

# 令和6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
		ぶどう食パン 豆乳チャウダー ウインナー パプリカサラダ	麦ご飯 けんちん汁 かつおと筍の煮物 しそひじきのごまだれ和え 柏餅 【行事食:端午の節句】 【鉄人献立】	憲法記念日
6	7	8	9	10
振替休日	麦ご飯 若竹汁 さわらフリッター もやしとにんじんの ごまみそ和え 【地場産献立:たけのこ】	胚芽食パン ビーンズシチュー ブロッコリーサラダ オレンジ	中華丼 (麦ご飯) 揚げ焼売 海藻サラダ	麦ご飯 高野豆腐の煮物 いわしの甘露煮 切干大根の即席漬け 【ファイバー献立】
13	14	15	16	17
麦ご飯 みそ汁 和風ハンバーグ ポテトサラダ	麦ご飯 がんもと野菜のうま煮 焼きししゃも きんぴらごぼう	米粉パン チキンとトマトの スパゲッティ きゅうりとツナのサラダ オレンジ	麦ご飯 ポテトスープ フライドチキン 野菜の炒め物	麦ご飯 ビーフン五目汁 ホキの大豆がらめ 高菜の炒め物 アセロラゼリー
20	21	22	23	24
麦ご飯 じゃが芋と厚揚げの オイスターソース煮 きびなごカリカリフライ 中華サラダ	麦ご飯 トック(もち入りわかめスープ) デジプルコギ(豚肉の炒め物) ナムル(和え物) 【世界の料理:大韓民国】	ワンローフパン ミネストローネ 鮭フライ ほうれん草とコーンのソテー 一食いちごミックスジャム	麦ご飯 みそ汁 鶏の和風レモンソース煮 キャベツのおかか和え 一食やさいふりかけ	レンズ豆のドライカレー (麦ご飯) 福神漬 フルーツミックス
27	28	29	30	31
しそ麦ご飯 肉うどん (うどん 肉うどんの具) にんじんとツナの炒め物	麦ご飯 家常豆腐 焼きぎょうざ 中華炒め 冷凍黄桃	ワンローフパン ポトフ 肉団子のケチャップ煮 豆のサラダ	麦ご飯 肉じゃが じゃこふりかけ ブロッコリーの ごまみそ和え	麦ご飯 さつまい さばの塩焼き 茎わかめの炒め煮 【和食の日】

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。

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。

世界の料理・・・大韓民国の料理です。トックとは「トッ(もち)」「クッ(スープ)」という意味です。また「デジ」は豚肉のことです。ナムルはごま油の香りが効いた野菜の和え物です。

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。

☆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6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