## 令和5年度 5月分献立表 (小学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
麦ご飯	麦ご飯	憲法記念日	みどりの日	こどもの日
フェイジョアーダ	沢煮椀		~~~	_4
エンサラーダ	かつおと筍の煮物	人 本	( a a b )	
オレンジ	小松菜のごまみそ和え	国	\ \( \( \frac{1}{2} \) \( \frac{1} \) \( \frac{1} \) \( \frac{1}{2} \) \( \frac{1}{2	
	柏餅	憲		
	【行事食:端午の節句】	法		
【世界の料理:ブラジル】	【鉄人献立】			
8	9	10	11	12
麦ご飯	麦ご飯	ワンローフパン	中華丼(麦ご飯)	ポークカレー(麦ご飯)
若竹汁	みそ汁	ミネストローネ	揚げ春巻き	福神漬
さばのゆずソースかけ	和風ハンバーグ	鶏のレモンソース煮	海藻サラダ	フルーツミックス
きんぴらごぼう	じゃがじゃこ	キャベツとツナのサラダ		
【地場産献立:たけのこ】				
15	16	17	18	19
麦ご飯	麦ご飯	米粉パン	麦ご飯	麦ご飯
みそ汁	じゃが芋のそぼろ煮	チキンとトマトのスパゲッティ		だご汁
メンチカツ	いわしのおかか煮	アスパラガスとツナのソテー		きびなごカリカリフライ
野菜炒め	切干大根のゆかり和え	オレンジ	ブロッコリーの中華サラダ	きゅうりとわかめの酢の物
	【ファイバー献立】	24	25	22
22	23	24	25	26
麦ご飯	わかめ麦ご飯	胚芽食パン	麦ご飯	ビーンズハヤシライス
肉団子のスープ	肉うどん	ポテトスープ	韓国風肉じゃが	(麦ご飯)   Loo - Loo - A
白身魚のチリソース	(うどん 肉うどんの具)	ウインナー	あじの塩焼き	ポテトサラダ
高菜の炒め物	彩り野菜のおかか炒め	コールスロー	ナムル	冷凍黄桃
	青うめゼリ <del>ー</del> 			
29	30	91		
		31		
麦ご飯	麦ご飯	キャロットパン		
みそ汁	厚揚げとじゃが芋のうま煮			
さばのかば焼き	わかめとじゃこのさっと煮	白身魚フライ	☆材料入荷の都合などに	より、献立を変更するこ
切干大根の即席漬け	もやしのみそだれ和え	アスパラガスサラダ	とがあります。	

世界の料理・・・・ブラジルの料理です。フェイジョアーダは豆と肉を煮込んだ

料理で、ごはんにかけて食べます。オレンジやコーヒーが

たくさん栽培されています。

行事食・・・・・5月5日の子どもの日にちなんで柏餅をつけています。

鉄人献立・・・・かつおには、鉄がたくさん含まれています。

【和食の日】

地場産献立・・・・筑紫野市山口でとれたたけのこを使う予定です。

ファイバー献立・・切干大根には食物繊維がたくさん含まれています。

和食の日・・・・和食では、素材の持ち味を引き出すために「だし」を

使います。給食でも、すまし汁などのだしには昆布と鰹節、 みそ汁やうどんなどのだしにはいりこを使っています。 ☆牛乳は毎日あります。

☆献立表裏面の★印については、各学校に配布した資料「令和5年度学校給食で使用する物資一覧(★印表)」に詳しく記載しています。資料につきましては、各学校にお問い合わせください。

☆裏面のアレルギー表示の※印の表示は、その加工品に※印の食品は含まれていませんが、同じ製造工場で※印の食品を含む加工品が製造されていることを表しています。

☆学年により、主食や副食の量が違うことがあります。

☆食物アレルギーや献立内容などお尋ねになりたいことがありましたら、共同調理場へご連絡ください。TEL923-6466