



月	火	水	木	金
1 朝食モデル献立(洋食) キャベツソテー ほうれんそうオムレツ むぎごはん トマトとたまごのスープ	2 パスタについて知ろう マカロニサラダ スラッピージョー 米粉 コッペパン ポテト スープ	3 お魚を味わおう献立(鯖) もやしの そぼろいため さわらのみそネーズ焼き ごはん ごもくみそ汁	4 むし菌予防の日献立 かみかみサラダ イカメンチ ごはん こんさい汁	5 手作りの味を味わおう 小松菜とにんじんの彩あえ 手作りミートローフ ごはん わかめとキャベツのみそ汁
8 中体連応援献立 じゃこサラダ ぎゅうどん けんきにこにこみそ汁	9 手作りを味わおう フロッキーとツナのサラダ クリームボックス ABC スープ	10 お魚を味わおう献立(あじ) ごもくにまめ アジフライ・バックソース ごはん すまし汁	11 乳製品の栄養を知ろう チーズ ピーチゼリー ポンチ ハヤシライス えだまめサラダ	12 人気のメニューを味わおう ナムル とり肉のふうみ揚げ ごはん 新じゃのみそ汁

地場産物活用週間(6月15日(月)~19日(金))

15 地場産物を味わおう 田村市産ほうれんそうの ごまあえ 春巻き 麦ごはん 切干大根のみそ汁	16 人気の献立を味わおう 手作りぶどうゼリー ミートソース スパゲッティ	17 お魚を味わおう献立(さば) ほうれん草ソテー さばのカレー焼き ごはん にくだんごスープ	18 たくあんについて知ろう たくあん和え おやこどん あつあげのみそ汁	19 センターおすすめ献立 ヨーグルト パリパリサラダ なつやさいカレー
22 黒にんにくを味わおう れんこんのきんぴら チキンソテー 黒にんにくソース ごはん やさいたっぷりみそ汁	23 海外の料理を味わおう オレンジ ツナサラダ 米粉 食パン ミネストローネ スープ	24 お魚を味わおう献立(鯉) からしあえ かつおの土佐酢づけ ごはん かきたまみそ汁	25 アメリカの料理を味わおう アリオリサラダ ウィナー ジャンバラヤ コンソメスープ	26 海そうの栄養を知ろう こんぶサラダ おろしハンバーグ ごはん にくじゃが

6月15日~19日は地場産物を味わおう週間です。
 福島県や小野町の食材を味わいましょう!

<使用予定の県産食材>

- ・小野町産のお米
- ・小野町産の米粉
- ・伊達市産のたまご
- ・相馬市産のもやし
- ・田村市産のほうれんそう
- ・石川町産のこまつな
- ・県産の豚肉 など



今月のおすすめ献立

【材料4人分】

- ・とりもも肉 4切れ (給食では1切れ50g)
- ・酒 大さじ1
- ・こしょう 少々
- ・サラダ油 少々

《黒にんにくソース》

- ・しょうゆ 大さじ1
- ・みりん 大さじ1

チキンソテー 黒にんにく

【作り方】

- ① とり肉を、酒とこしょうを合わせたところに30分程度漬けておきます。
- ② 黒にんにくはみじん切りにし、ソースの他の調味料と合わせ、砂糖が溶けるくらいに加熱します。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、とり肉を焼きます。
- ④ 焼いたとり肉に、ソースをかけます。

小野町の特産物の黒にんにくを使ったソースが、絶品の献立です。給食では、白身魚のソテーにも合わせて提供します。ごはんが進む献立です。



