

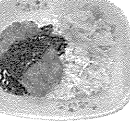
5月予定献立表

－給食の身支度をきちんと整えよう－

実施回数 21回 平均エネルギー 平均たんぱく質

788kcal 27.7g

加古川市教育委員会 日岡山学校給食センター

日	1 日（水）	2 日（木）	7 日（火）	8 日（水）	9 日（木）	10 日（金）	13 日（月）	14 日（火）	15 日（水）	16 日（木）	17 日（金）
献立	八十八夜メニュー ☐ご飯（小） ●牛乳 鶏肉の塩こうじ焼き ※茎わかめのみそ汁 厚揚げのみそ汁 お茶ふりかけ	☐ご飯 ●牛乳 鯖のみそマヨネーズ焼き 土佐和え すまし汁	こどもの日メニュー ☐ご飯（小） ●牛乳 鯉のおろし玉ねぎソース じゃがバター炒め 若竹汁 柏もち	☐ご飯 ●牛乳 焼き棒ぎょうざ ふーチャンブル ビーフンスープ 味付けのり	トライやるメニュー ☐麦ご飯（小） ●牛乳 ホキのみぞれかけ ひじき豆 かぼちゃのみそ汁	☐ご飯 ●牛乳 豚キムチ 中華スープ ヨーグルト	☐ご飯 ●牛乳 にしんのから揚げ 親鶏の甘酢和え じゃが芋のみそ汁	☐菜飯 ●牛乳 ごま煮 小松菜としめじのソテー いちごみかんゼリー	☐ご飯（小） そばろご飯（具） ●牛乳 キッシュ ケチャップ（チューブ） 鶏つくねスープ	☐ご飯 ●牛乳 鶏肉の竜田揚げ 小松菜のナムル カムジャタン	食育の日メニュー ☐ご飯 ●牛乳 鯖の照り焼き ごま和え もち麦麺のばち汁
副食材料	○鶏肉 塩こうじ ○豚肉 こんにゃく ▲ごぼう △人参 ●茎わかめ ○平天 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ ☐砂糖 みりん・酒 ■ごま油 ■油 一味唐辛子 ○厚揚げ（1cm角） ☐じゃが芋 ▲玉ねぎ △人参 ▲えのきたけ △ねぎ ○みそ 煮干しだし お茶ふりかけ 1袋	○さば 1切 こしょう ▲玉ねぎ △白みそ みりん・酒 ■ノンエッグマヨネーズ △パセリ ○平天 ○かつお節 ▲白菜 ▲水菜 ☐砂糖 濃口しょうゆ・薄口しょうゆ 煮干しだし だし昆布 ○かまぼこ ○豆腐 ▲玉ねぎ △人参 ▲えのきたけ ☐汁ふ △ねぎ 塩・薄口しょうゆ 煮干しだし だし昆布	○かつお 濃口しょうゆ・酒 ▲生姜 ▲にんにく ☐でんぶ ■揚げ油 ▲玉ねぎ ☐砂糖 濃口しょうゆ 酒・塩・こしょう 酢・薄口しょうゆ ☐砂糖 ☐じゃが芋 塩・こしょう ■豆乳バター ●わかめ ○豆腐 ○かまぼこ ▲玉ねぎ ▲たけのこ水煮 △人参 ▲えのきたけ △ねぎ 煮干しだし だし昆布 塩・薄口しょうゆ 1袋 ☐柏もち	棒ぎょうざ 1本 ○卵 ○厚揚げ（1cm角） ○豚肉 ☐すきやきふ ▲玉ねぎ ☐砂糖 濃口しょうゆ 酒・塩・こしょう ■ごま油 ○焼き豚 ☐ビーフン ▲玉ねぎ ▲白菜 △人参 △チンゲン菜 ▲干しいたけ ▲生姜 ポークブイオン 薄口しょうゆ 酒・塩 煮干しだし 煮干しだし ■ごま油 ●味付けのり 1袋	☐大麦 ☐強化米 ○ホキ 塩・こしょう ☐でんぶ ■揚げ油 ▲大根 ☐砂糖 薄口しょうゆ 酢・塩 ●ひじき ○油揚げ ○大豆水煮 ▲むぎ枝豆 △人参 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 酒・みりん ■油 煮干しだし ○厚揚げ（1cm角） △かぼちゃ ▲玉ねぎ ▲えのきたけ △ねぎ ○みそ 煮干しだし	○豚肉 酒 ▲玉ねぎ 塩・こしょう ▲白菜キムチ △人参 ▲緑豆もやし △にら 濃口しょうゆ ■ごま油 ○焼き豚 ☐じゃが芋 ▲玉ねぎ △人参 ▲えのきたけ ▲しめじ △チンゲン菜 ▲生姜 ポークブイオン 