給食だより5月

令和7年(2025年)4月30日 芸術の森小学校・真駒内桜山小学校

春の生活リズムをととのえよう!

自分はどうかな!? 生活リズムチェック

- 平日はあまりねむれず、土日でたくさんねる。
- 朝ごはんは、食べないことがおおい。
- 夜は9時をすぎてもねむくならない。
- 体がだるく、やる気が出ないことがある。
- 気がつくと、2時間以上ゲームをしている。

※1つ以上☑️チェックがつく人は…生活のしかたを見直すとき!!

生活リズムがととのうキーワードは!?

はや〇〇

〇〇ね

〇〇ごはん

食欲がないときは、どうすればいいだろう?

朝、食欲がない人は、前日の生活をふり返ってみましょう。夜ごはんの後におかしを食べていたり、ねる直前までスマホやゲームをしていたりしていませんか…?原因は1つとはかぎりません。

朝におなかが空くのは健康な体のあかしです。そのために、夜ねる2時間前には食事をすませて、体を休める準備をするように心がけましょう!

朝起きたとき、脳みそがエネルギー不足って本当?

頭の中にある脳みそは体重の2%ほどの重さしかありませんが、エネルギーを使う量は、体全体のエネルギー量の20%分もあり、とても多くの栄養が必要です。

脳みそは私たちが寝ている間にもはたらき続けているので、朝起きるころはヘトヘトなのです。栄養のある朝ごはんを食べることが大切です。

朝ごはん習慣のステップアップに役立つ冷凍

冷凍で栄養価UP!

にんじん かぼちゃ
こまつな ほうれんそう
ブロッコリー
グリンピース
きのこ あさり

朝ごはんを食べていない人は、まずは食べるための生活リズム作りから、ごはんやパンなどの主食のみを食べている人は、おかずを1品足してみる、そして品数をふやしてみるといったように、少しずつ朝ごはんをステップアップさせてみましょう。組み合わせは給食がお手本にちょうどよいです。冷凍野菜を備えておくことで、時短になり、汁物の具などに活用できます。

5月のこんだて

- ★印は除去食対応の献立です。牛乳は毎日200mlつきます。
- アレルギー等で食べられない献立がある日は、お子さんへしっかりと伝えてあげてください。(代替食は、職員室へお持ちください。)
- 果物は、産地や市場の影響で急きょ変更となる場合があります。

