

令和4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
2	3	4	5	6
麦ご飯 若竹汁 さばみそホイル ほうれん草のごま和え かしわもち 【行事食:端午の節句】 【地場産献立:たけのこ】	憲法記念日 	みどりの日 	こどもの日 	麦ご飯 みそ汁 フライドチキン じゃがじゃこ
9	10	11	12	13
麦ご飯 ポテトスープ ハンバーグデミソースかけ キャベツとツナの炒め物	麦ご飯 八宝菜 揚げ焼売 中華サラダ	ワンローフパン ビーンズシチュー ブロッコリーとキャベツのサラダ オレンジ 【ファイバー献立】	わかめ麦ご飯 肉うどん (うどん 肉うどんの具) ごぼうのごまだれ和え	麦ご飯 みそ汁 かつおとたけのこの煮物 しそひじき 【鉄人献立】
16	17	18	19	20
麦ご飯 じゃがもちのすまし汁 大豆入り肉みそ 切干大根のかぼす和え 【和食の日】	麦ご飯 厚揚げの煮物 きびなごかりカリフライ 海藻サラダ	胚芽食パン 肉団子のスープ 鶏と大豆のケチャップ煮 ポテトサラダ	麦ご飯 みそ汁 あじの塩焼き 五目きんぴら	ポークカレー(麦ご飯) 福神漬 フルーツミックス
23	24	25	26	27
麦ご飯 春雨スープ 肉団子の甘酢あん じゃこふりかけ	麦ご飯 みそ汁 お魚ハンバーグ 小松菜のごま和え	黒糖食パン チキンとトマトのスパゲッティ 揚げラビオリ オレンジ	麦ご飯 高野豆腐の煮物 いわし佃煮 きゅうりとわかめの酢の物	麦ご飯 ワンタンスープ 白身魚のチリソース ブロッコリーの中華和え アセロラゼリー
30	31	行事食・・・5月5日のこどもの日にちなんでかしわもちをつけています。 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・・・豆には食物繊維が豊富に含まれています。 鉄人献立・・・厚揚げには、鉄分がたくさん含まれています。 和食の日・・・昆布やかつお節のうま味をいかすのも和食のよさです。 世界の料理・・・韓国の料理です。トックは韓国の餅が入ったスープのことです。 「デジ」とは豚肉のことです。ナムルは韓国風の野菜の和え物です。		
麦ご飯 みそ汁 さばのかば焼き 切干大根の炒め煮 【世界の料理:大韓民国】	麦ご飯 トック デジプルコギ ナムル			

☆材料入荷の都合などにより、献立を変更することがあります。

☆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4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