煮干しだし・塩 薄口しょうゆ こしょう・酒 ●ヨーグルト 1個	○にしん（素焼き）1切 塩・こしょう ☐でんぶ ■揚げ油 ○親鶏素焼き ▲キャベツ ▲もやし △人参 こんにゃく △さやいんげん ▲白ごま ☐砂糖 薄口しょうゆ・酢・塩 ■白ごま ■ごま油 ☐じゃが芋 ▲玉ねぎ △人参 ▲えのきたけ ▲しめじ △ねぎ ○みそ 煮干しだし	△菜飯の素 ☐強化米 ○鶏肉 ○厚揚げ（10g角） ○ちくわ ☐じゃが芋 ▲大根 △人参 こんにゃく △さやいんげん ▲白ごま ☐砂糖 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ 酒・みりん 煮干しだし ○焼き豚 ▲キャベツ △小松菜 △人参 ▲しめじ 塩・こしょう 濃口しょうゆ ■油 ☐いちごみかんゼリー 1個	○まぐろ油漬け ▲生姜 酒 ☐砂糖 薄口しょうゆ ■白ごま ●あおろ粉 ○卵 ●牛乳 ○ベーコン ○おから ●粉チーズ ▲玉ねぎ △ほうれん草 ▲どうもろこし △人参 ポークブイオン 塩・こしょう ■豆乳バター ケチャップ（チューブ） ○鶏つくね ○焼き春雨 ▲キャベツ △人参 ▲玉ねぎ ▲干しいたけ △ねぎ ▲生姜 ポークブイオン 煮干しだし 薄口しょうゆ 酒・塩・こしょう ■ごま油	○鶏肉 塩・こしょう 濃口しょうゆ・酒・みりん ☐でんぶ ■揚げ油 ▲小松菜 ▲緑豆もやし △人参 ▲にんにく △人参 ■白ごま ☐砂糖 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ ■ごま油 煮干しだし ○豚肉 酒 ○豆腐 ☐じゃが芋 ▲玉ねぎ △人参 ▲えのきたけ △にら ▲にんにく ▲生姜 薄口しょうゆ ゴチジャン 濃口しょうゆ ☐砂糖 塩・煮干しだし	○さわら 1切 濃口しょうゆ ☐砂糖 みりん・酒 ▲キャベツ ▲もやし △人参 ■白ごま ☐砂糖 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ ■ごま油 ☐もち麦麺ばち ○豆腐 ○油揚げ ▲玉ねぎ △人参 ▲えのきたけ △ねぎ ○みそ 煮干しだし
日	20 日（月）	21 日（火）	22 日（水）	23 日（木）	24 日（金）	27 日（月）	28 日（火）	29 日（水）	30 日（木）	31 日（金）	5月29日は かつめしの日
献立	☐ご飯（小） ●牛乳 コロッケ ビーンズサラダ コールスロードレッシング ミネストローネ	☐ご飯 ●牛乳 鯖のレモンみそ煮 ※きんぴらごぼう 玄米スープ	☐ご飯（小） ●牛乳 春巻き ※切干し大根サラダ 柑橘ドレッシング みそワントンスープ	☐ご飯 ●牛乳 豆と野菜のケチャップ煮 コーン卵スープ フルーツカクテル	☐ご飯（小） ●牛乳 新じゃがのかき揚げ わかめのみそ汁 かつおふりかけ	☐麦ご飯 ポークカレーライス（ルウ） ●牛乳 ※ごぼうサラダ 青じそドレッシング ブルーネヨーグルト	☐ご飯 ●牛乳 五目煮 キャベツのシークワーサー和え ※じゃこ佃煮	☐ご飯 ●牛乳 かつめし（具） かつめし（たれ） ●牛乳 インディアンキャベツ 新玉ねぎのみそ汁 チーズ	☐ご飯 ●牛乳 新じゃがのクリーム煮 キャベツのごま酢和え ※カシューナッツ	☐ご飯（小） ●牛乳 鯖フライ ポイル野菜 中濃ソース けんちん汁	「かつめし」は加古川市のご当地グルメです。給食でも登場する大人気メニューです。
