

令和6年5月分 中学校給食献立表



☆毎月19日は「食育の日~おうちでごはんの日~」です。

給食回数21回

稲沢市立明治中学校

		U	1, 3, 5, 1	は「反月のログ			和及凹致乙一凹	まることなっている	
	曜	献立名	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルキ	ı	
			1 群 魚・肉・卵	2群 牛乳・乳製品	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂 • 種実	エネルギー (kcal)
	-		豆•豆製品	小魚・海藻 _{牛乳}		果物・きのこ	* 大麦 * 1947 *		-
		ビビンバ(肉・野菜・玉子)	ぶた肉 卵	7-50	ほうれんそう	にんにく もやし	砂糖	ごま ごま油	
1 2	'K ŀ	春雨スープ	いかたら		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ コーン ねぎ	春雨	С& С&Ш	739
	ŀ	アセロラゼリー	V 1/2 / C 9		77791	7.64186 1 7 186	ゼリー		
		デンロッピッ だいこん葉ご飯 牛乳		牛乳	だいこん葉		*		769
	ŀ	かつおのおかか煮	かつお	A	7.00 (0.00)				
2 7	-	和風あえ	かに風味かまぼこ			きゅうり キャベツ もやし	砂糖		
		若竹汁	豆腐 かまぼこ とりにく	わかめ	にんじん	たけのこ ねぎ			
		かしわもち					かしわもち		
	_	白玉うどん 牛乳		牛乳			白玉うどん		
		カレーうどん	とり肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん	ねぎ たまねぎ 干ししいたけ にんにく		ルウ	
7 ע	火 	青じそ入りあじフライ	あじ			100000	パン粉	油	796
	ŀ	まめまめサラダ	大豆			えだまめ キャベツ きゅうり		しょうゆドレッシング	
		 ご飯 牛乳		牛乳		2 W 2 V	*		
	-	ごぼう入りつくね (3個)	とり肉			たまねぎ ごぼう	砂糖		
8 2	'K ŀ	高野豆腐の卵とじ	とり肉 かまぼこ 凍り豆腐 卵		みつば にんじん	たまねぎ 干ししいたけ	砂糖		787
	F	こがねあえ	深り豆腐 卵		ほうれんそう	コーン キャベツ	砂糖	ごま	
		ご飯牛乳		牛乳			*		
	_	とり肉と大豆の揚げ煮	とり肉 大豆	256			でんぷん 砂糖	油	700
9 7	\wedge	鉄骨あえ		しらす干し	こまつな	もやし	砂糖		783
		たまねぎの白みそ汁	豆腐 油揚げ みそ			ねぎ たまねぎ	じゃがいも		
		ご飯牛乳		牛乳			*		
10 🕏	<u>م</u>	ホイコーロー	ぶた肉 みそ		ピーマン にんじん	キャベツ にんにく ねぎ	砂糖 でんぷん	油	699
10 2	≖	焼きぎょうざ	ぶたにく とりにく			たまねぎ キャベツ	小麦粉	ラード	099
		中華風コーンスープ	豆腐 ハム		にんじん	たまねぎ たけのこ コーン	でんぷん		
	ŀ	ご飯 牛乳 黒はんぺんフライ	いわし たら	牛乳			米	2rh	749
12 F	- 1	素はんへんフライ ごまあえ	いわし たら とり肉		チンゲンサイ	もやし	パン粉・小麦粉	泣ま	
13 }	F	おざく	油揚げ		こんじん	こんにゃく だいこん ねぎ	砂糖	Ca	
	- 1	お茶プリン	ر ارهداسار		1270070	27012 6 7201270 188	お茶プリン		
		サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン		844
	-		 ウインナー	1 30					
14 1	火	キャベツソテー				キャベツ		油	
	1	アスパラガスのシチュー	ベーコン	牛乳	アスパラガス にんじん	たまねぎ	じゃがいも	ルウ	
	ľ	セミノール				セミノール			
		 ご飯 牛乳		牛乳			*		
		きびなごの南蛮漬		きびなご	にんじん	たまねぎ	でんぷん 砂糖	油	
15 2	<u>ا</u> لاً	ひじきサラダ	とり肉	ひじき		キャベツ きゅうり	砂糖	ごまドレッシング	763
	ŀ	合わせみそ汁	厚揚げ みそ	わかめ		えのきたけ ねぎ だいこん			
	1	ご飯牛乳		牛乳			米		
	-	さばの銀紙焼き	さば みそ	- Comment			砂糖		797
16 7	ᡯ⊦	じゃがいものそぼろ煮	ぶた肉 ちくわ		にんじん	たまねぎ こんにゃく グリンピース しょうが	じゃがいも 砂糖		
	L	即席漬				キャベツ だいこん漬		ごま	
		きしめん 牛乳		牛乳			きしめん		
	Ī	山菜きしめん	とり肉 かまぼこ 油あげ		にんじん	たまねぎ ねぎ えのきたけ わらび みず なめこ	砂糖		715
17	金	抹茶豆	大豆				でんぷん 砂糖	油	
	- 1	みつばののり酢あえ	ツナ	のり	みつば	もやし	砂糖		
	-	アーモンド小魚		かたくちいわし				アーモンド	
	L	玄米ご飯牛乳		牛乳			玄米 米		
20 F	\Box	オムレツ	90			キャベツ きゅうり			743
		アスパラサラダ			アスパラガス	コーン		野菜ドレッシング	-
		ブラウンシチュー	ぶた肉		にんじん	たまねぎ にんにく グリンピース	じゃがいも	ルウ 油	



