

令和7年 5月 はいぜんたべかたひょう A 南部(小・桑原前期)

羽島市学校給食センター

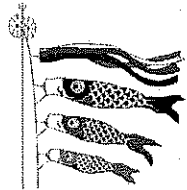
◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

8日(木) 焼きぎょうざ 幼・小1個、中・高2個
23日(金) ポークシューマイ 幼1個、小2個、中・高3個
一口チーズ 幼・小2個、中・高3個
26日(月) 焼きミートボール 幼2個、小3個、中・高4個

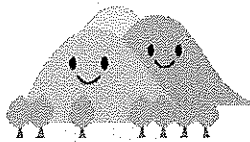
5日(月)

こどもの日



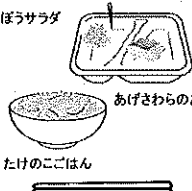
6日(火)

振替休日



7日(水)

◆ヨーグルト
ドレッシング
ごぼうサラダ



たけのこは、旬の短い野菜です。あくが強いですが、カルシウムの豊富な食品と一緒に食べるようにしましょう。

1日(木)

やさしいため
まっちゃ
きなこめ



2日(金)

◆かしわもち
たけのこ
のたとに



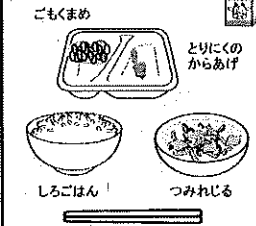
今日は、お茶の新芽の収穫が始まる八十八夜です。農業にも縁起の良い日で、稲の種まきが始まります。

12日(月)



スープには、羽島市下中町市之枝産のトマトを使います。うまみと栄養の豊富な、地元産のトマトを味わいましょう。

13日(火)



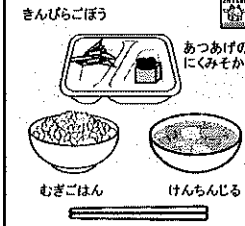
つみれ汁は、いわしのすり身で作った団子の汁物です。魚の苦手な人にも食べやすい料理です。

14日(水)



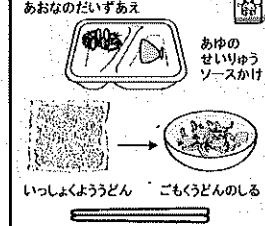
八宝菜は中国料理です。料理名には、たくさんの宝物を集めたおかずという意味が込められています。

15日(木)



岐阜県産の大豆を使用した厚揚げの肉みそかけです。厚揚げは、主に豚をつくるものになる食べ物です。

16日(金)



食育の日の献立です。5月11日に長良川の鵜飼いが開幕されたことにちなみ、あゆのおかずを出します。

19日(月)



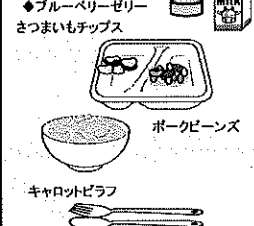
スープには、トマトと大葉を使います。イタリアでは、米や小麦、小麦などの穀類が栽培されています。

20日(火)



きびなごの旬は、2月、5月、12月の3回です。今日は、きびなごみそ汁で、かわむけを付けましょう。

21日(水)



各務原市は、にんじんの産地です。各務原市ではにんじんの二期作をされており、初夏と秋に収穫をします。

22日(木)



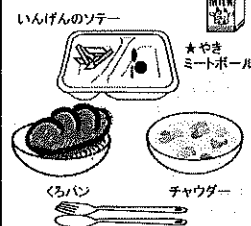
給食から、旬や季節の移り変わりを感じてほしいことから、それぞれのおかず旬の食べ物を使いました。

23日(金)



ビタミンB1を多くとることのできる献立です。ビタミンB1は、糖質からエネルギーを作るために欠かせません。

26日(月)



チャウダーは、アメリカ西海岸の郷土料理です。魚介と野菜のうまみが豊かなスープです。

27日(火)



海で育つ海そうには、ミネラルや食物せんいなどが豊富に含まれており、毎日食べてほしい食品です。

28日(水)



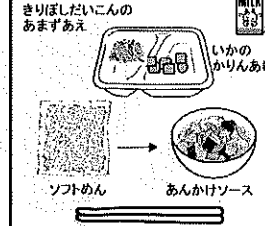
カルシウムが不足すると骨量が減少します。毎日、三度の食事と間食で摂るようにしましょう。

29日(木)



ひじきの煮物は、日本の伝統料理であり、将来に引き継いでほしいおかずです。

30日(金)



かりん揚げの名前は、かりんとうのような見た目、果物のかりんのような色であることからつけました。