

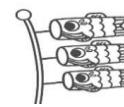
2024年5月の献立 (成東学校給食センター小学校①)

〈 ごあいさつ 〉

新年度から一ヶ月が経ちました。新しい生活にも少しづつ慣れてきた頃でしょうか。

食事と睡眠をしっかりと、元気に体を動かして心と体の調子を整えましょう！

今月もよろしくお願ひいたします。



日付	主食	おかず	エネルギー-カロリー質	体をつくる	熱や力になる	体の調子を整える
1 (水)	ケチャップライス	チキンカツ、だしまきたまご、はなやさいのソテーあおのりポテト、こいのほりかまぼこ、フルーツゼリー、ミニトマト、ぎゅうにゅう	627kcal 18.1g	鶏肉、卵、かつお節、たら、牛乳	米、バター、油、パン粉、砂糖 じゃがいも、澱粉	マッシュルーム、トマト、人参、カリフラワー、ブロッコリー、玉ねぎ あおさ、パイン缶、みかん缶、ミニトマト
2 (木)	ポークカレーライス	ブレーンオムレツ、レバーフライ、コールスローサラダブルーン、ぎゅうにゅう	629 17.1	豚肉、脱脂粉乳、チーズ、卵、鶏レバー、牛乳	米、じゃがいも、小麦粉、澱粉、砂糖 はちみつ、油、バター、パン粉、マヨネーズ	玉ねぎ、人参、トマト、バナナ、りんご、にんにく キャベツ、コーン、ブロッコリー、ブルーン
3 (金)	〈けんぼうきねんび〉					
6 (月)	〈ふりかえきゅうじつ〉					
7 (火)	ごはん	ぶたにくのスタミナやき、キャベツ、チーズかまぼこひじきのもの、あんず、ぎゅうにゅう	614 22.7	豚肉、えそ、たら、卵、チーズ、油揚げ 大豆、牛乳	米、砂糖、ごま、ごま油、油 澱粉	レモン果汁、ににく、玉ねぎ、人参、キャベツ、ひじき 枝豆、あんず缶
8 (水)	ごはん	みそづくね、だしまきたまご、マカロニいためウインナー、ミニトマト、だいこんのもの、おうとう、ぎゅうにゅう	614 24.1	鶏肉、ゼラチン、むぎみそ、みそ、かつお節、卵 豚肉、牛乳	米、パン粉、砂糖、澱粉、油 マカロニ	ごぼう、筍、ねぎ、人参、玉ねぎ、枝豆 ミニトマト、いんげん、大根、黄桃缶
9 (木)	ごはん	サーモンフライ、かぼちゃのあまに、カリフラワーのソテーももいろさつまあげ、とりそぼろ、ミニトマト、ぎゅうにゅう	595 19.8	鮭、卵、豚肉、えそ、たら、鶏肉 牛乳	米、パン粉、油、砂糖、澱粉	かぼちゃ、カリフラワー、玉ねぎ、生姜、ミニトマト
10 (金)	あおなおにぎり はいがパン	クリームシチュー、キャベツメンチカツ、ブロッコリーのスープにちゅうかりほしだいこんサラダ、みかん、ぎゅうにゅう	492 17.4	卵、牛乳、鶏肉、脱脂粉乳、チーズ	米、小麦粉、小麦胚芽、ライ麦粉、砂糖 マーガリン、じゃがいも、澱粉、油、パン粉、ごま油、ごま	しそ、大根葉、玉ねぎ、人参、コーン、キャベツ ブロッコリー、切干大根、きゅうり、みかん缶
13 (月)	ごはん	とりたつたのくろすあん、やさいとわかめのとうにゅうよせ、かいせんぎょうざにんじんあまに、しらすとこまつなのあえもの、りんご、ぎゅうにゅう	589 18.8	鶏肉、卵、豆乳、たら、ほっけ、えび しらす干し、油揚げ、牛乳	米、小麦粉、澱粉、砂糖、油 米粉、ごま油	ににく、玉ねぎ、人参、かぼちゃ、わかめ、さやえんどう キャベツ、筍、小松菜、りんご缶
