

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
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>今月の食育献立</b> </div> <p><b>タイピーエン(熊本県)</b>            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> <div style="text-align: right;">  </div>	<p><b>1</b></p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ 中華丼 ○ 揚げぎょうざ</p>	<p><b>2</b></p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ さばのバジルソース ◎ 田舎汁</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>憲法記念日</b></p> <div style="text-align: center;">  </div>	
	<p>◎ ぶた肉 ちくわ うすら卵 人参 チゲソウ菜 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 でんぷん 塩 こしょう ○ ぎょうざ 油</p>	<p>○ 角切りさば 塩 バジル カレー油 濃しょうゆ 砂糖 レモン果汁 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 キャベツ 油 削り節 信州みそ</p>		
<p><b>6</b></p> <p><b>振替休日</b></p>	<p><b>7</b></p> <p>飲用牛乳 うずまきパン ◎ 花豆のポタージュ ○ ツナごぼう炒め △ いちごジャム</p>	<p><b>8</b></p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ 骨ごとかれいのフライ ● ボイルキャベツ ◎ トック入りスープ</p>	<p><b>9</b></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><b>10</b></p> <p>飲用牛乳 麦ごはん ○ 厚揚げのカレー炒め ◎ さつまい</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 スライス 塩 こしょう ○ 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>◎ きれいなフライ 油 砂糖 ウスターソース ● キャベツ 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 キャベツ ごぼう えのきだけ 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 キャベツ 青ねぎ 油 煮干し 信州みそ</p>	
<p><b>13</b></p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ 関東煮 ○ キャベツの甘辛炒め</p>	<p><b>14</b></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><b>15</b></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><b>16</b></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><b>17 食育献立(熊本県)</b></p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ ホキのユーリンチー風 ◎ タイピーエン</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 塩 とりがらす 淡しょうゆ カレー 濃しょうゆ ○ パ-ソ じゃがいも 玉ねぎ にんにく 油 チョップ 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 かつお ウスターソース 塩 こしょう ○ ミニハンバーグ ◎ パ-ソ 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 カレー 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 キャベツ 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>○ 角切り棒 でんぷん 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 ◎ ぶた肉 春雨 うすら卵 人参 チゲソウ菜 キャベツ 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</p>
<p><b>20</b></p> <p><b>中間テスト</b> ※給食はありません</p>	<p><b>21</b></p> <p><b>中間テスト</b> ※給食はありません</p>	<p><b>22</b></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><b>23</b></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><b>24</b></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>○ 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 ウスターソース 砂糖 ● ぶた肉 人参 玉ねぎ 荳わかめ 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 キャベツ 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 チョップ カレー 塩 こしょう 加粉 ○ パ-ソ 人参 キャベツ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう ☆ ヨーグルト</p>		
<p><b>27</b></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><b>28</b></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><b>29</b></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><b>30</b></p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ さばのみそ煮 ◎ けんちん汁</p>	<p><b>31</b></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 塩 砂糖 濃しょうゆ でんぷん ○ とり肉 糸こんにやく 人参 ごぼう 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 ○ まぐろ油漬け 人参 切干大根 油 酢 レモン果汁 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 ごぼう 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 キャベツ ごぼう 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 八丁みそ 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>