

# 5月予定献立表



2026年5月

幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金	
	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>まくべつ旬の恵みやさい</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>給食時間 (食べる勉強) を楽しくすごそう♪</p> </div> <div style="text-align: center;"> </div> </div>				<p><b>【1日】</b> 牛乳 コッペパン ミルクポタージュ プレーンオムレツ ウィンナーのケチャップ炒め</p>	
主食	5月の旬のやさいは「アスパラガス」です。幕別町の藤原さんと那須さんが大切に育てたアスパラガスは、緑色が濃く、茎がまっすぐで、穂先がしっかりしています。給食では、鮮やかな色を活かしてソテーにします。				給食時間は、その日の献立や食材について「どのような食べ物なのか」を実際に自分の目と口(舌)で味わいながら学ぶ時間です。味覚の幅を広げるためにも「新しい味との出会い」を楽しみにしてください。	コッペパン ベーコン マカロニ 玉ねぎ ほうれん草 じゃがいも 牛乳 鶏卵 ウィンナー コーン 枝豆 人参
汁物						
主菜						
副菜						
	<p>8日のセルフバーガーは、いつものブランパンが丸くなり、横切りの加工がされています。横切りパンにレタスと、ソースをかけたフィッシュフライをみんなで食べてみましょう。</p> <p>22日にはピタパンが初登場します。ピタパンとは中が空洞になっている薄焼きパンです。給食では丸い形で袋に入っていますが、手で半分にすることができます。ポケットのようなパンの中に、コブサラダや鶏肉のカレー炒めをみんなでピタパンサンドにしてみましょう。(ひとり2つ作れます。)</p>		<p><b>【7日】</b> 牛乳 ひき肉入りカレーライス (麦入りごはん) フルーツゼリーあえ</p>		<p><b>【8日】</b> 牛乳 セルフバーガー 横切りブランパン フィッシュフライ レタス・ソース(個袋) ポトフ</p>	
主食	ピタパンは、ドラえもんのような形をしているよ。		ごはん 大麦		ブランパン	
汁物			ミニうどん じゃがいも 玉ねぎ		人参 キャベツ	
主菜			豚ひき肉 大豆 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆		たら パン粉	
副菜			ナタデココ 黄桃缶詰 はちみつレモンゼリー		レタス	
	<p><b>【11日】</b> 牛乳 ごはん けんちん汁 鶏つくね焼き キャベツの梅あえ</p>	<p><b>【12日】</b> 牛乳 ミートスパゲティ (スパゲティ) みかんゼリーあえ</p>	<p><b>【13日】</b> 牛乳 ごはん みそ汁 あじフライ 変わりきんぴら</p>	<p><b>【14日】</b> 牛乳 ごはん わかめスープ 麻婆豆腐 白菜の塩サラダ</p>	<p><b>【15日】</b> 牛乳 黒糖パン ラビオリスープ 野菜コロッケ コーンソテー</p>	
主食	ごはん	スパゲティ	ごはん	ごはん	黒糖パン	
汁物	人参 ごぼう 大根 長ねぎ	豚ひき肉 大豆 玉ねぎ 人参 トマト	じゃがいも 玉ねぎ わかめ	わかめ はるさめ 長ねぎ ポークハム	ラビオリ ベーコン ほうれん草 玉ねぎ 人参	
主菜	鶏肉 玉ねぎ 人参 ごぼう れんこん パン粉 鶏卵	みかんゼリー ナタデココ	あじ パン粉	厚揚げ 豚ひき肉 玉ねぎ 大豆	じゃがいも 人参 コーン パン粉	
副菜	キャベツ 梅		豚肉 人参 ごぼう 枝豆 さつま揚げ	白菜 コーン	ウィンナー 枝豆 コーン	
	<p><b>【18日】</b> 牛乳 ごはん 肉だんご汁 いわしのみそ煮 切干大根とれんこんの煮物</p>	<p><b>【19日】</b> 牛乳 みそラーメン (ラーメン) しょうろんぼう (ひとり2こ)</p>	<p><b>【20日】</b> 牛乳 中華丼 (ごはん) たまごスープ プリン</p>	<p><b>【21日】</b> 牛乳 ごはん みそ汁 豚じゃが 昆布あえ</p>	<p><b>【22日】</b> ショアブレーン ピタパン ミネストローネ 鶏肉のカレー炒め コブサラダ</p>	
主食	ごはん	ラーメン	ごはん	ごはん	ピタパン	
汁物	肉だんご 玉ねぎ 大根 小松菜	豚肉 人参 玉ねぎ 白菜 もやし 長ねぎ メンマ	鶏卵 椎茸 ポークハム	豆腐 油揚げ わかめ 人参	マカロニ じゃがいも ベーコン 人参 コーン トマト	
主菜	いわし	豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ たけのこ はるさめ 小麦粉	豚肉 玉ねぎ 人参 白菜	じゃがいも 豚肉	鶏肉 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン	
副菜	切干大根 人参 さつま揚げ れんこん		プリン	キャベツ 昆布	鶏肉 きゅうり キャベツ 大豆 手巾豆 金時豆	
	<p><b>【25日】</b> 牛乳 ごはん 根菜汁 ミニチキン(小2こ、中3こ) カラフルサラダ</p>	<p><b>【26日】</b> 牛乳 五目うどん (うどん) 野菜かき揚げ</p>	<p><b>【27日】</b> 牛乳 鶏ごぼう丼 (ごはん) みそ汁 キャベツと玉ねぎのサラダ</p>	<p><b>【28日】</b> 牛乳 とちやハヤシ (麦入りごはん) まくべつ産アスパラソテー</p>	<p><b>【29日】</b> 牛乳 あずきパン カラフルポールスープ トマトソースハンバーグ 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	あずきパン	
汁物	こんにゃく ごぼう 人参 大根	豚肉 わかめ 白菜 人参 長ねぎ	豆腐 小松菜 えのき茸	豚肉 人参 玉ねぎ とちやマッシュ 白いんげん豆 トマト	フィッシュボール コーン 人参 ほうれん草	
主菜	鶏肉	玉ねぎ 人参 ごぼう しゅんぎく 小麦粉	鶏ひき肉 ごぼう 玉ねぎ 人参	アスパラガス ウィンナー コーン	鶏肉 玉ねぎ 豚肉 鶏卵 パン粉 トマト	
副菜	キャベツ コーン スッキーニ 黄ピーマン 赤ピーマン 玉ねぎ 人参		キャベツ ポークハム フライドオニオン		ベーコン 玉ねぎ じゃがいも	

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

※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について」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。