

令和6年度 5月の学校給食献立表

鹿児島市立伊敷小学校

1日(水) はし				2日(木)				憲法記念日 3日(金)												
献立名	赤	緑	黄	献立名	赤	緑	黄	献立名	赤	緑	黄									
牛乳 ごはん	牛乳		精白米 強化米	牛乳 りんごパン	牛乳			牛乳 ごはん	牛乳											
ごはん				ジャーマンポテト	ドライアップル	ミルクパン		ごはん												
ごさんだけの煮物	豚モモ肉 厚揚げ	にんじん たまねぎ	じゃがいも 油	酒	たまねぎ パセリ	揚げ油		ごさんだけの煮物	豚モモ肉 厚揚げ	にんじん たまねぎ	じゃがいも 油									
郷土料理	さつま揚げ	ごさんだけ水煮 こんにやく グリーンピース	中ざら糖	みりん	コーン	揚げ油		郷土料理	さつま揚げ	ごさんだけ水煮 こんにやく グリーンピース	中ざら糖									
ひじきときくらげ の煮物	干しひじき しらす干し	きくらげ	いりごま 三温糖	ABCスープ	鶏もも			ひじきときくらげ の煮物	干しひじき しらす干し	きくらげ	いりごま 三温糖									
ミニ栞餅			油	みりん				ミニ栞餅												
<p>「五節句(五節供)」と行事食について知ろう!</p> <p>5月5日は、国民の祝日「こどもの日」ですが、男の子の健やかな成長を祝う「端午の節句」でもあります。節句と名のつく行事はほかに、1月7日の「人日の節句」、3月3日の「上巳の節句」、7月7日の「七夕の節句」、9月9日の「重陽の節句」があり、まとめて「五節句(五節供)」と呼ばれます。</p> <p>中国から伝わった風習が日本独自の行事に変化したもので、行事食には、健康で幸せに暮らせるようにという願いが込められています。それぞれの節句には、邪気(病気や災難を起こす悪い気)を払うとされる季節の植物が用いられているのも特徴です。</p>																				
6日(月)				7日(火)				8日(水) はし				9日(木) はし				10日(金) はし				
振替休日	牛乳	牛乳		牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			
	キャロットパン	ベーコン 鶏もも 牛乳	玉ねぎ にんじん マッシュルーム アスパラガス	マカロニ じゃが芋 調理用バター 小麦粉 油	塩 こしょう			キャロットパン	ベーコン 鶏もも 牛乳	玉ねぎ にんじん マッシュルーム アスパラガス	マカロニ じゃが芋 調理用バター 小麦粉 油	塩 こしょう			キャロットパン	ベーコン 鶏もも 牛乳	玉ねぎ にんじん マッシュルーム アスパラガス	マカロニ じゃが芋 調理用バター 小麦粉 油	塩 こしょう	
	マカロニの クリーム煮							マカロニの クリーム煮							マカロニの クリーム煮					
	ハムとキャベツの ソテー	ローズハム	キャベツ にんじん コーン	油	塩 こしょう			ハムとキャベツの ソテー	ローズハム	キャベツ にんじん コーン	油	塩 こしょう			ハムとキャベツの ソテー	ローズハム	キャベツ にんじん コーン	油	塩 こしょう	
13日(月) はし				14日(火)				15日(水)				16日(木)				17日(金) はし				
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			
麦ごはん			精白米 強化米	麦ごはん				麦ごはん				麦ごはん				麦ごはん				
野菜入りブルコギ	豚もも 豚ばら	にんじん 玉ねぎ 小松菜	精麦 油	野菜入りブルコギ	豚もも 豚ばら	にんじん 玉ねぎ 小松菜	精麦 油	野菜入りブルコギ	豚もも 豚ばら	にんじん 玉ねぎ 小松菜	精麦 油	野菜入りブルコギ	豚もも 豚ばら	にんじん 玉ねぎ 小松菜	精麦 油	野菜入りブルコギ	豚もも 豚ばら	にんじん 玉ねぎ 小松菜	精麦 油	
