

5月分予定献立表(Aコース)



(給食回数20回)

久喜市教育委員会
久喜市立学校給食センター

令和5年度

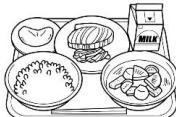
日付 (曜日)	こんだて 献立		ちにくほね 血・肉・骨となるもの(あか)		からだちょうし ととの 体の調子を整えるもの(みどり)		ねつちから 熱や力となるもの(きいろ)		熱量(Kcal) たんぱく質(g)	
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群	
1日 (月)	ごはん	牛乳	ローストチキン	とりにく	牛乳		しょうが	ごはん	オリーブオイル	653 28.4
			アスパラガスのサラダ (イタリアンドレッシング)			アスパラガス、 にんじん	キャベツ、とうもろこし		ドレッシング	
			ハヤシライス	ぶたにく		にんじん、トマト	たまねぎ、にんにく		あぶら、ハヤシルウ	
2日 (火)	ごはん おはなし きゅうじょく (つきよの キャベツくん)	牛乳	トンカツ(ソース)	ぶたにく	牛乳			ごはん、パンこ、 でんぶん、こむぎこ	あぶら	556 22.0
			キャベツのサラダ (わふうドレッシング)			にんじん、 ブロッコリー	キャベツ		ドレッシング	
			じゃがいものみそしる	とうふ、みそ、 あぶらあげ			たまねぎ、ながねぎ	じゃがいも		
8日 (月)	ごはん ぎょうじょく (子どものひ)	牛乳	かつおのたつたこうみだれ	かつお	牛乳		しょうが	ごはん、でんぶん、 さとう	あぶら、 ごまあぶら	663 26.5
			だいこんのごまあえ			こまつな	だいこん、キャベツ	さとう	ごま	
			わかたけじる	とうふ、かまぼこ	わかめ	にんじん	たけのこ			
			かしわもち					かしわもち		
9日 (火)	はちみつパン	牛乳	やさいコロッケ(ソース)		牛乳	にんじん、かぼちゃ	たまねぎ、えだまめ	はちみつパン、パンこ じゃがいも、こむぎこ	あぶら	610 21.0
			ツナとコーンのソテー	まぐろ		にんじん、 さいやいんげん	とうもろこし		あぶら	
			にくだんごスープ	とりにく、 ぶたにく		にんじん	キャベツ、たまねぎ	でんぶん	あぶら	
10日 (水)	ちゅうかめん	牛乳	ぼうきょうざ	ぶたにく、 とりにく	牛乳	にら	キャベツ、たまねぎ、 ながねぎ	ちゅうかめん、さとう、 パンこ、こむぎこ	なたねあぶら	611 24.7
			だいこんのナムル (ナムルドレッシング)			ほうれんそう、 にんじん	だいこん		ドレッシング	
			みそラーメン	ぶたにく、 みそ		にんじん	キャベツ、たまねぎ、 しょうが、 とうもろこし、もやし、にんにく		あぶら、ごま、 ごまあぶら	
			アセロラゼリー					アセロラゼリー		
11日 (木)	ごはん きょうどうりょうり (ひろし串竹)	牛乳	さけのからあげレモンソースがけ	さけ	牛乳		レモン	ごはん、さとう、 でんぶん	あぶら	583 27.7
			もぶりごはんのぐ	だいす、 ちくわ		にんじん	こんにゃく、ごぼう、 ほししいたけ	さとう	あぶら	
			おおひら	とりにく、 なまあげ		にんじん	だいこん	さといも		
12日 (金)	ごはん	牛乳	レバーピオテのオーロラソース あえ	ぶたレバー	牛乳		しょうが、にんにく	ごはん、じゃがいも、 さとう、でんぶん	あぶら	644 24.6
			こまつなのがえもの			小松菜、にんじん	もやし			
			つみれだんごじる	いわし、たら、 とうふ		にんじん	ながねぎ、だいこん、 しょうが	さとう		
15日 (月)	ごはん	牛乳	さばのしおやき	さば	牛乳			ごはん		603 24.9
			にくじやが	ぶたにく		にんじん、 さいやいんげん	たまねぎ、こんにゃく、 しょうが	じゃがいも、さとう	あぶら	
			とうふのみそしる	とうふ、みそ、 あぶらあげ		こまつな	だいこん、ながねぎ			
16日 (火)	コッペパン	牛乳	フランクフルトマトソースがけ	フランクフルト	牛乳	トマト		コッペパン、さとう		606 24.0
			マカロニのガーリックソテー	ベーコン		にんじん、パセリ	たまねぎ、にんにく	マカロニ	オリーブオイル	
			ぐだくさんオニオンスープ			にんじん	たまねぎ、キャベツ		あぶら	
17日 (水)	じごなうどん	牛乳	いちごむしパン	とうにゅう	牛乳		いちご	じごなうどん、 こむぎこ、さとう	あぶら	597 23.3
			チンゲンサイのおひたし			チンゲンサイ、 にんじん	キャベツ			
			さんさいうどん	ぶたにく、 あぶらあげ		にんじん	わらび、みずな、やまうど、なめこ、 えのきだけ、たまねぎ、ながねぎ、 たけのこ			
18日 (木)	むぎごはん	牛乳	やさいとおさかなのナゲット	とうふ、とうにゅう、 いとよりだい、たら	牛乳	にんじん	たまねぎ、とうもろこし、 えだまめ	むぎごはん、さとう、 こむぎこ、でんぶん	あぶら	725 24.0
			フラワーポンチ					ゼリー		
			チキンカレー	とりにく	スキムミルク	にんじん、トマト	たまねぎ、にんにく	じゃがいも	あぶら、 カレーフレーク	
19日 (金)	ごはん	牛乳	あじのからあげ	あじ	牛乳		しょうが	ごはん、でんぶん	あぶら	571 26.3
			ぶたにくときりぼしだいこんの いためもの	ぶたにく、みそ		にんじん、にら	にんにく、しょうが、もやし たまねぎ、きりぼしだいこん	さとう	ごまあぶら、ごま	
			こまつなのみそしる	とうふ、みそ、 あぶらあげ		こまつな、にんじん	ながねぎ			
22日 (月)	ごはん	牛乳	とりにくのねぎしおだれ	とりにく	牛乳		にんにく、ながねぎ、レモン	ごはん	あぶら、 ごまあぶら	567 28.5
			ごもくきんぴら	さつまあげ		にんじん、 さいやいんげん	ごぼう	さとう	ごまあぶら、ごま	
			どさんこじる	ぶたにく、みそ		にんじん	しょうが、にんにく、とうもろこし、 たまねぎ、ながねぎ、もやし	じゃがいも	バター	
23日 (火)	こどもパン	牛乳	チキンフィレ	とりにく	牛乳		にんにく	こどもパン、さとう、 こむぎこ、でんぶん	あぶら	609 21.0
			ミックスポテト	フランクフルト			えだまめ	じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ、 あぶら	
			はるやさいのコンソメスープ			にんじん	キャベツ、たまねぎ、 たけのこ		あぶら	

