



# 献立のお知らせ

立 獻

春の味を楽しもう

平成30年5月(小学校)

弘前市西部学校給食センター (TEL 34-1006)

にち ようび	スプーン	こんだけて	血や肉・骨になる食品 主にたんぱく質、カルシウム	熱や力になる食品 主に炭水化物、脂肪	体の調子を整える食品 主にビタミン類(A-C)	おしらせ
1 (火)		しゅうまい(2c) とり肉とビーマンのあまずいため ちゅうかスープ	牛乳 しゅうまい、とり肉 なると、くわわかめ	ごはん サラダあぶら	青ビーマン、赤ビーマン、黄ビーマン たまねぎ、もやし、はくさい にんじん、ねぎ、しいたけ	<b>端午の節句</b> 5月5日は子どもの日です。この日は、「端午の節句」とも言います。 「かしわもち」や「ちまき」を作つてお供えし、こどもたちの幸せや健やかな成長を願います。
2 (水)		さんまおかに もやしのこますあえ はくさいのみそ汁 [かしわもち]	牛乳 さんま、かつおぶし とり肉、こうやどうふ	ごはん ごま ごまあぶら	もやし、きゅうり はくさい、えのきたけ ねぎ	
7 (月)		さばみそに せんまいのいためもの けんちん汁	牛乳 さば、あぶらあげ とうふ	ごはん 糸こんにゃく、こんにゃく サラダあぶら	せんまい、もやし しいたけ、だいこん、にんじん ごぼう、ねぎ	
8 (火)		オムレツ ブロッコリーサラダ キャベツのクリームに	牛乳 たまご ベーコン、とうふ	コッペパン マカロニ オリーブあぶら	ブロッコリー、赤ビーマン とうもろこし キャベツ、たまねぎ、にんじん	
9 (水)		ふくじんづけ とう乳デザート	牛乳 とり肉 とうふ	ごはん / ジャガイモ オリーブあぶら	たまねぎ、にんじん、ふくじんづけ とうとうかんづめ パイナップルかんづめ	<b>春の味を 楽しもう</b>
10 (木)		たけのこ入りしのだに ひじきのいために とん汁	牛乳、あぶらあげ、とり肉 ひじき、ちくわ、だいす ふた肉、こうやどうふ	ごはん 糸こんにゃく サラダあぶら	たけのこ、にんじん キャベツ、ごぼう ねぎ	
11 (金)		てりやきハンバーグ やさいいため じゃがいものみそ汁	牛乳 ハンバーグ、ぶた肉 わかめ、あぶらあげ	ごはん / ジャガイモ サラダあぶら	キャベツ、もやし 青ビーマン、赤ビーマン 黄ビーマン、たまねぎ	
14 (月)		かつおフライ はくさいのからしあえ 長いもののみそ汁	はっこう乳 かつお あぶらあげ	ごはん 長いも ごまあぶら	はくさい、ほうれんそう にんじん しいたけ、ねぎ	<b>よい姿勢で たべましょう</b>
15 (火)		なの花入りたまやき ねりごみ とりだんごのみそ汁	牛乳 たまご、あぶらあげ とりだんご、とうふ、くわわかめ	ごはん さつまいも ごんにゃく	たけのこ、なの花 にんじん、だいこん しめじ、ねぎ	
16 (水)		ますしおやき もやしのうめあえ よしの汁	牛乳 ます とり肉、とうふ	ごはん ふ	もやし、きゅうり、とうもろこし、うめ ごぼう、だいこん しいたけ、ねぎ	
17 (木)		とり肉てんぶら ひじきとれんこんのあえもの	牛乳、とり肉 ぶた肉、なると、あぶらあげ ひじき、だいす、かつおぶし	そばふうめん ごま ごまあぶら	わらび、せんまい、ほそたけ、えのきたけ にんじん、しいたけ だいこん、とうもろこし	
18 (金)		肉だんご(2c) ぶたのキムチいため わかめスープ	牛乳 肉だんご、ぶた肉 わかめ、なると	ごはん サラダあぶら	はくさい、キャベツ、もやし メンマ、たまねぎ にんじん、ねぎ、しいたけ	
21 (月)		いなだしようがに さといものそぼろに だいこんのみそ汁	牛乳 いなだ、ぶたひき肉 こうやどうふ	ごはん さといも、こんにゃく サラダあぶら	にんじん、しいたけ だいこん、えのきたけ だいこん	
22 (火)		トマトソースチキン キャベツとアスパラのサラダ やさいスープ	牛乳 とり肉 ベーコン	ごめこパン	キャベツ、アスパラガス、とうもろこし たまねぎ、にんじん、ブロッコリー マッシュルーム、ねぎ	
23 (水)		あうおしゃやき なの花あえ もやしのみそ汁	牛乳 赤うお、くわわかめ あぶらあげ	ごはん	しそ、なの花、はくさい もやし、にんじん ごまつな	
24 (木)		メンチカツ キャベツとツナのレモンあえ とうふのみそ汁	メンチカツ ツナ、とうふ わかめ、あぶらあげ	ごはん こめあぶら	キャベツ きゅうり ねぎ	
25 (金)		ふくじんづけ とうとうかんづめ	牛乳 ぶた肉	ごはん / ジャガイモ オリーブあぶら	たまねぎ、にんじん ふくじんづけ とうとうかんづめ	<b>はしの持ち方 レッスン!</b>
28 (月)		とり肉てりやき みずのあぶらいため ごまつなのみそ汁	牛乳 とり肉 さつまあげ、とうふ	ごはん 糸こんにゃく サラダあぶら	みず、にんじん ごまつな たまねぎ、しめじ	
29 (火)		いわしあろしに いんげんのこまあえ わかたけ汁	牛乳 いわし、とり肉、わかめ こうやどうふ、あぶらあげ	ごはん ごま	いんげん もやし、とうもろこし ほそたけ	
30 (水)		とうふハンバーグ みそきんぴら かぶのとろみ汁	牛乳 とうふハンバーグ ぶた肉、あぶらあげ	ごはん 糸こんにゃく サラダあぶら	ごぼう、にんじん かぶ、はくさい しめじ	
31 (木)		はるまき だいこんサラダ	牛乳 はるまき やきぶた、なると	ちゅうかめん ごめあぶら	メンマ、もやし ねぎ、だいこん きゅうり、とうもろこし	

アレルギー対応食のお問い合わせは、学務健康課【TEL82-1835】にて随時受け付けております。

- 「はし」は毎日持参です。わすれないようにしましょう。スプーンマークの日にスプーンがつきます。
- で囲んでいるデザートの空容器等はセンターのコンテナに入れないでください。
- 材料の都合により、献立が変更になることもあります。
- アレルギー等により使用材料や栄養価を知りたい方は学校へお問い合わせください。
- そば風めんには、そば粉を使用していません。



## 朝ごはんで体と腸と脳にスイッチオン!

朝ごはんは1日のはじめに食べる食事なので、単に栄養素をとることだけでなく体を自覚させる働きもあります。食べることで胃腸などの内臓を活発に動かせ、血流をよくし、体温を上昇させ、排便もスムーズに行われるようになります。また、脳にもエネルギーが補給されるため、朝ごはんを食べると勉強に集中することができます。

しっかりと朝ごはんを食べて、体と腸と脳にスイッチを入れましょう!

