



献立のお知らせ

献立のねらい

春の味を楽しもう

令和3年5月（小学校）

弘前市東部学校給食センター（TEL 26-0200）

にち ようび	スプーン	こんだけ	熱や力になる食品	血や肉・骨になる食品	体の調子を整える食品	おしらせ
			主に炭水化物、脂肪	主にたんぱく質、カルシウム	主にビタミン類（A・C）	
6 (木)		にしんあろしに やさいいため みそけんちん汁	ごはん こんにゃく サラダあぶら	牛乳 にしん、ベーコン とうふ、あぶらあげ	キャベツ、にんじん、もやし 赤ピーマン、だいこん しいたけ、ねぎ	5月5日は端午の節句 「こどもの日」ともいいます。 この日にはかしわもちやちまきを 食べて、こどもたちの幸せや健やかな 成長を願っています。
7 (金)	スプーン	ふくじんづけ とう乳デザート	ごはん じゃがいも オリーブあぶら	牛乳 とり肉 とう乳	にんじん、たまねぎ、ふくじんづけ パイナップルかんづめ、うどうかんづめ りんごシロップづけ	
10 (月)		さけしおやき なの花のからしあえ せんべい汁	ごはん せんべい	牛乳 さけ とり肉	なの花、もやし、キャベツ にんじん、ごぼう、しめじ きりほしだいこん	
11 (火)		メンチカツ だいこんサラダ	そばふうめん こめあぶら	牛乳、メンチカツ ぶた肉、あぶらあげ なると、とり肉	わらび、ぜんまい、ほそたけ、えのきだけ にんじん、しいたけ、ねぎ、だいこん きゅうり、とうもろこし	ねりこみは青森県の郷土料理です。田植えの時期に豊作を祈願したり、人が多く集まる時のおもてなし料理として作られてきました。
12 (水)		ぶた肉みそやき ねりこみ キャベツのみぞ汁	ごはん さつまいも こんにゃく	牛乳 ぶた肉、あぶらあげ こうやどうふ、くきわかめ	にんじん、キャベツ えのきだけ ねぎ	
13 (木)		つくね もやしののりあえ とうふのみぞ汁	ごはん	牛乳、とり肉 つくね、のり とうふ、あぶらあげ	たけのこ、もやし こまつな、しいたけ にんじん、ねぎ	春の食べ物を たくさん食べよう
14 (金)		ごもくたまごやき にびたし 肉じゃが	ごはん じゃがいも、こんにゃく サラダあぶら	牛乳 たまご、ひじき あぶらあげ、ぶた肉	ほうれんそう、にんじん、ねぎ たけのこ、もやし こまつな、たまねぎ	春らしい季節になってきました。 今月は、根曲がり竹やアスパラガス、 菜の花など春の味覚を使った料理が でます。
17 (月)		肉だんご（2ご） やさいのまごしまおいため ワンタンスープ	ごはん ワンタン ごま、ごまあぶら	牛乳 肉だんご、ぶた肉 なると	もやし、にんじん、たけのこ しめし、はくさい、にら しいたけ	
18 (火)		たけのこ入りしのだに ふきのいためもの とりだんごのみぞ汁	ごはん こんにゃく サラダあぶら	牛乳、とり肉 あぶらあげ、さつあげ とうふ入りとりだんご	しそ、たけのこ ふき、にんじん たまねぎ、ごぼう、ねぎ	
19 (水)	スプーン	トマトオムレツ ブロッコリー・サラダ はるやさいシチュー	こめこパン オリーブあぶら	牛乳 たまご、ベーコン とう乳	トマト、ブロッコリー、赤ピーマン アスパラガス、なの花 にんじん、たまねぎ	給食のマナーを守ろう！
20 (木)		しゅうまい（2ご） マーポーどうふ りんごジュース	ごはん ごまあぶら	じゅうまい ぶた肉、とうふ なると	たけのこ、ねぎ、しいたけ チキンソーサイ、にんじん、はくさい たまねぎ、きくらげ、りんごジュース	
21 (金)		かつおフライ キャベツサラダ わふわコンソメスープ	ごはん こめあぶら	牛乳 かつお、とり肉 あぶらあげ	キャベツ、きゅうり、とうもろこし にんじん、だいこん ねぎ、しいたけ	
24 (月)		赤うおさいきょうやき こうやどうふのごもくに もやしのみぞ汁	ごはん こんにゃく サラダあぶら	牛乳 赤うお、こうやどうふ とり肉、くきわかめ	だいこん、にんじん、えだまめ しいたけ、もやし、こまつな えのきだけ、ねぎ	
25 (火)		あげぎょうざ（2ご） ひじきとツナのサラダ	ちゅうかめん こめあぶら ごまあぶら	牛乳、やきぶた、わかめ なると、ぎょうざ ひじき、ツナ	にんじん、もやし、メンマ、ねぎ きゅうり、赤ピーマン、青ピーマン オレンジピーマン、黄ピーマン	25日のひじきとツナのサラダには、 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。
26 (水)		さばしょうがに ぼそたけのいためもの はくさいのみぞ汁	ごはん こんにゃく サラダあぶら	牛乳 さば、ぶた肉 あぶらあげ、こうやどうふ	ぼそたけ、にんじん はくさい、たまねぎ ねぎ	よい姿勢で食べましょう
27 (木)	スプーン	ふくじんづけ フルーツデザート	ごはん じゃがいも、ゼリー オリーブあぶら	牛乳 ぶた肉	たまねぎ、にんじん、ふくじんづけ パイナップルかんづめ、うどうかんづめ りんごシロップづけ	
28 (金)		とり肉てりやき きりぼしだいこんのいために あつあげのみぞ汁	ごはん こんにゃく、ふ サラダあぶら	牛乳 とり肉、あぶらあげ あつあげ	きりぼしだいこん、にんじん わらび、しいたけ たまねぎ、ほうれんそう	
31 (月)		いわしうめ メンマのあえもの とん汁	ごはん ごま ごまあぶら	牛乳 いわし ぶた肉	メンマ、もやし きゅうり、にんじん、ごぼう キャベツ、しめじ、ねぎ	

