5月よていこんだてひょう 日野市立夢が丘小学校

	曜	5月(全19回) 丰	飲		赤の食品群	黄の食品群	緑の食品群	エネルギー (k c a l)	野市立夢が丘小学校 ひとこと
日	B	食	み物	献立名	血や肉になる	エネルギーになる	体の調子を整える	(RCal) たんぱく質 (g)	メモ
1	木	ごはん		とりにくのおちゃのはいりてんぷら こんぶともやしのあえもの みそしる	★牛乳, 鶏肉, ★たまご 昆布, 油揚げ 豆腐, わかめ, 味噌	米, 小麦粉, 油 砂糖, ごま油	もやし, にんじん だいこん, 長ねぎ	574 27. 6	1日 <u>八十八夜献立</u> 5月1日は立春から数え て88日目の八十八夜で す。「夏も近づく八十
2	金	ちゅうか おこわ		あつあげのチリソースがけ はるさめスープ	★牛乳, 豚肉 生揚げ, 豚肉	米, もち米, 油 ごま油, 砂糖 でんぷん, はるさめ	しいたけ、にんじん、たけのこ さやいんげん、にんにく、しょうが 長ねぎ、玉ねぎ、こまつな	569 25. 6	八夜♪」の歌にもある 通り、春から夏の境ま にあたります。種ま茶摘 や田植えの準備、それる みなどの農作業と
7	水	ごはん		にんじんそぼろ にくじゃが きゃべつとちんげんさいのいためもの	★牛乳. 豚肉, 大豆 ★かつお節 豚肉, ベーコン	米, 油, 砂糖 こんにゃく, じゃがいも	にんじん, しょうが, しいたけ 玉ねぎ, さやいんげん, にんにく キャベツ, 青梗菜, 長ねぎ	575 22. 9	のに最適な時期とされてきました。給食ではお茶の葉入りの天ぷらを作ります。
8	木	しん しょうが ごはん		いかのねぎしおあげ アーモンドあえ とうふとなるとのすましじる	★牛乳, 油揚げ ★ちりめんじゃこ ★いか, ★なると, 豆腐	米, 砂糖, ごま油 ごま, でんぷん, 小麦粉 油, ★アーモンド	しょうが, にんにく, 長ねぎ こまつな, キャベツ もやし, にんじん, しいたけ	600 29. 9	2日 <u>厚揚げの</u>
9	金	パエリア		ツナとやさいのオムレツ アクアコッタ	★牛乳、ウィンナー ★いか、★むきえび ★ツナ、★たまご ベーコン、大豆	米, 油, ★バター じゃがいも, 砂糖 オリーブ油, マカロニ	にんにく, 玉ねぎ マッシュルーム, にんじん ピーマン, トマトジュース セロリー, キャベツ, トマト	624 28. 2	<u>チョソンスがけ</u> チリソースがけ チリソースの「チリ」は 中南米産の唐辛子(チリ ペッパー)を意味する言 葉です。赤唐辛子の
12	月	とよま どん		ごまずあえ みそしる	★牛乳, 鶏肉, ★たまご 油揚げ 豆腐 わかめ, 味噌	米, あぶら麩, 砂糖 ごま, 砂糖, じゃがいも	玉ねぎ, にんじん, しいたけ さやいんげん, きゅうり もやし, だいこん, 長ねぎ	601 26. 0	入ったソースであることから「チリソース」と呼ばれています。 給食では食べやすく、 辛味だけでなく、少し
13	火	チキン ライス		ししゃものスパイスあげ スープに	★牛乳, 鶏肉 ★ししゃも, 豚肉	米,★バター,油 小麦粉,油,じゃがいも	トマトジュース, 玉ねぎ にんじん, ホールコーン マッシュルーム, セロリー, キャベツ	599 26. 6	甘味もあるソースに仕 上げています。
14	水	やき カレーパン		ミネストローネ ヨーグルトあえ	★牛乳、豚肉、ベーコン 大豆、★ヨーグルト	★パン. 油. でんぷん 小麦粉. パン粉 じゃがいも. マカロニ	玉ねぎ, にんじん, セロリー トマト, キャベツ みかん缶, パイン缶	616 26. 8	14日 焼きカレーパン
15	木	ちゅうか なめし		ジャンボシューマイ きゅうりのなんばんづけ ちんげんさいとたまごのスープ	★牛乳, 豚肉, 豆腐 鶏肉, 豆腐, ★たまご	米, 油, ごま油 しゅうまいの皮 でんぷん, 砂糖	しいたけ, にんじん, こまつな 玉ねぎ, しょうが, きゅうり しめじ, 青梗菜	573 29. 9	- 「焼きカレーパン」は 日野市の町おこしメニューで、市内のパン 製造業者オリジナがの 焼きカレーパンが作ら 焼きカレーパンが作ら
