



ホームページで
献立表が確認
できます。

5月献立表



クックパッドで応募
献立や給食の人気
レシピが確認できます。

尾張旭市学校給食センター
小 学 校

日	曜	献立名	主 な 材 料 と 働 き					
			体をつくる		体の調子をととのえる		体を動かすエネルギーとなる	
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀物・いも類・さとう	6群 油脂類・種実類
1	木	ごはん 牛乳 中華飯 ショウロンボウ(1個) 青菜としらすのナムル	ぶた肉 いしか ぶた肉	牛乳	にんじん	キャベツ たまねぎ たけのこ いいたけ しょうが たまねぎ キャベツ しょうが	米 オイスターソース(かきあぶり) でんぷん 小麦粉 でんぷん はるさめ さとう さとう オイスターソース(かきあぶり)	なたね油 だいたい油 ごま油
2	金	ごはん 牛乳 かつおフライ ささみとキャベツのごまあえ 若竹汁 ♥かしわもち	かつお とり肉 とうふ かまぼこ 油あげ	牛乳 わかめ	にんじん にんじん	キャベツ たけのこ ねぎ	米 麦 でんぷん 小麦粉 パン粉 さとう	なたね油 ごま 植物油脂
7	水	ごはん 牛乳 ひよこ豆のキーマカレー 福神漬 フルーツゼリーあえ	牛肉 ぶた肉 ひよこめ	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ エリンギ ふくじんづけ りんごゼリー 黄桃 パイン	米 麦 カレー粉 さとう	
8	木	ごはん 牛乳 ★うすいベーコンの肉じゃが さばの照り焼き きゅうりの赤じそあえ	ベーコン さば	牛乳	にんじん	たまねぎ しらすき えだまめ	米 じゃがいも さとう さとう でんぷん	
9	金	ごはん 牛乳 ツナの甘辛煮 ハリハリ漬け じゃがもち汁 手巻きのり	まぐろ油づけ 油あげ	牛乳	にんじん	さとう きゅうり たくあん だいこん ごぼう ねぎ	米 さとう じゃがいも でんぷん	
		ごはん 牛乳 ハヤシライス 米粉のコロッケ フレンチサラダ	牛肉 ぶた肉 牛肉	牛乳	にんじん トマト にんじん ハセリ にんじん	たまねぎ えだまめ たまねぎ キャベツ きゅうり	米 ハヤシラウ 米粉 じゃがいも さとう でんぷん 米/パン粉 さとう	なたね油 米油
13	火	わかめごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め もやしとえだまめのあえもの 新たまねぎのみそ汁	ぶた肉 とうふ みそ	牛乳 わかめ 牛乳	にんじん	たまねぎ しょうが もやし えだまめ たまねぎ ごぼう えのきたけ ねぎ	米 さとう でんぷん さとう	ごま ごま油
14	水	あいちの米粉入りパン 牛乳 ハンバーグのいちじくソースかけ ごぼうサラダ トマト入りコンソメスープ	とり肉 だいず ぶた肉 まぐろ油づけ ベーコン	牛乳	にんじん にんじん トマト ハセリ	たまねぎ ごぼう きゅうり とうもろこし たまねぎ はくさい	あいちの米粉入りパン じゃがいも でんぷん さとう いちじくジャム さとう	ごまドレッシング
15	木	きしめん 牛乳 五目きしめん 白身魚フリッター(1個) キャベツの塩昆布あえ	とり肉 かまぼこ 油あげ たら	牛乳 魚アミ アオサ 塩こんぶ	にんじん	はくさい えのきたけ ねぎ いいたけ	米 小麦粉 でんぷん さとう 米粉 さとう	だいたい油 なたね油 ごま油
16	金	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 しゅうまい(2個) パンサンデー	とうふ ぶた肉 みそ ぶた肉	牛乳	にんじん にんじん	たけのこ ごぼう ねぎ いいたけ しょうが にんにく しょうが たまねぎ キャベツ もやし	米 麦 さとう でんぷん パン粉 でんぷん さとう 小麦粉 水あめ さとう	ごま油 ごま油
19	月	ごはん 牛乳 いわしの八丁味噌煮 ささみと野菜の梅おかかあえ さわにわん	いわし みそ とり肉 かつおぶし ぶた肉 とうふ かまぼこ	牛乳	にんじん	ねぎ キャベツ きゅうり うめぼし ねぎ たけのこ えのきたけ	米 麦 さとう さとう	
20	火	ごはん ♥ほっこり乳 白ごまつくね(2個) 野菜のしそひじきあえ 呉汁(こじる)	とり肉 だいず ぶた肉 まぐろ油づけ とうふ だいず 油あげ みそ	はっこり乳 しそひじき わかめ	ごまつな にんじん	たまねぎ だいこん ねぎ えのきたけ	米 パン粉 でんぷん さとう	ごま 植物油脂 なたね油
21	水	ロールパン 牛乳 米粉のカリカリ魚フライ コールスローサラダ コンソメスープ	ホキ とり肉	牛乳 生クリーム 牛乳	にんじん にんじん	キャベツ たまねぎ とうもろこし	ロールパン 米/パン粉 じゃがいも でんぷん 小麦粉 さとう	なたね油 ドレッシング バター
22	木	ごはん 牛乳 あじの南蛮づけ もやしの赤じそあえ 豆腐とわかめのスープ	あじ とり肉 とうふ	牛乳 わかめ	にんじん にんじん	たまねぎ もやし たまねぎ ねぎ とうもろこし いいたけ	米 でんぷん さとう マロニー	なたね油
23	金	ごはん 牛乳 ピピンパ キムチあえ トッポギスープ	牛肉 たまご ぶた肉	牛乳	にんじん ごまつな にんじん にら	しょうが にんにく 切干大根 もやし はくさいキムチ たまねぎ いいたけ	米 麦 でんぷん さとう さとう トッポギ	ごま油
26	月	ごはん 牛乳 焼ききょうざ(2個) きゅうりとわかめのナムル ワンタンスープ	ぶた肉 ぶた肉	牛乳 しらすばし わかめ	にら にんじん	キャベツ しょうが きゅうり キャベツ たけのこ とうもろこし ねぎ いいたけ	米 でんぷん さとう 小麦粉 さとう ワンタン	ごま油 植物油脂 ごま ごま油
27	火	ごはん 牛乳 かぼちゃコロッケ キャベツのおかかあえ けんちん汁	ぶた肉 だいず かつおぶし とり肉 とうふ	牛乳	かぼちゃ チンゲンサイ にんじん にんじん	たまねぎ キャベツ だいこん ごぼう ねぎ	さとう でんぷん パン粉 小麦粉 さとう	植物油脂 なたね油 ごま油
28	水	くるロールパン 牛乳 ミートボールのトマト煮 コンソメスープ ♥ヨーグルト	とり肉 だいず まぐろ油づけ	牛乳 ヨーグルト	にんじん トマト	たまねぎ キャベツ しめじ えだまめ にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし	くるロールパン でんぷん さとう 水あめ さとう	だいたい油 米油
29	木	中華めん 牛乳 味噌ラーメン はるまき パン/ハンジーサラダ	ぶた肉 なたねき みそ ぶた肉 とり肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ にら にんじん にんじん	しょうが にんにく もやし ねぎ とうもろこし いいたけ キャベツ もやし エリンギ キャベツ きゅうり	中華めん でんぷん でんぷん さとう 小麦粉 水あめ さとう	ごま油 だいたい油 なたね油 ごま ごま油
30	金	ごはん 牛乳 いわしの生妻煮 きゅうりのごましょうゆ 親子汁	いわし たまご とり肉 かまぼこ	牛乳	にんじん	しょうが きゅうり たまねぎ ねぎ えのきたけ	米 でんぷん さとう さとう でんぷん	ごま ごま油

