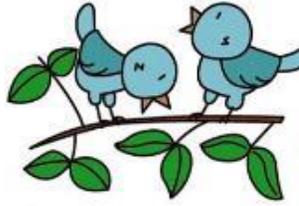
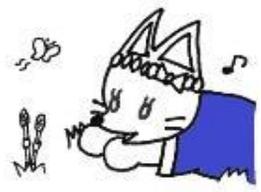
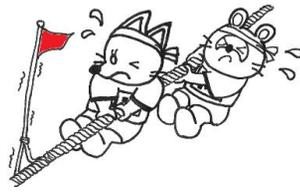


令和元年度



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。
- 学校給食における、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）の可能性は回避できません。

月	火	水	木	金
		1	2	3
<p>新作パン登場</p> <p>今年度から3つの新しいパンが給食に登場します。初登場の月はそれぞれ、</p> <p>5月にココア食パン 6月にさつまいもパン 7月にオーリーブパン となっています。</p> <p>ココア食パン さつまいもパン オーリーブパン</p>	<p>今月の食育献立</p> <p>5月の味めぐりでは、静岡県の郷土料理「静岡おでん」を紹介いたします。牛すじなどの肉からとっただしに濃口しょうゆで味付けをした、黒っぽい煮汁が特徴のおでんです。静岡県焼津市の特産品「黒はんぺん」が入っています。</p> <p>20日</p>	<p>即位の日</p> <p></p>	<p>休日</p> <p></p>	<p>憲法記念日</p> <p></p>
6	7 ★きれいに食べたで賞	8	9	10
<p>振替休日</p> <p>コッペパン</p>	<p>◎ カレーうどん ★ 切り干し大根のレモンマリネ △ きなこクリーム</p>	<p>◎ きつね丼 ◎ もやしとにらのソテー</p> <p>ごはん</p>	<p>◎ ホキのノルウェー風 ◎ 野菜スープ</p> <p>ココア食パン</p>	<p>□ キムチとたくあんのごはん ◎ 焼きししゃも ◎ 春雨と肉団子のスープ</p> <p>ごはん</p>
<p></p>	<p>◎ 干うどん 豚肉 うすあげ 人参 青ねぎ 玉ねぎ 油 削り節 カレールー 濃しょうゆ</p> <p>○ ほぐしささみ 切り干し大根 人参 酢 レモン果汁 砂糖 みりん 淡しょうゆ 塩 油 △ きなこクリーム</p>	<p>◎ 鶏肉 卵 厚揚げ うすあげ 豆腐 人参 青ねぎ 玉ねぎ 干しいたけ 油 削り節 酒 砂糖 濃しょうゆ 淡しょうゆ</p> <p>○ 豚肉 なら もやし 油 濃しょうゆ 塩 こしょう</p>	<p>○ ホキ 塩 こしょう でんぷん 油 ケチャップ 砂糖 ウスターソース</p> <p>◎ 豚肉 じゃがいも 人参 パセリ キャベツ 玉ねぎ 油 チキンコンソメ ローリエ 淡しょうゆ 塩 こしょう</p>	<p>□ アルファ化米 アルファ化もち米 豚バラ肉 白菜キムチ たくあん 青ねぎ 油 中華スープ 塩 淡しょうゆ ごま油 こしょう</p> <p>○ ししゃも ◎ 春雨 肉団子 人参 青ねぎ 油 キャベツ たけのこ 玉ねぎ 塩 干しいたけ 土しょうが こしょう 鶏がらスープ缶 淡しょうゆ</p>
13	14	15	16	17
<p>◎ ハンバーグのみかんソース ● ジャーマンポテト ◎ みそ汁</p> <p>ごはん</p>	<p>◎ 和風ラーメン ○ 高野入り フライビーンズ</p> <p>うずまきパン</p>	<p>◎ さばのみそ煮 ◎ けんちん汁 △ 味付けのり</p> <p>むぎごはん</p>	<p>◎ クリームシチュー ○ キャベツとコーンのソテー △ りんごジャム</p> <p>食パン</p>	<p>◎ ピピンバ ◎ ワンタンスープ</p> <p>ごはん</p>
<p>○ ハンバーグ 玉ねぎ みかん果汁 油 濃しょうゆ みりん 砂糖 でんぷん ● パセリ じゃがいも 人参 キャベツ 玉ねぎ チキンコンソメ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう ◎ 豆腐 干わかめ 青ねぎ 人参 キャベツ えのきたけ 削り節 信州みそ</p>	<p>◎ 干中華麺 豚肉 人参 青ねぎ チンゲン菜 もやし にんにく 土しょうが 油 煮干し 鶏がらスープ缶 淡しょうゆ 塩 こしょう</p> <p>○ 高野豆腐 大豆 でんぷん 油 砂糖 濃しょうゆ みりん</p>	<p>○ さば 土しょうが 濃しょうゆ 砂糖 みりん 酒 信州みそ</p> <p>◎ 鶏肉 豆腐 つきこんにやく 人参 青ねぎ ごぼう 油 削り節 だし昆布 淡しょうゆ △ 味付けのり</p>	<p>◎ 鶏肉 じゃがいも 人参 油 玉ねぎ パセリ 牛乳 バター 小麦粉 スキムミルク 粉チーズ 塩 こしょう</p> <p>○ パセリ とうもろこし キャベツ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう △ りんごジャム</p>	<p>○ 豚肉 土しょうが 濃しょうゆ 砂糖 オイスターソース 酒 油 チンゲン菜 人参 もやし 淡しょうゆ 砂糖 白ごま油 ごま油</p> <p>◎ ワンタンの皮 鶏肉 人参 なら たけのこ 玉ねぎ 油 干しいたけ ごま油 中華スープ 淡しょうゆ 塩 こしょう</p>