春雨スープ	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ	三温糖	春雨スープ	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ	三温糖	春雨スープ	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ	三温糖	春雨スープ	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ	三温糖	春雨スープ	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ	三温糖	
黒糖ピーズ(中のみ)	黒糖ピーズ	チンゲン菜 きくらげ	酒 塩 こしょう	黒糖ピーズ(中のみ)	黒糖ピーズ	チンゲン菜 きくらげ	酒 塩 こしょう	黒糖ピーズ(中のみ)	黒糖ピーズ	チンゲン菜 きくらげ	酒 塩 こしょう	黒糖ピーズ(中のみ)	黒糖ピーズ	チンゲン菜 きくらげ	酒 塩 こしょう	黒糖ピーズ(中のみ)	黒糖ピーズ	チンゲン菜 きくらげ	酒 塩 こしょう	
20日(月) はし				21日(火)				22日(水) はし				23日(木)				24日(金) はし				
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			
麦ごはん			精白米 強化米	麦ごはん				麦ごはん				麦ごはん				麦ごはん				
かつお腹皮の ナッツがらめ	かつおの腹皮 (角切り粉付き)		揚げ油 中ざら糖 白ごま	かつお腹皮の ナッツがらめ	かつおの腹皮 (角切り粉付き)		揚げ油 中ざら糖 白ごま	かつお腹皮の ナッツがらめ	かつおの腹皮 (角切り粉付き)		揚げ油 中ざら糖 白ごま	かつお腹皮の ナッツがらめ	かつおの腹皮 (角切り粉付き)		揚げ油 中ざら糖 白ごま	かつお腹皮の ナッツがらめ	かつおの腹皮 (角切り粉付き)		揚げ油 中ざら糖 白ごま	
添え野菜	油揚げ	キャベツ	八割アモド	添え野菜	油揚げ	キャベツ	八割アモド	添え野菜	油揚げ	キャベツ	八割アモド	添え野菜	油揚げ	キャベツ	八割アモド	添え野菜	油揚げ	キャベツ	八割アモド	
ごさんだけの みそ汁	カットわかめ	にんじん たまねぎ	酒 塩 こしょう	ごさんだけの みそ汁	カットわかめ	にんじん たまねぎ	酒 塩 こしょう	ごさんだけの みそ汁	カットわかめ	にんじん たまねぎ	酒 塩 こしょう	ごさんだけの みそ汁	カットわかめ	にんじん たまねぎ	酒 塩 こしょう	ごさんだけの みそ汁	カットわかめ	にんじん たまねぎ	酒 塩 こしょう	
郷土料理	みそ汁	ごさんだけ 葉ねぎ		郷土料理	みそ汁	ごさんだけ 葉ねぎ		郷土料理	みそ汁	ごさんだけ 葉ねぎ		郷土料理	みそ汁	ごさんだけ 葉ねぎ		郷土料理	みそ汁	ごさんだけ 葉ねぎ		
27日(月)				28日(火) はし				29日(水) はし				30日(木)				31日(金) はし				
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			
たかなチャーハン	しらす干し 干しひじき 豚ミンチ	刻み高菜漬け にんじん ごぼう	精白米 強化米 精麦 油	たかなチャーハン	しらす干し 干しひじき 豚ミンチ	刻み高菜漬け にんじん ごぼう	精白米 強化米 精麦 油	たかなチャーハン	しらす干し 干しひじき 豚ミンチ	刻み高菜漬け にんじん ごぼう	精白米 強化米 精麦 油	たかなチャーハン	しらす干し 干しひじき 豚ミンチ	刻み高菜漬け にんじん ごぼう	精白米 強化米 精麦 油	たかなチャーハン	しらす干し 干しひじき 豚ミンチ	刻み高菜漬け にんじん ごぼう	精白米 強化米 精麦 油	
つくね中華スープ	中華風つくね	にんじん たけのこ えのきたけ チンゲン菜	でんぷん ごま油	つくね中華スープ	中華風つくね	にんじん たけのこ えのきたけ チンゲン菜	でんぷん ごま油	つくね中華スープ	中華風つくね	にんじん たけのこ えのきたけ チンゲン菜	でんぷん ごま油	つくね中華スープ	中華風つくね	にんじん たけのこ えのきたけ チンゲン菜	でんぷん ごま油	つくね中華スープ	中華風つくね	にんじん たけのこ えのきたけ チンゲン菜	でんぷん ごま油	
みかん果汁				みかん果汁				みかん果汁				みかん果汁				みかん果汁				

※アレルギー対応乳 卵 エビ・あさり ナッツ類