アレルギー対応食のお問い合わせは、学務健康課【TEL 82-1835】にて随時受け付けております。

- 「はし」は毎日持参です。忘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。
- 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。
- 給食センター内では、使用材料の異なる複数の調理を行っているため、コンタミネーションの可能性があります。
(コンタミネーション：原材料に使用していないが、工場内や製造ラインで使用されているため、わずかな墨が混入する可能性があること。)
- そば風めんには、そば粉を使用していません。

つか
かた

はしの使い方をマスターしよう！



上のはしは、親指、人差し指、中指の3つの指先で持ちます。下のはしは、親指のつけ根と薬指で支えます。

はしを正しく持つと、細かい動きやいろいろな動作ができるようになります。食べる姿勢もきれいに見えます。

まちがった持ち方をしていませんか？



良くないはしの使い方をしていませんか？



はしを正しく持っていても、使い方を間違えるとまわりの人間にいいやな思いをさせてしまうかもしれません。

下のような使い方は、良くない使い方ですので、気をつけましょう。

よせばし
ひろいばし・はしわたし



食べていますか？朝ごはん

朝ごはんを食べると3つのスイッチが入ります

- 脳のスイッチ…寝ている間も脳は働き続けています。エネルギー不足になった脳にエネルギーを補給しましょう。
- 体のスイッチ…寝ている間に体温が下がっているので、朝ごはんを食べて体のめぐりを良くし、体温を上げましょう。
- 腸のスイッチ…食べ物が体に入ることで胃腸が働き始め、排便をうながします。

朝ごはんは主食、主菜、副菜をそろえましょう

- 主食…ごはん、パン、めん
- 主菜…たまご、肉、魚料理

（簡単に用意できる納豆やツナ缶もおすすめです。）

- 副菜…野菜や海藻など

（汁ものを真っ直ぐにするなどたくさん食べられます。）

