

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すら卵を使っています。</p>	<p>1</p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ 中華丼 ○ 揚げぎょうざ</p>	<p>2</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ さばのパジルソース ◎ 田舎汁</p>	<p>3</p> <p>憲法記念日</p>	
	<p>◎ ぶた肉 ちくわ うすら卵 人参 チガノ菜 キャバツ 玉ねぎ だけのこ しょうが 油 ごま油 中華スープ 淡しょうゆ でんぷん 塩 こしょう ○ ぎょうざ 油</p>	<p>◎ 角切りさば 塩 パジル オリーブ油 濃しょうゆ 砂糖 ぽん酢汁 でんぷん ◎ とり肉 厚揚げ つきこんにやく 人参 青ねぎ じゃがいも キャバツ 油 削り節 信州みそ</p>		
<p>6</p> <p>振替休日</p>	<p>7</p> <p>飲用牛乳 うずまきパン ◎ 花豆のポタージュ ○ ツナごぼろ炒め △ いちごジャム</p>	<p>8</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>9</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>10</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 バタ 玉ねぎ 油 牛乳 バター 小麦粉 スライス 塩 こしょう ○ まぐろ油漬 人参 玉ねぎ ごぼろ 油 砂糖 みりん 濃しょうゆ △ いちごジャム</p>	<p>◎ かわいいフライ 油 砂糖 ウタノリス ◎ キャバツ 塩 ◎ とり肉 トク 豆腐 人参 青ねぎ 玉ねぎ 油 ごま油 削り節 淡しょうゆ</p>	<p>◎ とり肉 煮物 糸こんにやく 豆腐 人参 白ねぎ 玉ねぎ キャバツ ごぼろ えのきたけ 油 砂糖 濃しょうゆ 酒 ○ 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 ◎ とり肉 豆腐 じゃがいも 人参 玉ねぎ キャバツ 青ねぎ 油 煮干し 信州みそ</p>	
<p>13</p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ 関東煮 ○ キャベツの甘辛炒め</p>	<p>14</p> <p>飲用牛乳 食パン ◎ チキンブロス ○ ベーコンマトポテト △ スライスチーズ</p>	<p>15</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>16</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>17</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ ホキのユウリンチー風 ◎ わかめスープ ● スパイシーポテト</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 濃しょうゆ 砂糖 ○ ぶた肉 キャバツ 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 キャバツ 油 塩 とりがらスープ 淡しょうゆ ロ-リ こしょう ○ パ-コ じゃがいも 玉ねぎ にんにく 油 かつお 赤ワイン トマトピューレ ウタノリス 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 かつお ウタノリス 塩 こしょう ○ ミニハンバーグ ◎ パ-コ じゃがいも 人参 玉ねぎ キャバツ バタ 油 けんちん汁 淡しょうゆ 水 ロ-リ 塩 こしょう</p>	<p>◎ ぶた肉 じゃがいも 人参 糸こんにやく 玉ねぎ 枝豆 油 削り節 濃しょうゆ 砂糖 ○ 人参 キャバツ 削り節 みりん 砂糖 淡しょうゆ ● 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 人参 油 酢 白ねぎ しょうが にんにく ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん 一味唐辛子 ◎ とり肉 わかめ 豆腐 玉ねぎ 人参 キャバツ 青ねぎ 白ごま ごま油 中華スープ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう ● じゃがいも 油 塩 こしょう 加粉 パプリカパウダー けんちん汁</p>
<p>20 食育献立(熊本県)</p> <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>21</p> <p>飲用牛乳 ココアパン ◎ 肉ごぼろうどん ○ キャベツのサラダ</p>	<p>22</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>23</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ コロッケ ● 茎わかめの炒め煮 ◎ 野菜いっぱいスープ</p>	<p>24</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 うすら卵 人参 チガノ菜 キャバツ しいたけ しょうが 玉ねぎ 油 中華スープ 淡しょうゆ 塩 こしょう ○ しゅうまい △ 味付けのり</p>	<p>◎ うどん ぶた肉 人参 青ねぎ ごぼろ 玉ねぎ 油 削り節 淡しょうゆ 濃しょうゆ 砂糖 みりん ○ 人参 キャバツ 玉ねぎ 砂糖 オリーブ油 淡しょうゆ 酢</p>	<p>○ さわら 白ごま 砂糖 みりん 濃しょうゆ でんぷん ● とり肉 人参 ひじき 油 削り節 砂糖 濃しょうゆ みりん ◎ 豆腐 じゃがいも 人参 青ねぎ 玉ねぎ 削り節 信州みそ</p>	<p>○ コロッケ 油 ウタノリス 砂糖 ● ぶた肉 人参 玉ねぎ 茎わかめ 油 ごま油 濃しょうゆ 酒 砂糖 塩 こしょう ◎ とり肉 人参 玉ねぎ 白ねぎ キャバツ しょうが 油 削り節 塩 淡しょうゆ 酒</p>	<p>◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 加粉 かつお ロ-リ 塩 こしょう 加粉 ○ パ-コ 人参 キャバツ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう ☆ ヨーグルト</p>
<p>27</p> <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>28</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>29</p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ じゃがいものそぼろ煮 ○ きんぴらごぼろ</p>	<p>30</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ さばのみそ煮 ◎ けんちん汁</p>	<p>31</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 キャバツ しょうが しいたけ 枝豆 油 削り節 塩 砂糖 濃しょうゆ でんぷん ○ とり肉 糸こんにやく 人参 ごぼろ ひじき 油 砂糖 濃しょうゆ</p>	<p>◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ アスパラガス 油 粉チーズ バター 小麦粉 牛乳 スライス 塩 こしょう ○ まぐろ油漬 人参 切干大根 油 酢 ぽん酢汁 砂糖 みりん 淡しょうゆ 塩 △ 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 濃しょうゆ 砂糖 でんぷん ○ ぶた肉 赤こんにやく 人参 ごぼろ 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん 一味唐辛子</p>	<p>○ さば しょうが 砂糖 みりん 濃しょうゆ 酒 信州みそ ◎ ぶた肉 豆腐 つきこんにやく 人参 キャバツ ごぼろ 青ねぎ 油 削り節 だし昆布 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 砂糖 信州みそ ハチみそ 濃しょうゆ トウモロコシ でんぷん ○ 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>