日付 (曜日)	こんなで 献立			ちにくほね 血・肉・骨となるもの(あか)		からだちょうしととの 体の調子を整えるもの(みどり)		ねつから 熱や力となるもの(きいろ)		熱量 (kcal) たんぱく質 (g)
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群	
24日 (水)	じごなうどん	牛乳	ちくわのおちやあげ	ちくわ	牛乳	りょくちゃ		じごなうどん、 こむぎこ	あぶら	609
			やさいのおかいかいため	さつまあげ、 かつおぶし		にんじん	キャベツ、もやし		あぶら	
			わかめうどん	あぶらあげ、 ぶたにく、なると	わかめ	にんじん	たまねぎ	さとう、でんぶん		26.6
25日 (木)	ごはん	牛乳	ぶたにくのあまずあんかけ	ぶたにく	牛乳	にんじん	たまねぎ	ごはん、さとう	あぶら	579
			かふうあえ			にんじん	もやし、きゅうり	さとう		
			ちゅうかスープ	とりにく		にんじん、 チンゲンサイ	たまねぎ	はるさめ	あぶら、 ごまあぶら	26.8
26日 (金)	ごはん <small>けんこう・スポーツ あうさんこんどう</small>	牛乳	スタミナぶたどんのぐ	ぶたにく、みそ	牛乳	にんじん、にら	しょうが、にんにく、 たまねぎ、ながねぎ	ごはん、さとう	あぶら、 ごまあぶら	609
			ひじきのあえもの		ひじき	にんじん	どうもろこし、もやし、 たまねぎ	さとう		
			あさりのみそしる	あさり、とうふ、 あぶらあげ、みそ			だいこん、ながねぎ			29.6
			ヨーグルト		ヨーグルト					
29日 (月)	ごはん	牛乳	ハンバーグおろしソースがけ	とりにく、 ぶたにく	牛乳		だいこん、たまねぎ	ごはん、さとう、 でんぶん	あぶら	581
			こんぶのにもの	とりにく、さつまあげ、 こうやどうふ	こんぶ	にんじん		さとう	ごまあぶら	
			みそけんちんじる	とうふ、みそ、 あぶらあげ		にんじん	だいこん、ごぼう、こんにゃく	じやがいも		24.5
30日 (火)	こどもパン	牛乳	たちうおフライ(ソース)	たちうお	牛乳			こどもパン、パンこ、 こむぎこ	あぶら	637
			きゅうりのサラダ (こうみじおドレッシング)			にんじん	キャベツ、きゅうり		ドレッシング	
			グリーンポタージュ	とりにく	牛乳、 スキミルク	にんじん	グリンピース、たまねぎ	こむぎこ	あぶら、 なまクリーム	25.3
31日 (水)	ちゅうかめん	牛乳	えびしゅうまい	えび、たら	牛乳		たまねぎ	ちゅうかめん、パンこ、 でんぶん、こむぎこ、さとう		596
			ヘルシーチンジャオロース	とりにく		ピーマン、にんじん	たけのこ、えのきだけ、 しうが	さとう、でんぶん	あぶら、 ごまあぶら	
			かんとんめん	ぶたにく、なると		にんじん	きくらげ、もやし、しうが、 にんにく、ながねぎ	でんぶん	あぶら、 ごまあぶら	28.6
※食材調達等の事情により、内容を変更する場合があります。								5月平均栄養摂取量	熱量 (kcal) たんぱく質 (g)	610 25.4