副食材料	☐コロッケ 1個 ■揚げ油 ○白いんげん ▲キャベツ ▲大根 △人参 コールスロードレッシング ○ベーコン ▲玉ねぎ △人参 △トマト水煮 ▲エリンギ △パセリ ☐マカロニ ポークブイオン チキンブイオン 薄口しょうゆ 塩・こしょう	○さば 1切 ▲生姜 ▲にんにく ☐砂糖 ○白みそ 酒・みりん ▲レモン果汁 ○豚肉 ▲ごぼう こんにゃく △人参 ○ちくわ △さやいんげん ■白ごま ■ごま油 濃口しょうゆ・薄口しょうゆ 酒・一味唐辛子 ○ベーコン ▲玉ねぎ △人参 ▲キャベツ ▲しめじ ☐玄米（α化米） △パセリ ポークブイオン チキンブイオン 塩・こしょう	春巻き 1個 ■揚げ油 ○チキンハム（短冊） ▲きゅうり △人参 ▲切干し大根 柑橘ドレッシング ○豚肉 ☐ワンタン △人参 ▲キャベツ ▲緑豆もやし △チンゲン菜 ポークブイオン ○みそ トウバンジャン ▲にんにく 塩 ■ごま油 煮干しだし	○鶏肉 ○大豆水煮 ▲玉ねぎ ☐じゃが芋 △人参 △さやいんげん ケチャップ △トマト水煮 ☐砂糖 ウスターソース 濃口しょうゆ 塩・こしょう ■油 ○卵 ○ベーコン ▲玉ねぎ ▲クリームコーン △人参 △チンゲン菜 ▲生姜 ポークブイオン 薄口しょうゆ 塩・酒・こしょう 煮干しだし 煮干しだし ▲りんごシロップ漬け ▲パイン缶 ☐カクテルゼリー	○いか ▲むぎ枝豆 ☐じゃが芋 ▲玉ねぎ ▲ごぼう △人参 ☐小麦粉 塩 ■揚げ油 ●わかめ ○豆腐 ○油揚げ ▲玉ねぎ △人参 ▲えのきたけ △ねぎ ○みそ 煮干しだし ○かつお節 ●ちりめんじゃこ ■白ごま ●あおろ粉 ☐砂糖 濃口しょうゆ・酒	☐大麦 ☐強化米 ○豚肉 ■油 ▲にんにく ▲生姜 カレー粉 ☐じゃが芋 ▲玉ねぎ △人参 ▲グリーンピース ☐カレーウ1 ☐カレーウ2 ケチャップ ポークブイオン 塩・こしょう とんかつソース 濃口しょうゆ ▲ごぼう ▲きゅうり ▲どうもろこし △人参 青じそドレッシング ●ブルーネヨーグルト 1個	○鶏肉 ○厚揚げ（10g角） ○野菜天ボール ○大豆水煮 ☐じゃが芋 こんにゃく ▲大根 △人参 △さやいんげん ☐砂糖 濃口しょうゆ みりん・酒・煮干しだし ▲キャベツ △人参 ☐砂糖 酢 薄口しょうゆ シークワーサー果汁 ●ちりめんじゃこ ■白ごま 濃口しょうゆ 酒・みりん	○□豚かつ 1個 ■揚げ油 ☐ビーフシチュールウ デミグラスソース △トマトピューレ とんかつソース 濃口しょうゆ ☐砂糖 ▲キャベツ カレー粉・塩 ○豆腐 ○油揚げ ▲玉ねぎ △人参 ▲えのきたけ ☐汁ふ △ねぎ 煮干しだし ○みそ ●チーズ 2個	○鶏肉 ○ベーコン ☐じゃが芋 ▲玉ねぎ △人参 ▲しめじ ▲エリンギ △パセリ ☐ベジメルソース（有塩） ●生クリーム ●牛乳 ポークブイオン 塩・こしょう ▲キャベツ △人参 ▲きゅうり ☐砂糖 薄口しょうゆ・塩・酢 ■ごま油 ■白ごま ■カシューナッツ 1袋	○□さわらフライ 1個 ■揚げ油 ▲キャベツ △人参 中濃ソース ○鶏肉 ○豆腐 ○油揚げ こんにゃく △人参 ▲大根 ○ちくわ ▲干しいたけ △ねぎ 煮干しだし 薄口しょうゆ・塩	かつめしの「かつ」⇒ 勝つ⇒Victory⇒ ローマ数字のV(5)⇒ 5月、肉⇒29日から、 5月29日が 「加古川かつめしの日」 と制定されました。  加古川市食育マスコットキャラクター 「もぐビー」  加古川名物 かつめし

○印…1群 魚、肉、卵、豆、豆製品 ●印…2群 牛乳・乳製品、小魚、海藻 △印…3 群 緑黄色野菜 ▲印…4 群 その他の野菜、きのこ、果物 □印…5 群 米、麺、芋、砂糖 ■印…6 群 油脂 ※印…かみかみメニュー ■…兵庫県産食材

◎物資等の都合により変更する場合があります。◎麦ごはんやわかめごはんなどの主食への混ぜ込み材料は、副食材料欄に記載しています。

★次回の給食費引落日：5月31日（金）[4月分]★口座への入金をお願いします★