

日・曜	1日(木)	2日(金)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
献立名	牛乳 白飯 豚汁 和風ハンバーグ	牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 鶏肉のからあげ ちまき	牛乳 白飯 ワンタンスープ チャブチェ りんごかん	牛乳 白飯 わかめ汁 かつおの新玉ソース ゆばと野菜のあえもの	牛乳 食パン まめまめポタージュ ツナサラダ	牛乳 あぶたま井 白飯 あぶたま井の具 沢煮碗 もやしのあえもの	牛乳 コーンライス 野菜スープ 豚肉のマリネ カットフルーツ	牛乳 ハヤシライス 白飯 ハッシュドビーフ アスパラガスソテー	牛乳 白飯 中華スープ えびのケチャップかけ きゅうりのあえもの	牛乳 豆ごはん かきたま汁 豚肉のしょうが炒め
材料名および使用量(g)	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101	牛乳 1本 ○ 精白米 60 □ 水 81	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101	牛乳 1本 ○ 食パン 1袋 □ グリんピース (60/80/100) 30 △	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101	牛乳 1本 ○ 精白米 70 □ ホールコーン(冷) 0.8	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101
	豚肉(スライス) 10 ○ じゃがいも 20 □ 緑豆もやし 17 △ にんじん 15 △ つきこんにやく 10 △ ごぼう(さきさき) 5 △ 葉ねぎ 3 △ みそ(赤) 9 ○ 煮干し(だし用) 1 けずりぶし(だし用) 1 水 120	あおさ(乾) 0.8 ○ たまねぎ 35 △ にんじん 10 △ えのきだけ 10 △ 葉ねぎ 3 △ みそ(赤) 10 ○ けずりぶし(だし用) 2 水 130	ワンタン皮(乾) 10 □ 豚挽肉 10 ○ にんじん 15 △ 緑豆もやし 15 △ 葉ねぎ 3 △ 干し椎茸(スライス) 0.5 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2	わかめ(乾) 0.6 ○ 鶏肉(若5) 10 ○ にんじん 15 △ 緑豆もやし 15 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2	かつお(一ロ・冷) 50 ○ しょうが 1 △ しょうゆ(濃) 2 でんぶん 6 □ てんぶら油 3 □ たまねぎ 30 △ 酢 2 しょうゆ(淡) 2 さとう(三温) 2 清酒 1 ゆば(乾) 2 ○ きやべつ 35 △ にんじん 5 △ ゆば(乾) 2 ○ きやべつ 35 △ にんじん 5 △ しょうゆ(淡) 1.5 さとう(三温) 0.2	食パン 1袋 □ グリんピース 30 △ 精白米(調) 3 □ たまねぎ 40 △ 白いんげん(ペースト) 10 ○ 牛乳(調) 40 ○ 生クリーム 5 ○ ぶどう酒(白) 1 塩 0.8 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先(だし用) 15 にんじん(だし用) 0.5 たまねぎ(だし用) 0.5 ベーリーフ 0.03 水 50 まぐろ油漬(フレーク) 15 ○ きやべつ 25 △ たまねぎ 6 △ にんじん 6 △ 酢 1.2 しょうゆ(淡) 1.2 水 0.2	精白米 75 □ 水 101	精白米 70 □ ホールコーン(冷) 0.8 塩 1.5 □ 油あげ(冷) 5 ○ かまぼこ 5 ○ たまねぎ 20 △ 葉ねぎ 3 △ しょうゆ(淡) 2.5 さとう(三温) 1.5 □ みりん 0.5 花かつお 0.3 ○ 水 5 豚肉(細切) 15 ○ ゆば(乾) 2 ○ にんじん 15 △ たけのこ(水煮) 10 △ えのきだけ 10 △ みつば 3 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 120	精白米 75 □ 水 101	精白米 75 □ 水 101