月 5日	火 6日	水 7日	木 8日	金 9日
<p>こどもの目</p>	<p>振替休日</p> <p>春の味覚</p> <p>ふきやたけのこな どの山菜や、あさり、 アスパラなど、春か ら6月頃にかけて、お いしい時期を迎える 食材が登場します。</p>	<p>横割パンズ カレークリームシチュー 釧路産たらフライ (ケチャップソース) 小松菜サラダ</p> <p>横割パンズ豚肉、カレー粉、セロリー、 じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセ リ、小麦粉、バター、サラダ油、カレ ールウ、牛乳、豆乳、スキムミルク、 チーズ、食塩、白こしょう、白ワイン、 鶏がらスープ/たら、パン粉、小麦粉、 イースト、ショートニング、植物油、でん粉、小 麦粉、ライ麦粉、増粘剤、なたね油、揚 げ油、ケチャップ、ウスターソース、きび砂糖、赤ワ イン、からし/ハム、緑豆はるさめ、ひじ き、こまつな、醤油、穀物酢、きび砂糖、 ごま油、からし/</p>	<p>チキンライス 南瓜コロッケ コロコロサラダ</p> <p>米、おおむぎ、バター、トマト缶詰、 鶏肉、白ワイン、玉ねぎ、にんじん、 マッシュルーム、グリーンピース、サ ラダ油、ケチャップ、食塩、黒こしょ う/南瓜、パン粉、乾燥マッシュホト、玉 ねぎ、植物油、脱脂粉乳、米粉、小 麦粉、なたね油、揚げ油/ハム、凍り 豆腐、清酒、みりん風調味料、本みり ん、にんじん、きゅうり、ホールコー ン、醤油、穀物酢、きび砂糖、食塩、白 こしょう、白ごま/</p>	<p>山菜うどん スパイシーポテト 甘夏かん</p> <p>ソフトめん、鶏肉、油揚げ、うどん、地た けのこ、ふき水煮、わらび、たもぎた け、なめこ、干しいたけ、だし汁、長ね ぎ、ほうれんそう、醤油、清酒、本みり ん、穀物酢、きび砂糖、唐辛子、むろあ じ、宗田、昆布/フレンチポテト、なた ね油、揚げ油、パセリ、食塩、黒こしょ う、カレー粉、チリパウダー、ナツメグ /なつみかん</p>
<p>12日</p> <p>深川めし 豆ふとわかめのすまし汁 ★ちくわチーズつめフライ</p>	<p>13日</p> <p>ご飯 豆腐のトロトロ煮 ★ししゃものカレー天がら (1~4年:1本/5~6年:2本) ジュシーオレンジ</p>	<p>14日</p> <p>黒コッパパン アスパラのクリーム煮 野菜コロッケ ジュシーオレンジ</p>	<p>15日</p> <p>ご飯 さつま汁 ★ぶりの南部揚げ 小松菜と もやしのおひたし</p>	<p>16日</p> <p>ふくろ入りパスタ シーフードトマトソース バジルポテト</p> <p>【真駒内桜山小】 春の遠足(給食なし)</p>
<p>米、おおむぎ、昆布、あさり、しょう が、にんじん、ごぼう、サラダ油、醤油、 赤みそ、黒砂糖、きび砂糖、清酒、みり ん風調味料、本みりん、だし汁、菜だい こん、食塩/豆腐、塩わかめ、干しいた け、長ねぎ、醤油、清酒、食塩、宗田、む ろあじ、昆布/白ちくわ、チーズ、小 麦粉、全卵、パン粉、なたね油、揚げ油/</p>	<p>白飯 豆腐、鶏肉、こまつな、長ねぎ、 にんじん、しょうが、にんにく、サ ラダ油、醤油、きび砂糖、清酒、食 塩、黒こしょう、かたくり粉、鶏が らスープ/カラフトししゃも(子 持ち)、清酒、小麦粉、全卵、カレー 粉、なたね油、揚げ油/ジュシー オレンジ</p>	<p>黒コッパパンベーコン、グリーンアス パガス、マカロニ、にんじん、玉ね ぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター、 サラダ油、チーズ、牛乳、豆乳、スキ ムミルク、白ワイン、食塩、白こしょ う、鶏がらスープ/じゃがいも、豚肉、 玉ねぎ、コーン、にんじん、グリッ プ、脱脂粉乳、植物油、醤油、小麦粉、パ ン粉、白ごま、なたね油、揚げ油/ ジュシーオレンジ</p>	<p>白飯豚肉、さつまいも、豆腐、板こ んにやく、にんじん、だいこん、ごぼ う、長ねぎ、しょうが、サラダ油、赤 みそ、白みそ、清酒、唐辛子、むろあ じ、宗田、昆布/ぶり切り身、醤油、食 塩、黒こしょう、清酒、小麦粉、全卵、 白ごま、黒ごま、なたね油、揚げ油/ こまつな、もやし、糸かつお、醤油/ なつみかん</p>	<p>ソフトパスタ、ベーコン、むきえび、さく らえび、白ワイン、あさり、玉ねぎ、にん じん、マッシュルーム、セロリー、にん にく、オリーブ油、パセリ、小麦粉、カ レー粉、ケチャップ、トマトピューレ、 トマト缶詰、ウスターソース、中濃 ソース、醤油、食塩、黒こしょう、オレ ガノ、赤ワイン、鶏がらスープ/じゃが いも、なたね油、揚げ油、にんにく、オ リーブ油、バジル、食塩、黒こしょう/</p>
<p>19日</p> <p>ピビンバ 揚げぎょうざ (1~4年:1個/5~6年:2個) フルーツミックス</p>	<p>20日</p> <p>ご飯 ★とり天(天つゆ後がけ) 豆ふとわかめのみそ汁 小松菜ともやしの磯和え</p>	<p>21日</p> <p>角食 イタリアンスープ ★ほっけの オートミールフライ チョコクリーム</p>	<p>22日</p> <p>ご飯 カレー肉じゃが さんまの竜田揚げ (1~4年:1枚/5~6年:2枚) おかかふりかけ</p>	<p>23日</p> <p>たぬきうどん(えび入り) チーズポテト 温州みかんゼリー</p>