16	金	ごはん		あじのハーブマリネ リヨネーズポテト とうふとこまつなのスープ	★牛乳, ★あじ ベーコン, 鶏肉, 豆腐	米, 小麦粉, 油, 砂糖 じゃがいも, ★バター	にんにく, 玉ねぎ, にんじん トマト, しめじ, こまつな	598 26. 6	れているそうです。 給食でも挑戦します!
19	月	かてめし		ゼリーフライ おひたし だいこんとわかめのみそしる	★牛乳,油揚げ 凍り豆腐,昆布,おから ★たまご,わかめ,味噌	米, 油, 砂糖 じゃがいも, 小麦粉, 油	ごぼう, にんじん さやいんげん, 玉ねぎ, 長ねぎ こまつな, もやし, だいこん	579 20. 4	19日 <u>糧飯(かてめし)</u> 昔、貴重な米をかさ増 しするため、野菜など の具材を混ぜて量を増
20	火	はちみつ レモン トースト		トマトシチュー キャベツとコーンのサラダ	★牛乳. 豚肉 ★チーズ. ★生クリーム	★パン、★バター はちみつ、油、じゃがいも 砂糖、小麦粉	レモン, にんにく, しょうが 玉ねぎ, にんじん, マッシュルーム トマト, ホールコーン きゅうり, キャベツ	615 20. 4	やして食べたことから、この名前がついたと言われています。 と言われています。 給食でも野菜や養たっぷ 肉を入び飯です。
21	水	ゆかり ごはん		かつおとだいずのあずまに とんじる	★牛乳、★かつお、大豆 豚肉、豆腐 油揚げ、味噌	米, でんぷん, 油 砂糖, じゃがいも	ゆかり粉. しょうが, ごぼう にんじん, だいこん, 長ねぎ	645 35. 1	- 900 こ tx で 9 。
22	*	やきうどん		セサミパンケーキ	★牛乳. 豚肉 ★かつお節. ★たまご	うどん.油.小麦粉 砂糖.★バター ごま.はちみつ	にんにく, にんじん 長ねぎ, キャベツ, こまつな	643 23. 4	21日 <u>鰹と大豆の東煮</u> 南方の海で生まれ、黒 潮にのってこの時期に やってくる旬の鰹(カツ
23	金	むぎ ごはん		こまつなのふりかけ さばのあまみそかけ とうふとやさいのわふうスープ	★牛乳, ★ちりめんじゃこ ★さば, 味噌, 鶏肉 ★なると, 豆腐, わかめ	米, 押麦, ごま油 ごま, 砂糖	こまつな, しいたけ にんじん, 長ねぎ	569 29. 1	が、大豆と一緒にあま からのたれとからめて 食べやすい味付けに仕 上げます。
24	±	ビーンズ カレーライス	ジュース	ゴロゴロやさいのスープ	豚肉, 大豆 ひよこまめ ★チーズ, 鶏肉	米, 油, じゃがいも ★バター, 小麦粉	みかんジュース, にんにく しょうが, 玉ねぎ, にんじん ★りんご, だいこん セロリー, キャベツ	560 15. 8	
27	火	かしわずし		しろみざかなのあげに こまつなのからしじょうゆあえ なめこじる	★牛乳, 鶏肉, 油揚げ ★たら, 豆腐, 味噌	米, 砂糖. でんぷん 小麦粉, 油	にんじん, しいたけ, かんぴょう さやいんげん, こまつな もやし, えのきたけ だいこん, なめこ, 玉ねぎ	586 30. 4	今月の 日野産食材は
28	水	ごはん		ナッツふりかけ ししゃものてんぷら きりぼしだいこんのあまずあえ すまし汁	★牛乳、★かつお節 ★ししゃも、★たまご 昆布、★なると、豆腐	米, ★アーモンド ごま, 小麦粉, 油, 砂糖	切干しだいこん, にんじん もやし, きゅうり しいたけ, こまつな, 長ねぎ	576 22. 7	きゅうり トマト こまつな にんにく たまねぎ
30	金	ハッシュド ポークライス		ポテトのハニーサラダ	★牛乳, 豚肉 ★生クリーム, ハム	米, 砂糖, ★バター 小麦粉, じゃがいも 油, はちみつ	にんにく, 玉ねぎ, にんじん マッシュルーム ホールトマト, キャベツ	636 20. 7	たまごの予定です。

◇仕入れの都合等により献立内容に変更が生じる場合があります。ご了承ください。

★今月の給食目標★

食べ物の働きについて知ろう。【健康の維持・増進】





