

令和8年 5月 はいぜんたべかたひょう 北部

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

1日(金) 竹輪のお茶天ぷら 小4年まで1こ、小5年から2こ
 15日(金) 鶏肉のから揚げ 幼・小2こ、中・高3こ
 18日(月) 一口チーズ 幼・小2こ、中・高3こ
 21日(木) シューマイ 幼1こ、小2こ、中・高3こ

1日(金)

たけのこのうまに

★ちくわのおちやてんぷら

いっしょくようどん →

うどんのしる

ばちじゅうはちやのひ 八十八夜とこどもの日にちなんで、お茶の葉やたけのこ、柏餅ですくすく育て、育つことと、子孫繁栄を願います。

4日(月)

みどりの日

5日(火)

こどもの日

6日(水)

振替休日

7日(木)

あおなのびたし

さわらのきのめやき

むぎごはん さつきじる

今日は木の芽のさんしょうやたけのこ、たまねぎ、わかめをとり入れた、季節を味わう献立です。

8日(金)

うらかみそぼろ

きびなごフライ

いっしょくようラーメン →

ちゃんぽんのしる

きゅうしゅうほう 九州地方で有名なちゃんぽん、きびなご、浦上そぼろを紹介します。九州を味わいましょう。

11日(月)

しんじゃがのソテー ハンバーグ

こめこパン コンスープ

主食の米粉パンには岐阜県産の米粉が使われています。もちもちした食感を楽しみましょう。

12日(火)

しそかつおふりかけ

まりぼだいしんののもの あゆのかんろ

しろごはん ふのすまじる

11日の鰯開きにちなんだ献立です。あゆを丸ごと甘辛くにつけた甘露煮を出します。

13日(水)

ナムル

ブルコギ

むぎごはん わかめスープ

ブルコギやナムル、わかめスープでお隣 韓国の料理を紹介する献立です。韓国の食文化を学びましょう。

14日(木)

◆ブルーベリーゼリー

いんげんのこまあえ いわしのうめりやき

むぎごはん みそじる

5月は真いわしの漁獲が始まります。いわしには生活習慣病を予防する脂が豊富です。

15日(金)

かふういため ★とりにくのからあげ

ソフトめん →

ちゅうかあなかけソース

ソフトめんは学校給食用に開発されたものです。和風や洋風など様々なソースに合います。

18日(月)

★ひとちチーズ

フルーツあえ あじのマヨネーズやき

コッペパン コンソメスープ

洋風の献立です。主菜には、これからは旬のあじを使ったマヨネーズ焼きをとり入れました。

19日(火)

キャベツのソテー まつちやきなこのタイフー

しろごはん おくみのふうカレー

毎月19日は食育の日です。食に関わることについて興味、関心を持ってほしい日です。

20日(水)

◆ヨーグルト

わふうサラダ かつおのさらさあげ

ひじきごはん

初かつおの季節です。インドの染め物「更紗」にちなんで、カレー味のかつおの更紗揚げを出します。

21日(木)

チンジャオロース

★シューマイ

むぎごはん たまごスープ

中国の代表的な肉料理のチンジャオロースです。ピーマンをたっぷり使います。ビタミンCを補給しましょう。

22日(金)

きんぴらごぼう こうやどうふとらばーのあげ

いっしょくようどん →

さんさいうどんのしる

山野に自然に生ずる山菜を使った「山菜うどん」です。食物繊維やミネラル、ビタミンが豊富です。

25日(月)

ゆでアスパラガス

マヨネーズ しろみさかなフライ

しょくぱん トマトとまめのスープ

旬のグリーンアスパラガスをサラダで出します。アスパラガスには、疲労回復に役立つ栄養が豊富です。

26日(火)

にくじゃが

ごもくあつやきたまご

しろごはん あさりのみそじる

あさりには、鉄分や赤いビタミンと言われるビタミンB12が含まれ、貧血の予防に役立ちます。

27日(水)

◆オレンジ

ひじきのもの さぼのこうみやき

むぎごはん さわにわん

沢煮鮭は細切りにした豚肉や野菜を使った、学校給食ならではの汁物です。

28日(木)

はるさめサラダ

ドレッシング ちゅうかどんのぐ

むぎごはん かふうスープ

中華料理の献立です。ごはんがしっかり食べられるように中華丼の具をとり入れました。

29日(金)

カラフルソテー とりささみのバルサミソースかけ

ソフトめん →

カレーソース

主菜は、鶏のささ身を揚げて、バルサミ酢を煮込んでつくった甘口のソースにからめた料理です。