

選択制・中学校給食
令和2年
6月のメニュー
京都市教育委員会



京都市 中学校給食予約システム
CITY OF KYOTO SCHOOL LUNCH RESERVATION SYSTEM

6月分の予約期間のお知らせ
予約システム 5月1日(金)~18日(月)
予約マークシート 5月1日(金)~11日(月) 学校へ提出



・中学校給食は、前払い(事前チャージ)制です。
(給食援助を受けておられるご家庭は、給食費が援助対象となりませんので、お支払いをいなくご利用できます。)
・クレジット決済による「自動チャージ」と、翌々月分から自動で予約される「ずっと予約」を合わせて利用すると、卒業まで、給食の予約忘れを防げます!



今月の新menu



鶏肉のさつぱり煮

鶏肉と玉ねぎを、香味野菜のんにんにく、しょうがを使って、しょうゆや酢などで調味して仕上げました。ご飯によく合う味付けです。



鶏肉と万願寺のしょうがあん

京都産の万願寺とうがらしと、鶏肉をしょうがと一緒にいため、たっぷりのだしで炊きました。しょうがの香りと、旬の万願寺とうがらしを味わってください。

地産地消



ミツトマト

万願寺とうがらし



鶏肉と万願寺のしょうがあん



豆鮎



豆鮎のから揚げ



いわし 鰯のかば焼き



とりのうお 飛魚のかば焼き

和食の献立

旬の食材である飛魚を使った飛魚の竜田揚げを主に、6月30日の夏越しの祓(この日のせらえに合わせ、旧暦の食文化を重んじられる小豆を使った白玉あずきもちを混ぜ合わせました。



2a ミツトマト
3a いわし 鰯のかば焼き
11a 豆鮎
11a 鶏肉と万願寺のしょうがあん

3 水 鰯のかば焼き
4 木 豚たま丼の具
12 金 鯖の変わり煮
22 火 鶏肉のしょうが焼き

5 金 鮭のアンダレス
16 火 鱈のみりん焼き
23 火 豚肉のしょうが焼き
24 水 ホッケの竜田揚げ

8 月 たけのごっこ
17 水 枝豆のかき揚げ
18 木 カレシ
26 金 えびマヨ

9 火 鶏肉のさつぱり煮
10 水 鯉のみぞれかけ
19 金 ビビンバ
29 火 豚肉のケチャップ煮

11 火 焼肉
11 火 タッカルビ
19 金 ビビンバ
29 火 豚肉のケチャップ煮

15 冷 しゃぶ
25 木 ハッシュビーフ
26 金 えびマヨ
29 火 豚肉のケチャップ煮

「食べ物を選ぶ力」を身に付けよう!
令和元年度に実施した「食生活実態調査」の結果では、給食を利用する生徒のみなさんが「給食の良いと思う点」として選んだのは、次の通りです。
第1位 栄養バランスが良い食事が食べられる。
第2位 安全な食材が使用され、夏場の弁当の傷みなどを気にしなくてよい。
第3位 荷物が軽くなる。
学校給食を通して、さまざまな食べ物や料理にふれて食の経験を豊かにし、栄養のバランスを考えながら自分で食べ物を選ぼうと身に付けてほしいと思います。