※都合により献立や材料を変更する場合があります。♥は直接学校へ配達されるものです。★は応募献立です。○魚を使った献立は骨に注意して食べましょう。※「あさびースマイル給食」は、副食(おかず)から8大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)を除去した口です。※学校給食では、アレルギー特定原材料等28品目のうち、「そば・落花生・くるみ・あわび・いりこ・カシューナッツ・キウイフルーツ・マダマナッツ・やまいも」の9品目は使用しません。△食物アレルギーのある方へ…献立表は、6つの基礎食品群に分類できる食品を記載しているため、微量な食品や調味料等は、記載していません。詳しい材料が知りたい方は、申し出てください。

★今月のおすすめ地場産物★「たまねぎ」(尾張旭市産)

尾張旭市では、たまねぎの栽培をしています。28日の「ミートボールのトマト煮」、30日の「親子汁」に市内で収穫された新鮮な「新たまねぎ」が登場します。よく味わって食べましょう。

端午の節句 5月5日に行われる節句で、大昔の中国の厄よけの行事と、日本の田植に関係する女性のお祭りが結びついたものといわれています。江戸時代になると、男子の成長を祝う行事となりました。菖蒲の節句ともいわれ、菖蒲湯に入ったり、こいのぼりや武者人形を飾ったり、ちまきやかしわもちを食べたりします。

かしわもち かしわの葉は、新芽が育つまで古い葉が落ちないことから、陳腐化が絶えないようにという願いが込められています。給食では、2日に食べます。

「うすいベーコンの肉じゃが」 西中学校の生徒が考えました。★給食では8日に食べます。(作り方はホームページを見てください)

★毎月19日は「食育の日」～おうちで ごはんの日～

★学校給食の情報は⇒ 尾張旭市学校給食センター 🔍 検索 をクリック!!