*食材調達等の事情により、内容を変更する場合があります。

※献立表には、使用する食材全てが記載されているわけではありません。詳細が必要な方には、申請書の提出をお願いしております。

※主食と飲物の食材については、各日の1段目に記載しています。



給食だより



5月の目標 「丈夫な体をつくろう」

桜の季節が過ぎ、新緑の美しい季節となりました。気持ちのよい時季ですが、新学期の緊張から疲れも出やすくなります。5月は『早寝・早起き・朝ごはん』とバランスの良い食事を心がけ、毎日を元気に過ごしましょう。



端午の節句とも呼ばれる「こどもの日」は中国から伝わり、5月のはじめの午の日に、厄払いを行うことがもともとの行事でした。江戸時代以降、男の子の節句とされ、力強く健やかに成長することを願い、兜やこいのぼり、菖蒲を飾りました。今では、飾っていた菖蒲をお風呂に入れるようになり、『ちまき』や『柏もち』を食べてお祝いします。

給食では、季節の魚の『かつおの竜田香味だれ』、匂のだけのこを使った『若菜汁』、そして、『柏もち』でこどもの日をお祝いします。

『若竹汁』、そして、『柏もち』でごちの日をお祝いします。

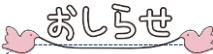
お問い合わせ、ご意見、ご感想などございましたら、お手数ですが、お問い合わせ用紙よりお問い合わせください。

健幸・スポーツ応援献立

5月のテーマ『陸上大会・部活動応援献立』

運動で疲れている時の疲労回復のポイントとして、ビタミンB群やビタミンCを摂取することが重要です。また、カルシウムやマグネシウムなどのミネラル類そして、体のエネルギー源となる炭水化物も摂取することが大切です。

今回の給食では、ビタミンB1が多く含まれる『豚肉』と、ビタミンB1の吸収を高めるアリシンを多く含む『にら』や『にんにく』を使い、スタミナ豚丼を作ります。また、カルシウムを多く含んだ『ひじき』を和え物に、鉄を多く含んだ『あさり』をみそ汁にとり入れました。栄養をたくさん蓄えて、陸上大会の練習や部活動に励み、練習の成果を試合で発揮しましょう。



- ・サラダの手作りドレッシングと和え物の調味料は、学校給食センターで和えて提供します。
 - ・学校給食センターでは、おはしでは食べにくいおかずの時のみスプーンを配達します。
 - ・食物アレルギー、その他の疾患、宗教上の理由及び放射能を理由に給食の内容について配慮が必要な場合は、学校給食センターまでご連絡ください。
 - ・久喜市では、学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料として、定期的に放射性物質の検査を実施しています。検査結果については久喜市のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。
 - ・学校給食センターでは、新型コロナウイルス感染症対策として、毎日の健康チェックやマスク着用・手洗いの徹底をしています。また、施設は24時間換気が行われています。

【問い合わせ】

久喜市立学校給食センター 電話 0480-22-8989 FAX 0480-22-1100

学校給食で使用する食材の産地は、ホームページで公開しております。



□ 5月のおはなし給食 □

「つきよのキャベツくん」 作 長 新太

この本の主人公は、キャベツくんとブタヤマさんです。ある日、キャベツくんが歩いていると、向こうから何かがやってきます。近づいてきたのは、蝶がついて、ちょびひげを生やした大きなトンカツでした。後からやってきたブタヤマさんもびっくり！物語は、この後どうなるのでしょうか。

給食では、物語に出てくる『トンカツ』と、キャベツをたくさん使った『キャベツのサラダ』を提供します。

給食の後は、ぜひ本を読んでみましょう。

