

5月予定献立表



2024年5月

幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金
	<p>5月5日(日)は、「こどもの日」</p> <p>こいのぼりを揚げたり五月人形を飾ったりして、力強く元気な子どもたちの成長を願い、悪いことが起こらないようにと、ちまきを食べる風習があります。日本の文化には、一つひとつ大事な意味が込められていますね。</p>		<p>【1日】 牛乳 わかめごはん みそ汁 からあげ(ひとり2こ) 昆布あえ</p>	<p>【2日】 牛乳 チキンカレーライス (麦入りごはん) オレンジゼリー和え</p>	<p>5月12日(日)は、「母の日」です。</p> <p>みなさんの健康を考えて毎日食事を用意してくれるお家の人へ感謝の気持ちを伝える日にしましょう。</p>
主食			ごはん わかめ	ごはん 大麦	
汁物			じゃがいも 人参 玉ねぎ	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆 にんにく トマト	
主菜			鶏肉 小麦粉 大豆油		
副菜			キャベツ きゅうり 昆布	オレンジゼリー みかん缶詰	
	<p>NEW きなこ揚げパン</p> <p>幕別町で人気の揚げパンに新しい味が登場しました。</p> <p>町内で加工された十勝産のきなこを使っている揚げパンは、前回のキャラメル味よりもタンパク質や、食物繊維などが多く含まれていますよ!</p>	<p>【7日】 牛乳 しょうゆラーメン (ラーメン) 焼きぎょうざ(ひとり2こ)</p>	<p>【8日】 牛乳 ごはん けんちん汁 ほっけの和風フライ ほうれん草のごま和え</p>	<p>【9日】 牛乳 ごはん みそ汁 じゃがいもの鶏そぼろ煮 フルーツナタデココ</p>	<p>【10日】 牛乳 ブランパン ミネストローネ プレーンオムレツ はっぴサラダ</p>
主食		ラーメン	ごはん	ごはん	ブランパン
汁物		豚肉 人参 玉ねぎ もやし わかめ コーン 長ねぎ ラード にんにく	鶏肉 豆腐 ごぼう 大根 長ねぎ	油揚げ えのき茸 わかめ	マカロニ 豚ベーコン 人参 玉ねぎ コーン トマト
主菜		キャベツ たら 豚肉 鶏肉 ごま油 生姜 ラード	ほっけ パン粉 小麦粉	じゃがいも 鶏ひき肉 大豆 人参 玉ねぎ	鶏卵 大豆油
副菜			もやし ほうれん草 ごま	ナタデココ バイン缶詰 みかん缶詰	キャベツ レタス きゅうり
	<p>【13日】 牛乳 ごはん ごまみそ汁 鶏つくね焼き もやしのおひたし</p>	<p>【14日】 牛乳 スパゲティポロネーゼ (スパゲティ) コールスローサラダ</p>	<p>【15日】 牛乳 中華丼 (ごはん) みそワタンスープ ぶどうゼリー和え</p>	<p>【16日】 牛乳 ごはん ねぎたま汁 和風肉だんご(ひとり2こ) きんぴらごぼう</p>	<p>【17日】 牛乳 黒糖パン ポテトコンソメスープ マカロニのクリーム煮 レタスサラダ</p>
主食	ごはん	スパゲティ	ごはん	ごはん	黒糖パン
汁物	じゃがいも 人参 大根 ごま	豚ひき肉 大豆 玉ねぎ 人参 マッシュルーム トマト にんにく 赤ワイン	ワタンスープ チンゲン菜 えのき茸 生姜 にんにく ごま油	鶏卵 玉ねぎ 長ねぎ	人参 豚ベーコン じゃがいも コーン
主菜	鶏肉 玉ねぎ ごぼう 人参 れんこん パン粉 鶏卵 生姜 大豆	キャベツ コーン きゅうり	豚肉 玉ねぎ 人参 白菜 椎茸 生姜 にんにく ごま油	鶏肉 玉ねぎ ラード にんにく 生姜	マカロニ 玉ねぎ ほうれん草
副菜	小松菜 もやし かつお節		マスカットゼリー ぶどうゼリー	豚肉 ごぼう 人参 こんにゃく	レタス きゅうり
	<p>【20日】 牛乳 ごはん みそ汁 鶏肉の生姜炒め 白菜サラダ</p>	<p>【21日】 牛乳 豚肉うどん (うどん) きなこ揚げパン</p>	<p>【22日】 牛乳 まめなカレーライス (麦入りごはん) カニカマサラダ</p>	<p>【23日】 牛乳 ごはん きのこの中華スープ 春巻 炒めナムル</p>	<p>【24日】 牛乳 コッペパン チョコ大豆クリーム コーンクリームシチュー チキンのトマト煮 チーズサラダ</p>
主食	ごはん	うどん	ごはん 大麦	ごはん	コッペパン
汁物	大根 えのき茸 長ねぎ	豚肉 玉ねぎ 人参 白菜 小松菜	鶏ひき肉 大豆 玉ねぎ 人参 白いんげん豆 トマト	えのき茸 椎茸 玉ねぎ	豚ベーコン 人参 コーン
主菜	鶏肉 玉ねぎ 人参 枝豆 生姜 ごま	ライ麦パン きな粉 砂糖	かに風味かまぼこ キャベツ きゅうり	キャベツ 玉ねぎ 人参 小松菜 ごま油	鶏肉 玉ねぎ 大豆 トマト にんにく
副菜	白菜 コーン			もやし 人参 小松菜 ごま油	キャベツ きゅうり チーズ
	<p>【27日】 牛乳 ごはん 豚汁 厚焼きたまご 大根とそぼろの生姜煮</p>	<p>【28日】 牛乳 ソース焼きそば フルーツ杏仁</p>	<p>【29日】 牛乳 ごはん はるさめスープ 厚揚げの中華炒め キャベツと玉ねぎのサラダ</p>	<p>【30日】 牛乳 鶏そぼろ丼 (ごはん) みそ汁 レモンゼリー</p>	<p>【31日】 牛乳 バターパン マカロニシチュー コロケ コーンソテー</p>
主食	ごはん	焼きそば 豚肉 人参 玉ねぎ もやし キャベツ 生姜 唐辛子 青のり	ごはん	ごはん	バターパン
汁物	豚肉 豆腐 ごぼう 玉ねぎ 白菜 長ねぎ 生姜		春雨 人参 小松菜 椎茸 ごま油	じゃがいも えのき茸 わかめ	マカロニ 玉ねぎ 人参 じゃがいも
主菜	鶏卵		厚揚げ もやし 枝豆 大豆 にんにく 唐辛子	鶏ひき肉 大豆 玉ねぎ 人参 白いんげん豆 生姜	じゃがいも パン粉 鶏肉
副菜	大根 人参 かんばちそぼろ 生姜	杏仁風ゼリー 黄桃缶詰 ナタデココ	キャベツ ポークハム 玉ねぎ	レモン果汁	豚ウィンナー 枝豆 コーン

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。