



献立のお知らせ

献立目標
春の味を楽しもう

令和元年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 て	血や肉・骨になる食品	熱や力になる食品	体の調子を整える食品	おしらせ
			主にたんぱく質、カルシウム	主に炭水化物、脂肪	主にビタミン類(A・C)	
7 (火)		ハンバーグ プロッコリーソテー ^{ごめこん} やさいスープ	牛乳 ハンバーグ ベーコン	こめごパン じゃがいも サラダあぶら	プロッコリー、赤ピーマン、たまねぎ とうもろこし、キャベツ、にんじん マッシュルーム、ねぎ、パセリ	
8 (水)		かつおフライ はくさいのにびたし とりだんごのみそ汁 かしわもち	牛乳 かつお あぶらあげ とりだんご	ごはん こめあぶら	はくさい、こまつな しめじ、だいこん にんじん、たまねぎ、ねぎ	
9 (木)		たけのこ入りしのだに やさいのこまますあえ 肉じやが	はっこう乳 あぶらあげ とり肉、ぶた肉	ごはん、じゃがいも 糸こんにゃく、ごま サラダあぶら、ごまあぶら	たけのこ、もやし ほうれんそう にんじん、たまねぎ	
10 (金)		ますしおやき くきわかめのいために みそけんちん汁	牛乳、ます くきわかめ ぶた肉、とうふ	ごはん 糸こんにゃく サラダあぶら	にんじん、だいこん ごぼう、れんこん しいたけ、ねぎ	
13 (月)	スプーン	ふくじんづけ とう乳デザート チキンカレー	牛乳 とり肉 とう乳	ごはん じゃがいも オリーブあぶら	にんじん、たまねぎ ふくじんづけ、パイナップルかんづめ りんごシロップづけ、とうとうかんづめ	●8日は、かしわもちがつきます● かしわの葉は新芽が育つまで古い芽が落ちることから、家系が絶えないようにという願いが込められています。
14 (火)		ショウランボウ(2こ) ぶたキムチいため ちゅうかスープ	牛乳 ショウランボウ ぶた肉、なると	ごはん サラダあぶら	はくさい、キャベツ、たまねぎ 青ピーマン、もやし にんじん、メンマ、ねぎ	●15日のねりこみは、 田植えの時期に豊作を願って食べたり、お祝いごとがある時に食べられてきた青森県の郷土料理です。
15 (水)		とり肉てりやき ねりこみ キャベツのみそ汁 わかめごはん	牛乳、わかめ とり肉、あぶらあげ あつあげ	ごはん さつまいも こんにゃく	にんじん、キャベツ たまねぎ、しめじ ねぎ	
16 (木)		はるまき だいこんサラダ しょうゆラーメン	牛乳、はるまき やきぶた、なると とり肉	ちゅうかめん こめあぶら	メンマ、もやし、ねぎ だいこん、きゅうり とうもろこし	
17 (金)		赤うおしおやき メンマともやしのごまあえ とん汁	牛乳 赤うお、ぶた肉 こうやどうふ	ごはん、ごま サラダあぶら ごまあぶら	メンマ、もやし きゅうり、にんじん、しめじ はくさい、ごぼう、ねぎ	
20 (月)		ぶた肉みそやき ちくせんに とうふとわかめのすまし汁	牛乳 とり肉、ぶた肉 とうふ、わかめ	ごはん こんにゃく ふ、サラダあぶら	たけのこ、れんこん、ごぼう にんじん、しいたけ えのときだけ、ねぎ	
21 (火)	スプーン	トマトソースチキン キャベツサラダ はるやさいシチュー コッペパン	牛乳 とり肉、とう乳 ベーコン	コッペパン オリーブあぶら	キャベツ、きゅうり、とうもろこし アスパラガス、なのは花 にんじん、たまねぎ	
22 (水)		さわらフライ のざわなとなめこのあえもの はくさいのみそ汁	牛乳 さわら、こんぶ あぶらあげ	ごはん こめあぶら	もやし、のざわな にんじん、なめこ はくさい、ねぎ	
23 (木)		とうふハンバーグ みずのいためもの せんべい汁 りんごジュース	とうふハンバーグ ちくわ とり肉	ごはん、せんべい 糸こんにゃく サラダあぶら	みず、にんじん キャベツ、ごぼう しめじ、ねぎ、きりぼしだいこん	
24 (金)	スプーン	ふくじんづけ フルーツデザート ポークカレー	牛乳 ぶた肉	ごはん、ゼリー じゃがいも オリーブあぶら	にんじん、たまねぎ ふくじんづけ、パイナップルかんづめ りんごシロップづけ	
27 (月)		さばしょうがに なの花のおひたし わふうコンソメスープ	牛乳 さば、とり肉	ごはん	もやし、なの花 だいこん、にんじん ねぎ	
28 (火)		肉だんご(2こ) はっぽうさい ワンタンスープ	牛乳 肉だんご、ぶた肉 なると、くきわかめ	ごはん ワンタン ごまあぶら	はくさい、にんじん、たけのこ たまねぎ、チンゲンサイ、きくらげ もやし、ねぎ	
29 (水)		ごもくたまごやき だいこんとあつあげのにもの じゃがいものみそ汁 たけのこはん	牛乳、たまご とり肉、あぶらあげ あつあげ、わかめ、ひじき	ごはん、こんにゃく じゃがいも サラダあぶら	たけのこ、ほうれんそう だいこん、にんじん、ねぎ えだまめ、たまねぎ	●30日のいんげんとツナのサラダは、たまごを使用していないマヨネーズ風味の調味料を使っています。
30 (木)		ポテトコロッケ いんげんとツナのサラダ さんせいとまほろばん	牛乳 とり肉、なると あぶらあげ、ツナ	そばふうめん じゃがいも ごめあぶら	わらび、ぜんまい、ほそたけ えのときだけ、にんじん、しいたけ ねぎ、いんげん、もやし	
31 (金)		いわしあろしに ほそたけとぶた肉のいためもの もやしのみそ汁	牛乳 いわしあろし ぶた肉 あぶらあげ	ごはん 糸こんにゃく サラダあぶら	だいこん、ほそたけ にんじん、もやし えのときだけ、だいこんは	早起き・早寝・朝ごはん

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は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。
- そば粉めんには、そば粉を使用していません。

朝食で3つのスイッチオン

体のスイッチ
脳のスイッチ
おなかのスイッチ

体温が上がり、午前中に元気に活動するための力になります。

寝ている間に不足した脳のエネルギー源を補給し、脳が活発に働きます。

胃腸に食べ物が送り込まれ、朝の排便を促します。

朝食を食べると3つのスイッチがオノになります。勉強に集中することができ、運動も全力で取り組むことができます。1日を元気に、気持ち良く過ごすために、朝食をしっかりと食べましょう。

マナー違反に要注意!



正しいはしの持ち方、できていますか?