14 (火)	ごはん	メバルのしろじょうゆやき、あつやきたまご、こんにゃくといんげんのいためものとりのからあげ、ひじきのナムル、あんず、ぎゅうにゅう	566 23.1	メバル、かつお節、卵、鶏肉、脱脂粉乳、豚肉 牛乳	米、砂糖、こんにゃく、小麦粉、油 ごま、ごま油	いんげん、ににく、生姜、ひじき、枝豆、コーン あんず缶
15 (水)	ホットドック こくとうパン	ツナときのこのわふうパスタ、ローストチキン、ハーフコーンのあまにブロッコリー、あたりんごゼリー、ミニトマト、ぎゅうにゅう	570 23.7	卵、脱脂粉乳、豚肉、鶏肉、ツナ、牛乳	小麦粉、砂糖、マーガリン、油、黒糖 澱粉	玉ねぎ、しめじ、コーン、ブロッコリー、ミニトマト
16 (木)	ひじきおにぎり クリームクロワッサン	にくだんごのチリソース、あげぎょうざ、しおゆでえたまめいかやさいよせやき、ベイクドポテト、グレープフルーツ、ミニトマト、ぎゅうにゅう	568 15.8	かつお節、しらす干し、卵、脱脂粉乳、鶏肉、豚肉 牛肉、たら、いか、牛乳	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、澱粉 パン粉、油、ごま油、じゃがいも、バター	大根葉、ひじき、水菜、玉ねぎ、ねぎ、生姜 ににく、キャベツ、枝豆、あおさ、コーン、グレープフルーツ、ミニトマト
17 (金)	ごはん	ぶたにくのさいきょうやき、だしまきたまご、キャベツミニトマト、ほうれんそうのなめだけあえ、パイン、ぎゅうにゅう	623 22.4	豚肉、ゼラチン、みそ、かつお節、卵、牛乳	米、砂糖、油	玉ねぎ、人参、キャベツ、ミニトマト、ほうれん草、えのき パイン缶
20 (月)	おさかなカレーライス	ささみフライ、ハムソテー、シリバーサラダみかん、ぎゅうにゅう	679 19.6	さば、ツナ、脱脂粉乳、チーズ、鶏肉、豚肉 牛乳	米、じゃがいも、油、バター、小麦粉 澱粉、砂糖、はちみつ、パン粉、春雨、マヨネーズ	玉ねぎ、人参、ににく、生姜、トマト、バナナ りんご、コーン、いんげん、みかん缶
21 (火)	きのこごはん	やきうどん、はるまき、コーンしゅうまいちくわとピーマンのいためもの、にんじんあまに、ようなし、ぎゅうにゅう	697 26	油揚げ、豚肉、いか、鶏肉、大豆、いとより えそ、たちうお、牛乳	米、うどん、油、小麦粉、春雨 砂糖、澱粉、ごま油	まいだけ、しめじ、人参、キャベツ、生姜、ねぎ 筍、玉ねぎ、椎茸、コーン、ピーマン、洋梨缶
22 (水)	おにぎり(うめ) ハムチーズパン	とりにくのスタミナやき、たいこんのきんぴら、ブロッコリーのおかかあえツナとえたまめのサラダ、ミニトマト、ぎゅうにゅう	552 24.4	豚肉、卵、脱脂粉乳、クリームチーズ、鶏肉、おから かつお節、さば節、まぐろ節、ツナ、牛乳	米、はちみつ、小麦粉、砂糖、マーガリン 油、ごま油、ごま	梅、のり、りんご、ににく、生姜、大根 人参、ブロッコリー、枝豆、キャベツ、ミニトマト
23 (木)	ごはん	さばのスパイスやき、キャベツ、しおゆでえたまめあますあんミートボール、いりどうふ、あんず、ぎゅうにゅう	547 20.7	さば、鶏肉、かつお節、卵、豆腐、牛乳	米、油、パン粉、砂糖、ごま 澱粉	キャベツ、枝豆、玉ねぎ、椎茸、人参、あんず缶
24 (金)	ごはん	ハンバーグバーベキューソース、ほたてふうみフライ、スパゲティにんじんグラッセ、ほうれんそうのごまあえ、おうとう、ぎゅうにゅう	617 19.7	鶏肉、豚肉、いとより、卵、かに、牛乳	米、油、砂糖、澱粉、小麦粉 パン粉、バター、ごま	玉ねぎ、ににく、人参、ほうれん草、黄桃缶
