼうサラダ	732	乳
4	木	麦ご飯		魚の味噌煮、さやいんげんのおかか和え、すまし汁	759	乳、卵
5	金	焼きうどん		グリーンサラダ、ムース	677	乳
6	土					
7	日	熊本県定通総休				
8	月	振替休日				
9	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	710	乳
10	水	丸パン		火の国シチュー、トマトサラダ	738	乳
11	木	ご飯		鶏肉の塩麴焼き、オクラとわかめの酢の物、ごぼうのスープ	727	乳
12	金	タンタン麺		フルーツ白玉	738	乳
13	土					
14	日					
15	月	ピビンバ		トック入りスープ、キムチ漬け：韓国の味	841	乳、卵
16	火	パセリライス		ポークウインナー、シャーマンポテト、コンソメスープ：ドイツの味	766	乳
17	水	ピザトースト		ミネストローネスープ：イタリアの味	700	乳
18	木	ご飯		肉団子の酢豚風、スーラータン：中国の味	756	乳、卵
19	金	太平燕		デコポンサラダ：熊本の味（食育の日）	626	乳、卵
20	土					
21	日					
22	月	ご飯		馬肉とじゃが芋のうま煮、辛し和え	748	乳
23	火	麦ご飯		チキン南蛮、ごま和え、味噌汁	973	乳、卵
24	水	食パン		豚肉のガーリック焼、豆腐のサラダ、空豆のクリームスープ	800	乳
25	木	オムライス		ひじきのサラダ、チンゲン菜と春雨のスープ	715	卵、乳
26	金	カレーうどん		ソーダパンチ	767	乳
27	土					
28	日					
29	月	ご飯		魚フライビゴットソース、ポイル野菜、中華スープ	730	乳、卵
30	火	ハヤシライス		マカロニサラダ	879	乳、卵

☆材料の仕入れ状況により献立の一部を変更する場合があります。

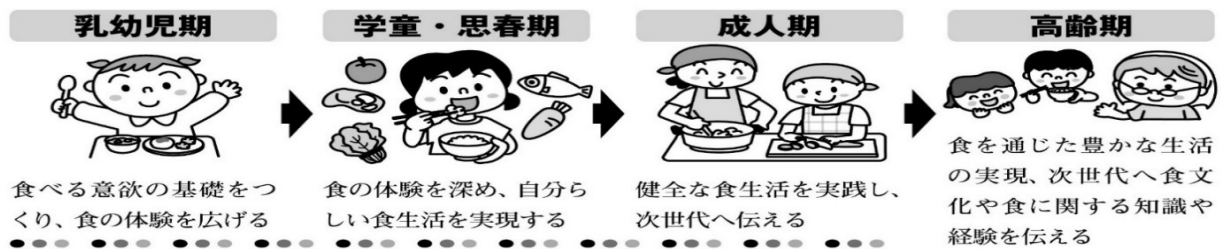


食は「生きる上での基本」です。そして食育は、食に関するさまざまな経験を通じて、健全な食生活を実践できる人間を育てることです。食べることは生涯にわたって続きます。子どもだけではなく、すべての世代で食育を推進していく必要があります。

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いた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」



☆熊定では食育月間の取り組みとして6/15～19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。