





5月予定献立表

2021年5月
幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金
	<p>かっこいい食べ方をしよう</p> <p>せなかの②背中を伸ばして</p> 	<p>しょうき はい かにん</p> <p>①食器の配せんを確認</p>  <p>③お茶わんは手に持って</p> 	<p>【6日】 牛乳</p> <p>ごはん 若竹汁 こいのぼりハンバーグ (しょうゆボトル) マヨきんぴら</p>	<p>【7日】 牛乳</p> <p>卵パン トマトシチュー チキンチーズ焼き ジャーマンポテト</p>	
主食	ごはん	うどん	ごはん	ごはん 大麦	黒糖パン
汁物	しめじ わかめ 大根 長ねぎ	鶏肉 椎茸 たけのこ 小松菜 玉ねぎ 人参 長ねぎ	わかめ もやし 人参 長ねぎ	鶏ひき肉 高野豆腐 大豆 玉ねぎ トマト 白いんげん豆 米粉 菜種油	さつまいも ひよこ豆 人参 豚ウィンナー
主菜	豚肉 たけのこ こんにゃく 菜種油 生姜 砂糖	さつまいも 小麦粉 マーガリン レーズン パン粉 菜種油	玉ねぎ 鶏肉 小麦粉 大豆 魚すり身 卵白	鶏ひき肉 高野豆腐 大豆 玉ねぎ トマト 白いんげん豆 米粉 菜種油	鶏肉 玉ねぎ 切干大根 菜種油 はちみつ 砂糖 でん粉
副菜	くきわかめ 白ふのり 昆布 わかめ 赤とさかのり 大根 きゅうり	パインシロップ漬け	厚揚げ 豚ひき肉 玉ねぎ たら 生姜 にんにく 唐辛子 砂糖 でん粉	黄桃缶詰 バイン缶詰 ナタデココ	レタス 枝豆 きゅうり コーン
	<p>【10日】 牛乳</p> <p>ごはん みそ汁 豚肉とたけのこの煮物 大根と海そうのサラダ</p>	<p>【11日】 牛乳</p> <p>かしわうどん さつまパイ 冷凍パイ</p>	<p>【12日】 牛乳</p> <p>ごはん みそ汁 肉シューマイ マーボー豆腐</p>	<p>【13日】 牛乳</p> <p>まめなカレーライス (麦入りごはん) ナタデココフルーツ</p>	<p>【14日】 牛乳</p> <p>黒糖パン サイコロココスープ ハニーマスタードチキン グリーンサラダ</p>
主食	ごはん	うどん	ごはん	ごはん 大麦	黒糖パン
汁物	しめじ わかめ 大根 長ねぎ	鶏肉 椎茸 たけのこ 小松菜 玉ねぎ 人参 長ねぎ	わかめ もやし 人参 長ねぎ	鶏ひき肉 高野豆腐 大豆 玉ねぎ トマト 白いんげん豆 米粉 菜種油	さつまいも ひよこ豆 人参 豚ウィンナー
主菜	豚肉 たけのこ こんにゃく 菜種油 生姜 砂糖	さつまいも 小麦粉 マーガリン レーズン パン粉 菜種油	玉ねぎ 鶏肉 小麦粉 大豆 魚すり身 卵白	鶏ひき肉 高野豆腐 大豆 玉ねぎ トマト 白いんげん豆 米粉 菜種油	鶏肉 玉ねぎ 切干大根 菜種油 はちみつ 砂糖 でん粉
副菜	くきわかめ 白ふのり 昆布 わかめ 赤とさかのり 大根 きゅうり	パインシロップ漬け	厚揚げ 豚ひき肉 玉ねぎ たら 生姜 にんにく 唐辛子 砂糖 でん粉	黄桃缶詰 バイン缶詰 ナタデココ	レタス 枝豆 きゅうり コーン
	<p>【17日】 牛乳</p> <p>ごはん みそけんちん汁 ほっけの和風玉ねぎ煮 和風ごぼうサラダ</p>	<p>【18日】 牛乳</p> <p>ミートスパゲティ (スパゲティ) イタリアンサラダ (中のみ)型抜きチーズ</p>	<p>【19日】 牛乳</p> <p>豆わかめごはん かきたま汁 黒はんぺんフライ にんじんツナサラダ</p>	<p>【20日】 牛乳</p> <p>ぶたすきどん (ごはん) みそ汁 ヨーグルト</p>	<p>【21日】 牛乳</p> <p>コッペパン キャベツのクリームスープ ハンバーグ (ケチャップボトル) アスパラとウィンナーの炒めもの</p>