27 (月)	いなりすし チーズロール	ぶたにくのしぐれに、あつやきたまご、ミニトマト ブロッコリー、にんじんごまきんぴら、マンゴー、ぎゅうにゅう	581 24.1	油揚げ、卵、チーズ、豚肉、かつお節、牛乳	米、砂糖、小麦粉、マーガリン、油 ごま、ごま油	玉ねぎ、ごぼう、生姜、ミニトマト、ブロッコリー、人参 マンゴー缶
28 (火)	わかめおにぎり ワインーパン	いかフリッターのカクテルソース、しおゆでえたまめ、かぼちゃのあまにさんしょくナムル、みかん、ぎゅうにゅう	579 22	豚肉、卵、脱脂粉乳、いか、牛乳	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、マヨネーズ 澱粉、油、ごま油、ごま	わかめ、枝豆、かぼちゃ、ほうれん草、キャベツ、人参 みかん缶
29 (水)	ごはん	だんしゃくコロッケ、やさいいため、シュウマイミニトマト、マカロニサラダ、りんご、ぎゅうにゅう	609 16.6	豚肉、たら、鶏肉、牛乳	米、パン粉、じゃがいも、砂糖、澱粉 油、小麦粉、マカロニ、マヨネーズ	玉ねぎ、キャベツ、人参、ミニトマト、コーン、クリーンビース りんご缶
30 (木)	トマトカレーライス	ほうれんそうオムレツ、しろみざかなフライ、やさいとひじきのあえものあんず、ぎゅうにゅう	526 16.3	鶏肉、脱脂粉乳、チーズ、卵、たら、牛乳	米、油、じゃがいも、砂糖、バター 小麦粉、澱粉、はちみつ、パン粉、ごま	ににく、玉ねぎ、人参、なす、パプリカ、ズッキーニ トマト、バナナ、りんご、ほうれん草、ひじき、えのき、キャベツ、あんず缶
31 (金)	ハンバーガー クリームクロワッサン	ナポリタンスパゲッティ、とりのからあげ、ポテトフライ hardtカまぼこ、バターブロッコリー、ももゼリー、ミニトマト、ぎゅうにゅう	707 24.6	卵、鶏肉、脱脂粉乳、豚肉、ぐち、たら ふえだい、牛乳	小麦粉、砂糖、パン粉、油、マヨネーズ マーガリン、澱粉、じゃがいも、バター	玉ねぎ、ににく、生姜、トマト、ピーマン、マッシュルーム ブロッコリー、黄桃缶、ミニトマト

〈 一口メモ 〉

月平均 : 脂質23.8g 食塩相当量1.8g

☆朝ごはんを食べよう！

朝ごはんには、空腹を満たすだけでなく、脳の働きを活発にするという役目があります。ごはんやパンなどの炭水化物は、脳のエネルギー源になり、集中力を高める効果があります。

～朝ごはんを食べるメリット～

①正しい生活のリズムを作る

朝ごはんをしっかりと食べると生活のリズムが整います。

②体温を上げる

朝ごはんを食べると体温が上がり、すっきりと目が覚めて一日頑張れます。

③体や脳へエネルギーを送る

しっかりと朝ごはんを食べると、体や脳にエネルギーが送られて元気が出ます。

④朝のトイしてお腹すっきり

朝ごはんを食べると、お腹の中が動き始め、便秘も改善してすっきりします。



*食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承ください。

*魚の骨は出来るだけ除いておりますが、まれに骨が残っていることがありますのでご注意ください。

*アレルギーの詳細につきましては、アレルゲン一覧表にてご確認ください。

〈 お問い合わせ先 〉

山武市成東学校給食センター 山武市殿台290-1 TEL 0475-82-2015

株式会社幼稚園給食 佐倉工場 佐倉市神門439