

* 年間および毎月使用物資 成分配合表については市ホームページをご覧ください
尚、献立変更等、学校独自で使用する物資の場合は各学校にお問い合わせください。



2024 年



5月 献立表

- 牛乳は毎日つきます。
- 都合により献立の一部を変更することがあります。
- 学校給食において、調理工程および加工品等の微量混入(コンタミネーション)の可能性は排除できません。

月	火	水	木	金
<p>今月の食育献立</p> <p>タイピーエン(熊本県) タイピーエンは元々は中国の料理で、明治時代に日本に伝わりました。中国ではアヒルの卵を入れたワンタンスープのようなものです。 今では、熊本県の郷土料理として有名で、アヒルの卵の代わりに揚げ卵を、ワンタンの皮の代わりに春雨を使っています。 和泉市の給食では、揚げ卵の代わりにうずら卵を使っています。</p> 	1	2	3	<p>憲法記念日</p> 
	<p>飲用牛乳 ごはん ◎ 中華丼 ○ 揚げぎょうざ</p>	<p>飲用牛乳 ごはん ◎ さばのパジルソース ◎ 田舎汁</p>	<p>◎ ぶた肉 ちくわ うすら卵 人参 チゲン菜 キャベツ 玉ねぎ たけのこ しょうが 油 ごま油 中華スープ 淡しょうゆ 水 でんぷん 塩 こしょう</p> <p>○ ぎょうざ 油</p>	<p>◎ 角切りさば 塩 パジル 炒め油 濃しょうゆ 砂糖 ぽん酢汁 でんぷん 水</p> <p>◎ とり肉 厚揚げ つきこんにやく 人参 青ねぎ じゃがいも キャベツ 油 削り節 水 信州みそ</p>
6	7	8	9	10
<p>振替休日</p> <p>飲用牛乳 うずまきパン ◎ 花豆のポターージュ ○ ツナごぼう炒め △ いちごジャム</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん ○ 骨ごとかれのフライ ● ポイルキャベツ ◎ トック入りスープ</p>	<p>飲用牛乳 ごはん ◎ 骨ごとかれのフライ ● ポイルキャベツ ◎ トック入りスープ</p>	<p>飲用牛乳 ごはん ◎ とりすき煮 ○ じゃがいものごま炒め</p>	<p>飲用牛乳 麦ごはん ○ 厚揚げのカレー炒め ◎ さつま汁</p>
<p>◎ とり肉 花豆ペースト 人参 じゃがいも パセリ 玉ねぎ 油 牛乳 バター 小麦粉 水 ストック 塩 こしょう</p> <p>○ まぐろ油漬け 人参 玉ねぎ ごぼう 油 砂糖 みりん 濃しょうゆ △ いちごジャム</p> 	<p>○ かわいフライ 油 砂糖 ウスターソース ● キャベツ 塩</p> <p>◎ とり肉 トク 豆腐 人参 青ねぎ 玉ねぎ 油 ごま油 削り節 水 淡しょうゆ</p>	<p>◎ とり肉 汁物系 系こんにやく 豆腐 人参 白ねぎ 玉ねぎ キャベツ ごぼう えのきたけ 油 砂糖 濃しょうゆ 酒</p> <p>○ ぶた肉 じゃがいも 人参 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん</p>	<p>○ 厚揚げ ぶたひき肉 玉ねぎ 人参 青ねぎ しょうが にんにく 油 ごま油 濃しょうゆ 信州みそ 砂糖 加粉 でんぷん 水</p> <p>◎ とり肉 豆腐 じゃがいも 人参 玉ねぎ キャベツ 青ねぎ 油 煮干し 水 信州みそ</p>	
13	14	15	16	17
<p>飲用牛乳 ごはん ◎ 関東煮 ○ キャベツの甘辛炒め</p>	<p>飲用牛乳 食パン ◎ チキンブロス ○ ベーコントマトポテト △ スライスチーズ</p> 	<p>飲用牛乳 ○ チキンライス ○ ミニハンバーグ ◎ 野菜スープ</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん ◎ ぶたじゃが ○ キャベツのおかか和え ● 梅ひじきふりかけ</p>	<p>飲用牛乳 ごはん ○ ホキのユーリンチー風 ◎ わかめスープ</p>
<p>◎ とり肉 ちくわ じゃがいも 厚揚げ こんにやく 人参 削り節 水 濃しょうゆ 砂糖</p> <p>○ ぶた肉 キャベツ 人参 油 砂糖 濃しょうゆ みりん 酒 信州みそ でんぷん</p>	<p>◎ とり肉 スパ-玄米 人参 玉ねぎ キャベツ 油 水 とりがらすープ 淡しょうゆ ローリ 塩 こしょう</p> <p>○ パ-コ じゃがいも 玉ねぎ にんにく 油 ケチャップ 赤ワイン トマトピューレ ウスターソース 塩 こしょう △ チーズ</p>	<p>○ α化米 α化もち米 とり肉 人参 えんどう豆 玉ねぎ 油 けんちん汁 ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう</p> <p>○ ミニハンバーグ</p> <p>◎ パ-コ じゃがいも 人参 玉ねぎ キャベツ パセリ 油 けんちん汁 淡しょうゆ 水 ローリ 塩 こしょう</p>	<p>◎ ぶた肉 じゃがいも 人参 系こんにやく 玉ねぎ 枝豆 油 削り節 水 砂糖 濃しょうゆ</p> <p>○ 人参 キャベツ 削り節 みりん 砂糖 淡しょうゆ</p> <p>● ひじき ねり梅 白ごま 削り節 砂糖 濃しょうゆ みりん</p>	<p>○ 角切り棒 だんご 油 白ねぎ しょうが にんにく ごま油 砂糖 酢 濃しょうゆ みりん 一味唐辛子</p> <p>◎ とり肉 わかめ 豆腐 玉ねぎ 人参 キャベツ 青ねぎ 白ごま 油 ごま油 中華スープ 水 淡しょうゆ 塩 こしょう</p>
