

# 令和元年度 5月分献立表 (小学校)

筑紫野市学校給食共同調理場



	火 7	水 8	木 9	金 10
	しそ麦ご飯 若竹汁 ヒレカツ ほうれん草の和え物 柏餅 【行事食:端午の節句】 【地場産献立:たけのこ】	ワンローフパン 野菜スープ 鶏と大豆のケチャップ煮 ポテトサラダ	麦ご飯 あさり入り麻婆豆腐 春雨の中華和え ニューサマーオレンジ	わかめ麦ご飯 肉うどん (うどん・肉うどんの具) 小松菜のアーモンド和え 一食いりこ
13	14	15	16	17
麦ご飯 つみれ汁 鶏の照煮 キャベツのゴマ酢和え	麦ご飯 肉じゃが いわしのおかか煮 海藻サラダ	ワンローフパン 豆乳クラムチャウダー ハムステーキのケチャップソース グリーンサラダ	麦ご飯 みそ汁 鰹と筍の煮物 もやしのごま和え  【鉄人献立】	ポークカレー(麦ご飯) かなぎ佃煮 フルーツミックス
20	21	22	23	24
麦ご飯 昆布と野菜の煮物 いわし佃煮 豆腐のサラダ	ツナそぼろ丼(麦ご飯) わかめ汁 ゆかり和え アセロラゼリー  【和食の日】	ワンローフパン ミネストローネ カレーコロッケ ブロッコリーサラダ	麦ご飯 厚揚げの味噌煮 あじの塩焼き わかめの酢の物	麦ご飯 ビーフン五目汁 肉団子の甘酢あん オレンジ
27	28	29	30	31
麦ご飯 みそ汁 鯖のごまソースかけ 切干大根の即席漬け  【ファイバー献立】	麦ご飯 厚揚げと野菜のうま煮 もやしのじゃこ和え オレンジ 一食しそひじき	ぶどう食パン チキンとトマトのスパゲッティ あじフリッター キャベツと赤玉ねぎのサラダ	麦ご飯 高野豆腐の煮物 わかめのさっと煮 アスパラガスのおかか和え	麦ご飯 トック デジプルコギ ナムル 一食いりこ  【世界の料理:韓国】

行事食・・・5日の「端午の節句」にちなんで、柏餅をつけています。

地場産献立・・・若竹汁の筍は、筑紫野市近郊でとれたものを使う予定です。

鉄人献立・・・鰹には、鉄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。わかめ汁のだしは昆布と鰹節です。

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・・・韓国の料理です。デジプルコギは豚肉を使った韓国風の焼き肉です。

☆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「平成31年度学校給食で使用する物資一覧(★印)」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、その加工品にそ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についての問い合わせがありましたら、共同調理場へご連絡ください。 連絡先: TEL (092) 923-6466