	豆腐ハンバーグ(冷) 1 ○ たまねぎ 20 △ しめじ 5 △ みつば 3 △ サラダ油 1 □ しょうゆ(濃) 2 清酒 1 さとう(三温) 0.5 □ でんぶん 0.5 □ 水 20	端午の節句 の献立 鶏肉(若10) 50 ○ 塩 0.5 こしょう(白) 0.05 ガーリック 0.02 ごま油 0.3 □ 煮干し(だし用) 1 上新粉 5 □ てんぶら油 8 □ ちまき(冷) 1本 □	牛肉(細切) 10 ○ はるさめ(チャブチェ) 8 □ たまねぎ 15 △ にんじん 5 △ にんじん 5 △ 干し椎茸(スライス) 0.5 △ にんにく 0.2 △ いりごま 0.5 □ ごま油 0.5 □ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 0.8 □ 塩 0.1 こしょう(白) 0.01 りんご果汁 25 △ 寒天(フレーク) 0.6 ○ さとう(上白) 5 □ 水 25	かつお(一ロ・冷) 50 ○ しょうが 1 △ しょうゆ(濃) 2 でんぶん 6 □ てんぶら油 3 □ たまねぎ 30 △ 酢 2 しょうゆ(淡) 2 さとう(三温) 2 清酒 1 ゆば(乾) 2 ○ きやべつ 35 △ にんじん 5 △ ゆば(乾) 2 ○ きやべつ 35 △ にんじん 5 △ しょうゆ(淡) 1.5 さとう(三温) 0.2	食パン 1袋 □ グリんピース 30 △ 精白米(調) 3 □ たまねぎ 40 △ 白いんげん(ペースト) 10 ○ 牛乳(調) 40 ○ 生クリーム 5 ○ ぶどう酒(白) 1 塩 0.8 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先(だし用) 15 にんじん(だし用) 0.5 たまねぎ(だし用) 0.5 ベーリーフ 0.03 水 50 まぐろ油漬(フレーク) 15 ○ きやべつ 25 △ たまねぎ 6 △ にんじん 6 △ 酢 1.2 しょうゆ(淡) 1.2 水 0.2	精白米 75 □ 水 101	精白米 70 □ ホールコーン(冷) 0.8 塩 1.5 □ 油あげ(冷) 5 ○ かまぼこ 5 ○ たまねぎ 20 △ 葉ねぎ 3 △ しょうゆ(淡) 2.5 さとう(三温) 1.5 □ みりん 0.5 花かつお 0.3 ○ 水 5 豚肉(細切) 15 ○ ゆば(乾) 2 ○ にんじん 15 △ たけのこ(水煮) 10 △ えのきだけ 10 △ みつば 3 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 120	精白米 75 □ 水 101	精白米 75 □ 水 101	精白米 75 □ 水 101
	学校給食費:1食あたり 302円									
	エネルギー/たんぱく質 597kcal 23.0g	エネルギー/たんぱく質 624kcal 23.2g	エネルギー/たんぱく質 583kcal 18.1g	エネルギー/たんぱく質 581kcal 29.0g	エネルギー/たんぱく質 548kcal 23.6g	エネルギー/たんぱく質 533kcal 22.0g	エネルギー/たんぱく質 553kcal 23.1g	エネルギー/たんぱく質 633kcal 20.5g	エネルギー/たんぱく質 618kcal 26.1g	エネルギー/たんぱく質 556kcal 23.9g

※栄養三色(□○△)
 <食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています>
 □・・・黄色の食品(熱や力のもとになる食品 炭水化物・脂質)
 ○・・・赤色の食品(血や肉のもとになる食品 たんぱく質・カルシウム)
 △・・・緑色の食品(体の調子をととのえる食品 ビタミン・ミネラル)

※「*」は、除去食対応日の除去対象食品(鶏卵・うずら卵・マヨネーズ)につけています。
 ※「塩」の使用について:献立の材料名欄に記載されていなくても、「ゆで塩」など、味をととのえること等を目的に使用することがあります。

5月5日は、「端午の節句」

端午の節句は、こいのぼりや武者人形を飾り、「かしわもち」や「ちまき」を食べて成長を祝う行事です。給食では、5月2日(金)を子どもの日の行事食とし、「ちまき」が登場します。また、旬を迎えるかつおと旬の新玉ねぎを使った「かつおの新玉ソース」が、8日(木)が登場します。



「5月の旬の食材」

季節が春から初夏へと変わっていきます。「グリーンピース・アスパラガス」旬をむかえた野菜を取り入れています。