20 食育献立(熊本県)	21	22	23	24
<p>飲用牛乳 ごはん ◎ タイピーエン ○ 焼きしゅうまい △ 味付けのり</p> 	<p>飲用牛乳 ココアパン ◎ 肉ごぼううどん ○ キャベツのサラダ</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん ○ さわらのごましょうゆかけ ● ひじきの甘煮 ◎ みそ汁</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん ○ コロッケ ● 荳わかめの炒め煮 ◎ 野菜いっぱいスープ</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん ◎ カレーライス ○ キャベツと人参のソテー ☆ ヨーグルト</p> 
<p>◎ ぶた肉 春雨 うずら卵 人参 チゲン菜 キャベツ しいたけ しょうが 玉ねぎ 油 水 中華スープ 淡しょうゆ 塩 こしょう</p> <p>○ しゅうまい</p> <p>△ 味付けのり</p>	<p>◎ うどん ぶた肉 人参 青ねぎ ごぼう 玉ねぎ 油 削り節 水 砂糖 濃しょうゆ 淡しょうゆ みりん</p> <p>○ 人参 キャベツ 玉ねぎ 砂糖 炒め油 淡しょうゆ</p>	<p>○ さわら 白ごま 水 砂糖 みりん 濃しょうゆ でんぷん</p> <p>● とり肉 人参 ひじき 油 削り節 水 砂糖 みりん 濃しょうゆ</p> <p>◎ 豆腐 じゃがいも 人参 青ねぎ 玉ねぎ 削り節 水 信州みそ</p>	<p>○ コック 油 ウスターソース 砂糖</p> <p>● ぶた肉 人参 玉ねぎ 荳わかめ 油 ごま油 水 酒 濃しょうゆ 砂糖 塩 こしょう</p> <p>◎ とり肉 人参 玉ねぎ 白ねぎ キャベツ しょうが 油 削り節 塩 淡しょうゆ 酒</p> <p>☆ ヨーグルト</p>	<p>◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 水 加ルー ケチャップ ローリ 塩 こしょう</p> <p>○ パ-コ 人参 キャベツ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう</p>
27	28	29	30	31
<p>飲用牛乳 ごはん ◎ 厚揚げのうま煮 ○ セルフとり五目ごはん</p> 	<p>飲用牛乳 コッペパン ◎ クリームシチュー ○ 切干大根のレモンマリネ △ りんごジャム</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん ◎ じゃがいものそぼろ煮 ○ きんぴらごぼう</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん ○ さばのみそ煮 ◎ けんちん汁</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん ◎ 大豆入りマーボー豆腐 ○ 小松菜のごま炒め</p> 
<p>◎ ぶた肉 厚揚げ 玉ねぎ 人参 キャベツ しょうが しいたけ 枝豆 油 削り節 水 砂糖 濃しょうゆ 塩 でんぷん</p> <p>○ とり肉 系こんにやく 人参 ごぼう ひじき 油 水 砂糖 濃しょうゆ</p>	<p>◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ アスパカス 油 粉チーズ バター 小麦粉 牛乳 スライスバター 塩 こしょう</p> <p>○ まぐろ油漬け 人参 切干大根 油 酢 ぽん酢汁 砂糖 みりん 淡しょうゆ 塩</p> <p>△ りんごジャム</p>	<p>◎ とりひき肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 三度豆 油 削り節 水 濃しょうゆ 砂糖 でんぷん</p> <p>○ ぶた肉 赤こんにやく 人参 ごぼう 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん</p>	<p>○ さば しょうが 砂糖 みりん 濃しょうゆ 酒 信州みそ 水</p> <p>◎ ぶた肉 豆腐 つきこんにやく 人参 キャベツ ごぼう 青ねぎ 油 削り節 だし昆布 水 淡しょうゆ</p>	<p>◎ ぶたひき肉 ひきわり大豆 豆腐 人参 青ねぎ 玉ねぎ しょうが しいたけ 油 水 信州みそ ハチみそ 濃しょうゆ 砂糖 トウモロコシ でんぷん</p> <p>○ とり肉 小松菜 玉ねぎ 人参 白ごま 油 ごま油 みりん 濃しょうゆ 砂糖</p>