





5月の予定献立

★…卵 ◆…乳製品 ◇…えび *…バラ科の果物
 ※牛乳は毎日つきます。
 ※果物は変更になる場合があります。

月	火	水	木 7日	金 8日
みどりの日	こどもの日	振替休日	とりめし ★ぶりの南部揚げ からし和え	沖縄そば サーターアンダギー パイン缶
			胚芽精米 大麦 鶏肉しょうが 玉ねぎ 油/ぶり 小麦粉 卵 いりごま 油/焼き竹輪 小松菜 キャベツ/	ソフトラーメン 豚肉しょうが にんにく こねぎ ほうれん草/小麦粉 いりごま 卵 油/パイン缶/
11日	12日	13日	14日	15日
コーンピラフ 豆腐ナゲット フルーツミックス	ご飯 豆腐のオイスターソース煮 いわしのカリカリフライ おひたし	揚げパン 麦入り野菜スープ ラーメンサラダ	かき揚げ丼(えび入り) 味噌汁(小松菜・厚揚げ) ジュースオレンジ	開校記念日
胚芽精米 大麦 バター ベーコン 玉ねぎ 人参 コーン マッシュルーム パセリ 油/焼き豆腐 鶏肉 玉ねぎ 油 卵 片栗粉 パン粉 /みかん 缶 パイン缶 黄桃缶 洋梨缶 夏みかん缶/	白飯/豆腐 豚肉 ピーマン 長ねぎ 人参 たけのこ しょうが にんにく 油 片栗粉/いわし 片栗粉 しょうが じゃがいも 玄米 パン粉 油/小松菜 白菜 糸かつお/	ソフトフランスパン 油/ベーコン 人参 玉ねぎ キャベツ セロリ パセリ 大麦/ラーメン ハム きゅうり もやし コーン 人参 ごま油 いりごま/	白飯 えび いか あさり さくらえび しらす干し 玉ねぎ 人参 ごぼう 春菊 ひじき 切干大根 小麦粉 卵 油 片栗粉/厚揚げ 小松菜 みそ/ジュースオレンジ/	
18日	19日	20日	21日	22日
ビビンバ 野菜コロッケ 黄桃缶	ご飯 豆腐のトトロ煮 カラフトししゃもの ピリカラ揚げ ナムル	横割パンズ ベーコンシチュー 国産大豆豆腐ハンバーグ あさりのカリッとサラダ	豚ミックス丼 味噌汁(高野豆腐・わかめ) パイン缶	パスタカレーソース フレンチポテト
胚芽精米 大麦 豚肉 焼き豆腐 メンマ 長ねぎ しょうが にんにく 油 ごま油 人参 ほうれん草 もやし いりごま/じゃがいも 豚肉 玉ねぎ コーン グリンピース 脱脂粉乳 小麦粉 パン粉 油/黄桃缶	白飯/豆腐 鶏肉 小松菜 長ねぎ 人参 しょうが にんにく 油 片栗粉/カラフトししゃも(子持ち) 片栗粉 小麦粉 油/ハム ほうれん草 もやし 人参 ごま油 いりごま/	横割パンズ/ベーコン じゃがいも 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター 油 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク/豆腐 鶏肉 玉ねぎ パン粉 小麦たんぱく/あさり しょうが 小麦粉 片栗粉 油 きゅうり キャベツ 人参 ごま油 いりごま/	白飯 豚肉 しょうが 厚揚げ 片栗粉 小麦粉 油 玉ねぎ たけのこ 人参 ピーマン 油 いりごま/高野豆腐 わかめ 長ねぎ みそ/パイン缶	ソフトパスタ 豚肉 豚レバー 大豆 玉ねぎ 人参 マッシュルーム りんご セロリ しょうが にんにく 油 パセリ 小麦粉/じゃがいも 油/
25日	26日	27日	28日	29日
あさりごはん ★チキンカツ ごま和え	ご飯 けんちん汁 サバのソース焼き おかかふりかけ	背割コッペ アスパラのグラタン セルフドック ジュースオレンジ	キーマカレー 小松菜とコーンのサラダ	きつねうどん きなこポテト 枝豆
胚芽精米 大麦 あさり しょうが 油揚げ 人参 ごぼう たけのこ しいたけ 白滝 グリンピース 油/鶏肉 小麦粉 卵 パン粉 油/小松菜 もやし すりごま/	白飯/鶏肉 豆腐 つきこん にゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 油/さば しょうが みそ いりごま/しらす干し 糸かつお のり いりごま/	背割コッペパン/グリーンアスパラ ベーコン マカロニ 玉ねぎ 小麦粉 バター 油 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ パン粉 粉チーズ/ポーク ウインナー/ジュースオレンジ/	白飯 豚肉 玉ねぎ 人参 セロリ しょうが にんにく 大豆 パセリ レーズン 油 小麦粉 トマト缶 みそ/ハム 小松菜 コーン いりごま 油/	ソフトめん 油揚げ 鶏肉 つとしい たけ 長ねぎ たもぎ たけ ほうれん草/じゃがいも 油 きな粉/枝豆/

○給食で使用している食品について○

給食で使用しているあさりやわかめ等には、小さなかにえびが混入している場合があります。また、ししゃもは雑食性のため体内にえびが混入している場合がありますので、アレルギーのある方はご注意ください。

○今月の給食から○

8日(金)…サーターアンダギー…沖縄の料理です。黒砂糖やいりごま、小麦粉などで作った生地をひとつひとつ手で丸めて形を整え、油で揚げます。

27日(水)…アスパラのグラタン…北海道産のアスパラを使用します。この季節ならではの旬の味覚を味わってみたいと思います。