令和6年5月分 中学校給食献立表



☆毎月19日は「食育の日~おうちでごはんの日~」です。

給食回数21回

稲沢市立明治中学校

	U	.				2		11
	献立名	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		
3 曜		1群 2群		3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)
		魚·肉·卵豆·豆製品	牛乳·乳製品 小魚·海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂•種実	(KCai)
	ご飯牛乳		牛乳			米		783
	あんかけ豆腐ステーキ	豆腐 たら			キャベツ	砂糖 でんぷん	油	
1 火	ツナあえ	ツナ		こまつな	キャベツ	砂糖		
	豚汁	ぶた肉 油揚げ みそ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ	さといも		
	プチゼリー(2個)					ゼリー		
	ご飯 牛乳		牛乳			*		743
ما ــاد	しらすコロッケ		しらす干し		たまねぎ	じゃがいも パン粉 小麦粉	油	
2 水	いんげんのごまあえ			さやいんげん		砂糖	ごま	
	ちゃんこ汁	とり肉 あつあげ		にんじん	だいこん ねぎ しょうが たまねぎ	でんぷん		
	小型ロールパン 牛乳		牛乳		7.50.10.5	パン		
	焼きそば	ぶた肉 いか ちくわ	青のり	にんじん	たまねぎ キャベツ	焼きそばめん	油	040
3 木	しゅうまい(3個)				たまねぎ	パン粉 小麦粉		813
	いちごゼリーあえ				パイン 甘夏みかん もも	いちごゼリー		
	ご飯牛乳		牛乳			*		777
	いわしのしょうが煮	เทีย 🌕	4					
4 金	きんぴらごぼう	とり肉		にんじん さやいんげん	ごぼう こんにゃく	砂糖	ごま ごま油	
	かきたま汁	たまご かまぼこ 豆腐		にんじん	えのきたけ ねぎ	でんぷん		
	麦ご飯牛乳	11.100	牛乳			米 大麦		863
	ドライカレー	ぶた肉 大豆		にんじん	にんにく たまねぎ グリンピース		ルウ	
7 月	キャベツとベーコンのスープ	ベーコン		パセリ	キャベツ エリンギ	じゃがいも		
	ヨーグルト		ヨーグルト					
	中華めん 牛乳		牛乳			中華めん		799
	みそラーメン	ぶた肉 みそ		にんじん	もやし はくさい ねぎ コーン にんにく			
8 火	春巻き	ぶた肉		にんじん	キャベツ もやし	小麦粉	油	
	わかめ中華サラダ	とり肉	わかめ		キャベツ きゅうり		かんきつドレッシング	
	型抜きチーズ		チーズ					
	ご飯牛乳		牛乳			*		764
ما جاد	厚揚げのうま煮	厚揚げ とり肉 かまぼこ		にんじん さやいんげん	しょうが たけのこ 干ししいたけ	でんぷん 砂糖		
9 水	こんにゃくのごまみそかけ	みそ			こんにゃく	砂糖	ごま	
	切干しだいこんの甘酢あえ	ツナ		ほうれんそう	切干しだいこん	砂糖	ごま油	
	くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		047
	キャベツ入りメンチカツ	牛肉 ぶた肉			キャベツ たまねぎ	パン粉	油	
小木	ポテトサラダ				きゅうり コーン	じゃがいも	マヨネーズ	847
	オニオンスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム			1
	ご飯牛乳		牛乳			*		796
	三色丼(ツナいため・玉子)	ツナ 卵			しょうが たまねぎ えだまめ	砂糖		
1 金	吳汁	大豆 豆腐 みそ 豆乳		にんじん	ごぼう ねぎ だいこん			
	オレンジ				オレンジ			1

★5月はいろいろな魚が登場します。残さず食べましょう!★

※都合により、献立内容が変更になることがあります。

魚をもっと食べよう!

魚には、たんぱく質をはじめ、カルシウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富です。また、さばなど青魚と呼ばれる魚の油(脂質)には DHA(ドコサヘキサエン酸)、EPA(エイコサペンタエン酸)と呼ばれる血液をサラサラにして生活習慣病予防の効果がある成分が多く含まれます。さらに、DHA は脳の発達などに影響を与えるといわれています。



魚の形知っていますか?

昔と違い、加工されたり切り身の魚がよく出回っていることから、何の魚を食べているのか名前や形を知らない人が増えています。自分がよく食べる魚について、調べてみましょう。



5月5日は「端午の節句」

別名「菖蒲の節句」ともいい、菖蒲湯に入って厄をはらい、かしわもちやちまきを食べて、男の子の健やかな成長と幸せを願います。中国から伝わった厄除けの行事がもとになり、「菖蒲」が「尚武・勝負」に通じることから、江戸時代に男の子の節句となりました。



13日 静岡県の料理

「黒はんぺん」はいわし・あじ等のすり身で作ったはんぺんで、静岡県ではフライ、焼き物、煮物や静岡おでんの具材にもなっています。

「おざく」は静岡県の三島市などで食べられている郷土料理で、さといも、だいこん、にんじんなどの野菜をだし汁としょうゆ、砂糖で煮た野菜の汁物のことです。