

5月 献立予定表



2024.5 新発田市学校給食北共同調理場

	月	火	水	木	金	
献立		日付 学校の給食予定	1 こどもの日献立	2	3 憲法記念日	
	<p>こんな時は手を洗いましょう</p> <p>家に帰った時 トイレの後</p>	<p>配膳図と献立名</p> <p>太字は郷土料理と地場産物です。</p> <p>体をつくる食品</p> <p>熱や力になる食品</p> <p>体の調子を整える食品</p>	<p>笹だんご</p> <p>コーン入りおひたし</p> <p>ごはん</p> <p>ツナたまそぼろどんの具</p> <p>たけのこのみそ汁</p>	<p>細切りポテトサラダ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ケチャップソース</p> <p>横割り丸パン</p> <p>ミネストローネ</p>		
	赤	体をつくる食品	ツナ缶・たまご・青大豆・厚揚げ・小豆・寒天・牛乳	とり肉・ぶた肉・ベーコン・あさり・大豆・牛乳		
	黄	熱や力になる食品	米・米油・砂糖・じゃがいも・うるち粉・もち粉・麦芽糖・でん粉・小麦粉・植物油	パン・豚脂・植物油・でん粉・じゃがいも・オリーブ油・砂糖		
	緑	体の調子を整える食品	しょうが・にんにく・玉ねぎ・とうもろこし・キャベツ・こまつな・たけのこ・えのきたけ・長ねぎ・よもぎ	きゅうり・にんにく・にんにく・セロリ・玉ねぎ・キャベツ・トマト		
エネルギー		小学校:エネルギー 中学校:エネルギー	678 kcal 821 kcal	607 kcal 788 kcal	kcal kcal	
献立	6 振替休日	7	8	9	10 第一中なし	
		<p>冷凍パン</p> <p>海藻サラダ</p> <p>ポークカレー (ごはん)</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p> <p>ごはん</p> <p>さばの塩こうじ焼き</p> <p>キャベツのみそ汁</p>	<p>のり豆あえ</p> <p>もち入りしのだ煮</p> <p>大麦めん</p> <p>鶏ごぼう汁</p>	<p>昆布あえ</p> <p>かつおフライのこまみそかけ</p> <p>ごはん</p> <p>もずく汁</p>	
	赤	ぶた肉・スキムミルク・海藻ミックス・牛乳	さば・ぶた肉・厚揚げ・わかめ・牛乳	油揚げ・のり・青大豆・とり肉・牛乳	かつお・塩昆布・かまぼこ・とうふ・もずく・牛乳	
	黄	米・米油・じゃがいも・カレーパウダー・砂糖・ごま油	米・米油・じゃがいも・砂糖・ごま	大麦めん・もち粉・でん粉・砂糖	米・小麦粉・パン粉・米油・砂糖・ごま油・ごま・じゃがいも	
	緑	しょうが・にんにく・玉ねぎ・にんじん・チャツネ・アップルソース・きゅうり・キャベツ・とうもろこし・パン缶	ごぼう・にんじん・こんにゃく・さやいんげん・えのきたけ・玉ねぎ・キャベツ	きゅうり・もやし・にんじん・ごぼう・しいたけ・しめじ・こんにゃく・はくさい・長ねぎ	にんにく・キャベツ・にんじん・きゅうり・たけのこ・えのきたけ・こまつな	
エネルギー	kcal kcal	623 kcal 779 kcal	667 kcal 813 kcal	619 kcal 743 kcal	614 kcal 773 kcal	
献立	13 本丸中なし	14	15	16	17 食育の日メニュー	
	<p>ヨーグルト</p> <p>春雨サラダ</p> <p>マーボー丼 (ごはん)</p>	<p>ピリ辛もやし</p> <p>いわしのレモンソース</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいものみそ汁</p>	<p>春雨の炒め物</p> <p>肉だんご (2個)</p> <p>ごはん</p> <p>卵コーンスープ</p>	<p>ソース</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>えびカツ</p> <p>米粉パン</p> <p>アスパラガスのポターージュ</p>	<p>のり酢あえ</p> <p>さばのみそ煮</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいもの小煮物</p>	
	赤	ぶた肉・大豆・とうふ・脱脂粉乳・全粉乳・ゼラチン・寒天・牛乳	いわし・油揚げ・牛乳	ぶた肉・とうふ・たまご・牛乳	えび・スケソウダラ・白いんげん豆・牛乳	さば・のり・かまぼこ・とり肉・ほたて・牛乳
	黄	米・米油・でん粉・ごま油・春雨・砂糖・ごま	米・でん粉・米油・砂糖・ごま油・じゃがいも	米・米パン粉・米粉・ごま油・砂糖・春雨・じゃがいも・でん粉	米粉パン・パン粉・でん粉・小麦粉・米油・砂糖・ノンエッグマヨネーズ・バター・じゃがいも	米・砂糖・でん粉・じゃがいも