20 食育献立（静岡県）	21	22	23	24
<p>◎ 静岡おでん ○ もやしの甘酢和え</p> <p>ごはん</p>	<p>○ コロッケ ◎ ミネストローネ</p> <p>こくろパン</p>	<p>◎ 中華丼 ○ ちくわの含め煮</p> <p>ごはん</p>	<p>◎ きざみうどん ○ チンゲン菜と たけのこのごま炒め △ ココアクリーム</p> <p>コッペパン</p>	<p>○ さわらの照り焼き ◎ じゃがいものそぼろ煮 ● 手作りふりかけ</p> <p>ごはん</p>
<p>◎ 鶏肉 ちくわ 黒はんぺん 厚揚げ じゃがいも こんにやく 人参 砂糖 削り節 濃しょうゆ</p> <p>○ 人参 もやし 白ごま 酢 砂糖 みりん 淡しょうゆ ごま油</p>	<p>○ コロッケ 油 砂糖 ウスターソース</p> <p>◎ 鶏肉 ベーコン 手亡豆 人参 パセリ 玉ねぎ トマト水煮缶 キャベツ にんにく 油 ローリエ チキンコンソメ 塩 こしょう</p>	<p>◎ 豚肉 いか チンゲン菜 人参 玉ねぎ キャベツ たけのこ 土しょうが 油 中華スープ 淡しょうゆ 塩 こしょう でんぷん ごま油</p> <p>○ ちくわ 白ごま ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん</p>	<p>◎ 干うどん 鶏肉 うすあげ 青ねぎ 人参 えのきたけ 削り節 だし昆布 淡しょうゆ</p> <p>○ 豚肉 チンゲン菜 たけのこ 砂糖 濃しょうゆ 白ごま油 ごま油 塩 こしょう △ ココアクリーム</p>	<p>○ さわら 砂糖 濃しょうゆ みりん でんぷん</p> <p>◎ 豚ひき肉 じゃがいも 枝豆 人参 玉ねぎ 油 削り節 砂糖 濃しょうゆ でんぷん</p> <p>● 削り節 白ごま あおさ粉 みりん 濃しょうゆ</p>
27	28	29 ★きれいに食べたで賞	30	31
<p>運動会代休</p>	<p>◎ パンネのミートソース ○ キャベツと人参のソテー</p> <p>うずまきパン</p>	<p>○ さばの塩焼き ★ 茎わかめの炒め煮 ◎ みそ汁</p> <p>ごはん</p>	<p>◎ マーボー春雨 ○ 揚げぎょうざ △ いちごジャム</p> <p>食パン</p>	<p>◎ カレーライス ○ 梅ドレサラダ</p> <p>ごはん</p>
<p></p>	<p>◎ パンネマカロニ 豚ひき肉 人参 パセリ 玉ねぎ 油 干しいたけ チキンコンソメ ケチャップ トマトピューレ ウスターソース 塩 こしょう</p> <p>○ ベーコン 人参 キャベツ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう</p>	<p>○ さば 塩</p> <p>● 鶏肉 人参 茎わかめ 玉ねぎ 油 酒 濃しょうゆ 砂糖 ごま油 塩 こしょう</p> <p>◎ じゃがいも えのきたけ 青ねぎ 人参 玉ねぎ 削り節 信州みそ</p>	<p>◎ 豚肉 春雨 チンゲン菜 人参 青ねぎ たけのこ 土しょうが にんにく 油 中華スープ 干しいたけ ごま油 濃しょうゆ 砂糖 トウバンジャン 塩 オイスターソース こしょう</p> <p>○ ぎょうざ 油 △ いちごジャム</p>	<p>◎ 豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 カレールー ケチャップ ローリエ 塩 こしょう</p> <p>○ とうもろこし 人参 キャベツ ねり梅 ごま油 淡しょうゆ 酢 砂糖</p>

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪1割分-%	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄分 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
5月栄養価平均値	647	24.3	28.8	319	73	1.7	2.7	351	0.52	0.58	20	2.4	3.4