主食	ごはん	スパゲティ 菜種油	ごはん 枝豆 わかめ	ごはん	コッペパン
汁物	鶏肉 豆腐 人参 ごぼう 大根 こんにゃく 長ねぎ	豚ひき肉 大豆 高野豆腐 玉ねぎ 人参 にんにく 牛肉 りんに マーガリン バター 菜種油 トマト チーズ 赤ワイン	豆腐 卵 長ねぎ	ラワンぶき えのき茸 油揚げ 長ねぎ	鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 豆腐 米粉 白いんげん豆
主菜	ほっけ 玉ねぎ 米粉 生姜	黄ピーマン レタス きゅうり	いわし 魚すり身 玉ねぎ 大豆 卵白 生姜 パン粉 小麦粉 あおさ粉 菜種油	豚肉 つきこんにゃく 高野豆腐 玉ねぎ 人参 椎茸 ちくわ 菜種油 砂糖	鶏肉 豚肉 玉ねぎ 大豆 じゃがいも トマト セロリ 人参 にんにく
副菜	ごぼう きゅうり コーン マヨネーズ 唐辛子 ごま油 卵白 トマト	チーズ	玉ねぎ 人参 まぐろ水煮	ヨーグルト	豚ウィンナー グリーンアスパラガス コーン にんにく
	<p>【24日】 牛乳</p> <p>ごはん 韓国風豚汁 ベジザンギ (1人3こ) 五目豆</p>	<p>【25日】 牛乳</p> <p>五目しょうゆラーメン 中華はるさめサラダ (中のみ)とととチーズ</p>	<p>【26日】 牛乳</p> <p>チキンカレーライス (麦入りごはん) 豆乳プリンとフルーツ和え</p>	<p>【27日】 オレンジジュース</p> <p>ごはん みそ汁 五目たまご焼き なめたけ和え</p>	<p>【28日】 牛乳</p> <p>バターパン オニオンスープ チキンカツ フレンチサラダ</p>
主食	ごはん	ラーメン	ごはん 大麦	ごはん	バターパン
汁物	豚肉 じゃがいも たら 人参 玉ねぎ 唐辛子 菜種油	豚肉 きくらげ 椎茸 玉ねぎ 長ねぎ 人参 白菜 生姜 にんにく	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆 トマト にんにく 米粉 菜種油	油揚げ 人参 長ねぎ	豚ウィンナー 玉ねぎ 人参 菜種油
主菜	もやし おから 米粉 人参 ごま油 にんにく 生姜 菜種油	春雨 きゅうり かに風味かまぼこ	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆 トマト にんにく 米粉 菜種油	鶏卵 鶏肉 人参 たけのこ もずく 椎茸	鶏肉 パン粉 小麦粉 菜種油
副菜	大豆 人参 こんにゃく 昆布 ちくわ 菜種油 砂糖	アーモンド カタクチワイシ チーズ ごま	豆乳 バイン缶詰 黄桃缶詰	白菜 小松菜 なめたけ	キャベツ きゅうり 黄ピーマン
	<p>【31日】 牛乳</p> <p>中華ちらし丼 (ごはん) うすら卵スープ フルーツ杏仁プリン</p>	 <p>主食：穀類を中心にした献立 主菜：肉・魚・卵・豆のメインのおかず 副菜：野菜のおかずや果物、デザート 汁物：みそ汁やスープなどの献立 飲み物：牛乳やオレンジジュースなど</p> <p>※材料の都合で、献立の一部を変更する場合があります。 ※献立に含まれるアレルギーの詳細については、学校より配布される「アレルギーを使用した献立表」をご確認ください。必要な場合は学校にお問い合わせください。</p>			
主食	ごはん				
汁物	うすら卵 小松菜 人参				
主菜	豚肉 玉ねぎ たけのこ もやし 椎茸 さくらげ 菜種油 生姜 にんにく 砂糖 でん粉				
副菜	豆乳 異味ビュール 白味ビュール あんず果汁				