	緑	しょうが・にんにく・玉ねぎ・たけのこ・にんじん・しいたけ・にら・長ねぎ・もやし・きゅうり	レモン果汁・もやし・きゅうり・にんじん・えのきたけ・キャベツ	玉ねぎ・にんにく・しょうが・にんじん・たけのこ・きくらげ・えだまめ・メンマ・とうもろこし・長ねぎ・チンゲン菜	キャベツ・きゅうり・にんじん・とうもろこし・玉ねぎ・マッシュルーム・アスパラガス	キャベツ・もやし・にんじん・ごぼう・しいたけ・こんにゃく・たけのこ・さやえんどう
エネルギー	628 kcal 772 kcal	601 kcal 768 kcal	631 kcal 756 kcal	633 kcal 814 kcal	622 kcal 797 kcal	
献立	20 東豊小・豊浦小なし	21	22	23	24	
	<p>マヨたくあえ</p> <p>車麩のカレーがらめ</p> <p>ごはん</p> <p>にらたま汁</p>	<p>カレーもやし</p> <p>チキンたれかつ</p> <p>ごはん</p> <p>沢煮椀</p>	<p>中華サラダ</p> <p>コーンしゅうまい (2個)</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐の四川風煮</p>	<p>ブロッコリーサラダ</p> <p>春巻き</p> <p>中華めん</p> <p>豆乳野菜スープ</p>	<p>きりざい</p> <p>厚焼き玉子</p> <p>ごはん</p> <p>厚揚げのカレー煮</p>	
	赤	とり肉・青大豆・かまぼこ・とうふ・たまご・牛乳	とり肉・ぶた肉・かまぼこ・牛乳	魚肉すり身・ぶた肉・とうふ・牛乳	ぶた肉・豆乳・大豆・牛乳	たまご・納豆・とり肉・厚揚げ・牛乳
	黄	米・麩・米油・でん粉・砂糖・ノンエッグマヨネーズ	米・でん粉・パン粉・米油・砂糖・春雨	米・でん粉・パン粉・豚脂・砂糖・小麦粉・春雨・ごま油・米油	中華めん・豚脂・植物油・小麦粉・春雨・でん粉・砂糖・米粉・米油・じゃがいも・ごま油	米・砂糖・でん粉・植物油・ノンアレルギーカレーパウダー
	緑	しょうが・たくあん・こまつな・キャベツ・にんじん・たけのこ・えのきたけ・にら	もやし・にんじん・こまつな・ごぼう・えのきたけ・たけのこ・ほうれんそう	とうもろこし・玉ねぎ・キャベツ・きゅうり・にんじん・にんにく・しょうが・たけのこ・きくらげ・もやし・チンゲン菜	にんじん・玉ねぎ・キャベツ・しょうが・しいたけ・ブロッコリー・とうもろこし・にんにく・メンマ・きくらげ・もやし・長ねぎ・こまつな	たくあん・のざわな・きゅうり・こまつな・にんじん・玉ねぎ・しいたけ・こんにゃく・にんにく・長ねぎ
エネルギー	616 kcal 763 kcal	605 kcal 738 kcal	599 kcal 759 kcal	683 kcal 781 kcal	626 kcal 768 kcal	
献立	27 外ヶ輪小・二葉小なし	28	29	30	31	
	<p>りんごゼリー</p> <p>カレマヨサラダ</p> <p>中華あんかけ (ごはん)</p>	<p>アーモンドあえ</p> <p>ししゃもフライ (2個)</p> <p>わかめごはん</p> <p>豚汁</p>	<p>型抜きチーズ</p> <p>コーンサラダ</p> <p>ハヤシライス (ごはん)</p>	<p>磯香あえ</p> <p>豚肉のケチャップ炒め</p> <p>ごはん</p> <p>わかめのみそ汁</p>	<p>くきわかめのきんぴら</p> <p>いかフライ</p> <p>ごはん</p> <p>青菜のみそ汁</p>	
	赤	ぶた肉・うすら卵・なると・牛乳	わかめ・からふとししゃも・ぶた肉・とうふ・牛乳	ぶた肉・クリーム・牛乳・チーズ	ぶた肉・のり・厚揚げ・大豆・わかめ・牛乳	いか・青のり・くきわかめ・ぶた肉・とうふ・大豆・牛乳
	黄	米・米油・でん粉・ごま油・春雨・ノンエッグマヨネーズ・水あめ・砂糖	米・パン粉・小麦粉・米油・アーモンド・砂糖・じゃがいも	米・バター・じゃがいも・砂糖・米油	米・米油・砂糖・でん粉・じゃがいも	米・小麦粉・米油・砂糖・じゃがいも
	緑	しょうが・にんにく・にんじん・玉ねぎ・たけのこ・しめじ・もやし・きくらげ・チンゲン菜・たくあん・キャベツ・きゅうり・りんご果汁	ほうれんそう・キャベツ・にんじん・ごぼう・こんにゃく・だいこん・長ねぎ	しょうが・にんにく・にんじん・玉ねぎ・マッシュルーム・トマト・キャベツ・きゅうり・とうもろこし	しょうが・にんにく・玉ねぎ・ピーマン・にんじん・こまつな・もやし・キャベツ・えのきたけ	にんじん・こんにゃく・さやいんげん・だいこん・こまつな
エネルギー	655 kcal 815 kcal	638 kcal 771 kcal	639 kcal 791 kcal	604 kcal 756 kcal	616 kcal 755 kcal	

* 献立は都合により、変更となる場合がありますので御了承ください。

<5月の地場産物> 米・とうふ・厚揚げ・長ねぎ・きゅうり・アスパラガス