

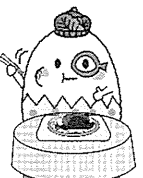
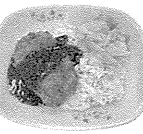
5月予定献立表

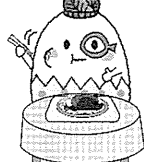
－給食の身支度をきちんと整えよう－

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
神野台学校給食センター

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 ※茎わかめのきんぴら 厚揚げのみそ汁 お茶ふりかけ	□ご飯 ●牛乳 春巻き ※切干し大根サラダ 柑橘ドレッシング みそワンドンスープ	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 豚キムチ 中華スープ ヨーグルト	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 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 ●牛乳 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	□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） ●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	□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	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	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	○かつお 濃口しょうゆ・酒 ▲生姜 ▲にんにく □でんぷん ■揚げ油 ▲大根 ▲玉ねぎ 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 □柏もち 1袋	○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	□大麦 ○強化米 ○ホキ 塩・こしょう □でんぷん ■揚げ油 薄口しょうゆ 酢・塩 ●ひじき ○油揚げ ○大豆水煮 ▲むき枝豆 △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 △人参 ▲えのきたけ △ねぎ 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 □でんぷん ▲りんごシロップ漬け ▲パイン缶 □カクテルゼリー	○まぐろ油漬け ▲生姜 酒 □砂糖 薄口しょうゆ ■あおさ粉 ●卵 ●牛乳 ○ベーコン ○おから ●おチーズ ●玉ねぎ △はつれん草 ▲とうもろこし △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 塩・こしょう ■ごま油	△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 ▲えのきたけ △ねぎ 塩・こしょう 濃口しょうゆ ■油 □いちごみかんゼリー 1個	○にしん（素焼き）1切 塩・こしょう □でんぷん ■揚げ油 ○親鶏素焼き ▲キャベツ ▲もやし △人参 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 こしょう 煮干しだし ■ごま油 ●味付けのり 1袋	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 こしょう 煮干しだし ■ごま油 ●味付けのり 1袋	○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 鶏肉の竜田揚げ 小松菜のナムル カムジャタン	□ご飯 ●牛乳 鯖のみそマヨネーズ焼き 土佐和え すまし汁	□ご飯（小） ●牛乳 コロッケ ピーンズサラダ コールスロドレッシング ミネストローネ	□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	□麦ご飯 ●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 鯖のレモンみそ煮 ※きんぴらごぼう 玄米スープ	□ご飯（小） 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 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 プルーンヨーグルト	□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	「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	○鶏肉 塩・こしょう 濃口しょうゆ・酒・みりん □でんぷん ■揚げ油 ▲小松菜 ▲緑豆もやし △人参 ▲にんにく ■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 コチジャン 濃口しょうゆ □砂糖 塩・煮干しだし	○さば 1切 濃口しょうゆ ▲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	□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 □ベジャメルソース（有塩） ●生クリーム ●牛乳 ポークブイオン 塩・こしょう ○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	○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 □ベジャメルソース（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	□大麦 □強化米 ○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 薄口しょうゆ 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 □砂糖 濃口しょうゆ 酒・みりん	○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 △人参 こんにゃく △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・みりん 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	○□豚かつ 1個 ■揚げ油 □ビーフンチュールウ 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	○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 □カレールウ1 □カレールウ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 ▲とうもろこし △人参 青じそドレッシング ●ブルーヨーグルト 1個	○いか ▲むき枝豆 □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 ■あおさ粉 □砂糖 濃口しょうゆ・酒	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



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★