

令和8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
<p>行事食・・・5月5日のこどもの日にちなんで、柏餅を付けています。よくかんで食べましょう。 世界の料理・・・アメリカの料理です。クラムチャウダーはアメリカを代表するスープです。バッファローチキンは、ニューヨーク州にあるバッファロー市が発祥の料理です。 ファイバー献立・・・海藻には、食物繊維が豊富に含まれています。 鉄人献立・・・切り干し大根には鉄分が豊富に含まれています。 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。22日の鶏ごぼう汁には昆布とかつお節でとっただしを使っています。2種類のだしを合わせることで、相乗効果でうま味が何倍にも感じられます。 地場産献立・・・天拝みそは、筑紫野市の山口にある「山口農産」で作られています。</p>				<p>1 麦ご飯 沢煮椀 かつおフライ 小松菜のごま和え 柏餅</p> <p>【行事食:端午の節句】</p>
<p>4 みどりの日 </p>	<p>5 こどもの日 </p>	<p>6 振替休日 </p>	<p>7 麦ご飯 肉じゃが いわしのおかか煮 ほうれん草の香り和え</p>	<p>8 麦ご飯 家常豆腐 ショーロンポー 荳わかめと春雨の中華サラダ 冷凍黄桃</p>
<p>11 麦ご飯 きつねうどん(うどん きつねうどんの具) 野菜炒め 一食しそひじき</p>	<p>12 麦ご飯 みそ汁 豚肉のしょうが焼き アスパラガスのソテー</p>	<p>13 ワンローフパン 豆乳クラムチャウダー バッファローチキン コールスロー</p> <p>【世界の料理:アメリカ合衆国】</p>	<p>14 麦ご飯 肉団子のスープ さばの塩焼き ほうれん草の和え物</p>	<p>15 キーマカレー (麦ご飯) フルーツミックス</p>
<p>18 麦ご飯 麻婆豆腐 焼きぎょうざ 海藻サラダ</p> <p>【ファイバー献立】</p>	<p>19 麦ご飯 豚汁 さばの生姜煮 大豆の磯煮</p>	<p>20 ぶどう食パン チキンとトマトのスパゲッティ 人参とツナのソテー オレンジ</p>	<p>21 麦ご飯 すまし汁 和風ハンバーグ 切干大根の煮付け</p> <p>【鉄人献立】</p>	<p>22 麦ご飯 鶏ごぼう汁 白身魚フライ アスパラガスのごま酢和え</p> <p>【和食の日】</p>
<p>25 豚肉の甘みそ丼 (麦ご飯) けんちん汁 ブロッコリーのごま和え 日向夏みかんゼリー</p>	<p>26 麦ご飯 春野菜のみそ汁 鶏肉とさつま芋の揚げ煮 しそひじきのごまだれ和え</p> <p>【地場産献立:天拝みそ】</p>	<p>27 胚芽食パン トマトとレタスのスープ 鶏のレモンソース煮 花野菜サラダ 一食いちごミックスジャム</p>	<p>28 麦ご飯 厚揚げとじゃが芋のうま煮 じゃこふりかけ わかめの酢の物</p>	<p>29 ハヤシライス(麦ご飯) 野菜ソテー オレンジ</p>

☆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8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