<p>米、おおむぎ、豚肉、焼き豆腐、メン マ、サラダ油、清酒、みりん風調味料、 本みりん、トウバンジャン、にんじん、 こまつな、もやし、白ごま、長ねぎ、 しょうが、にんにく、醤油、きび砂糖、 穀物酢、ごま油、唐辛子/ぎょうざ、な たね油、揚げ油/みかん缶詰、パイン缶 詰、りんご缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、 なつみかん缶詰、上白糖/</p>	<p>白飯 鶏肉、清酒、醤油、しょうが、に んにく、食塩、白こしょう、全卵、小 麦粉、かたくり粉、ベーキングパウ ダー、なたね油、揚げ油/豆腐、塩わ かめ、長ねぎ、白みそ、赤みそ、むろ あじ、昆布/こまつな、もやし、切り のり、醤油/</p>	<p>角食 ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、に んじん、ホールコーン、パセリ、マカロ ニ、醤油、食塩、黒こしょう、白ワイン、 鶏がらスープ、鳥がら/ほっけ、清酒、 食塩、黒こしょう、小麦粉、全卵、オー トミール、パン粉、なたね油、揚げ油/ 豆腐、チョコレート、ピュアココア、 きび砂糖、コーンスターチ/</p>	<p>白飯 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、にん じん、しらたき、さやいんげん、干し いたけ、たもぎたけ、しょうが、サラ ダ油、醤油、黒砂糖、てんさい糖、き び砂糖、清酒、みりん風調味料、本み りん、カレー粉、昆布/さんま、しょ うが、清酒、醤油、小麦粉、かたくり 粉、なたね油、揚げ油/しらす干し、 清酒、醤油、食塩、てんさい糖、糸か つお、きび砂糖、切りのり、青のり、 白ごま/</p>	<p>ソフトめん、むきえび、あさり、さく らえび 素干し、かたくちいわし 煮干 し、にんじん、しゅんぎく、ごぼう、切 り干し大根、ひじき、小麦粉、全卵、な たね油、揚げ油、鶏肉、うどん、ほうれ んそう、長ねぎ、たもぎたけ、干しい たけ、醤油、きび砂糖、清酒、本みり ん、穀 物酢、唐辛子、むろあじ、昆布/じゃ がいも、上白糖、きび砂糖、バター、チ ーズ、牛乳、スキムミルク、食塩/温州 みかん果汁、砂糖、粉あめ、ゲル化剤、 ビタミンC</p>
<p>26日</p> <p>わかめごはん けんちん汁 味噌味 サバの香味揚げ</p> <p>【芸術の森小】 運動会振替休業日</p>	<p>27日</p> <p>豆とひき肉のカレー もやしのごまサラダ</p>	<p>28日</p> <p>背割コッパ コーンクリームスープ セルフドック(ケチャップソース) パイン缶詰</p>	<p>29日</p> <p>豚すき丼 いもとわかめのみそ汁 黄桃缶</p>	<p>30日</p> <p>味噌ラーメン きなこポテト パイン缶詰</p>
<p>米、おおむぎ、清酒、炊き込みわかめ、 白ごま/鶏肉、豆腐、つきこんにやく、 にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、 サラダ油、赤みそ、白みそ、清酒、むろ あじ、宗田、昆布/さば切り身、しょう が、にんにく、醤油、清酒、かたくり粉、 小麦粉、なたね油、揚げ油/</p>	<p>白飯、牛肉、豚肉、玉ねぎ、にんじ ん、セロリー、しょうが、にんにく、 いんげんまめ、パセリ、レーズン、 サラダ油、小麦粉、カレー粉、ウス ターソース、中濃ソース、トマト缶 詰、ケチャップ、醤油、赤みそ、赤ワ イン、食塩、黒こしょう、オールス パイス、ナツメグ、シナモン/ほう れんそう、もやし、ホールコーン、 にんじん、醤油、きび砂糖、穀物酢、 赤みそ、清酒、トウバンジャン、白 すりごま/</p>	<p>背割コッパ ベーコン、ホールコーン、ク リームコーン、ベーコン、玉ねぎ、にん じん、パセリ、小麦粉、バター、サラ ダ油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チ ーズ、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏 がらスープ/チキンウインナー、ケ チャップ、ウスターソース、きび砂糖、 からし、赤ワイン/パイン缶詰</p>	<p>白飯、豚肉、しらたき、玉ねぎ、たけ のこ、たもぎたけ、きび砂糖、醤油、 清酒、みりん風調味料、本みりん、ほ うれんそう/じゃがいも、塩わかめ、 長ねぎ、白みそ、赤みそ、むろあじ、 昆布/黄桃缶詰</p>	<p>ソフトラーメン、豚肉、にんにく、白す りごま、白ごまむき、赤みそ、白みそ、 みりん風調味料、本みりん、トウバン ジャン、ごま油、醤油、清酒、しょうが、 もやし、玉ねぎ、メンマ、にんじん、サ ラダ油、ほうれんそう、長ねぎ、くきわ かめ、鳥がら、豚骨、煮干し、昆布/じゃ がいも、なたね油、揚げ油、きな粉、き び砂糖、食塩/パイン缶詰</p>