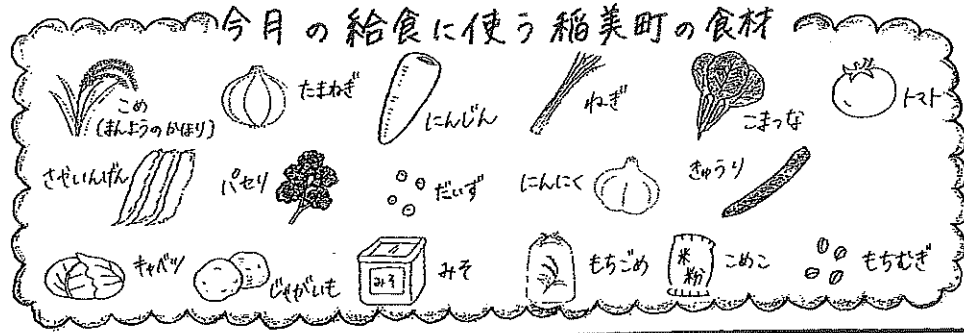


5月のきゅうしよくこんだてひょう 2024年



◎ おはしは毎日持ってきましょう。
◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

稲美町学校給食運営委員会



水よう

① かしわもち、わふう、パン、ミネストローネ

石けんを使って
手を洗おう!

5月の給食費

天満東小
20回 5140円

ていねいに配ぜんしよう

火よう

⑦ ぶたにくのしょうがいため、ごはん(きんめまい)、あおなのみそ汁

木よう

⑧ ツナみそドレッシングサラダ、ミニパン、ひじきスパゲティ

金よう

⑨ アスパラとさけみのごまあえ、ごはん(きんめまい)、ぶたにくのみそ汁

土よう

⑩ かきあげ、えんどうごはん、とうふじる

月よう

⑬ きりぼしだいこのすのもの、ごはん、やさいのごまに

火よう

⑭ チキンカツ、キムチチャーハン、フォースープ

木よう

⑮ こまつなとツナのサラダ、ミニパン、伊リアンスパゲティ

金よう

⑯ おかひじきのおみたし、ごはん、わかめとわかめの新

土よう

⑰ こまつなのおみたし、あじのたったあげ、ごはん、たまねぎのみそ汁

新じゃがいもは小さくみずみずしいです。皮が薄いので皮ごと食べることもできます。

フォアヒールはお米から作られています。お酒やみりん、酢もお米から作られています。

スパゲティに入っているマッシュルームは、兵庫県産のものを使っています。

おかひじきは山形県の特産品です。葉の形がひじきに似ていることから名付けられました。

おひょうごの白米(万葉の香)、小松菜、ねぎ、たまねぎ、にんじん、みそ(稲美町)、あじわかめ(兵庫県)

⑲ しょうが、にんじん、シシトピー、とりにくのスパミナやき、ごはん、しいたけとしょうがのスープ

⑳ ふくしんづけ、カレーライス、ハムサラダ、パン、チキンスープ

㉑ キャバツのソース、さわらのフライ、パン、チキンスープ

㉒ やさいのゆずふうし、ごはん、おやこに

㉓ こまつなとあぶらあげのごまいため、たいめし、ばちじる

チンゲンサイは小松菜よりも葉の部分が大きいのが特徴です。

カレーの材料は牛のふくらみはぎのお肉です。じっくり煮込んであるのでおいしいです。

稲美町は温暖な気候と平坦な土地のため、おいしいキャバツが育ちます。

野菜の中心風味に、煮る野菜は、卵を添え、昆布と一緒に炊き込んでいます。

魚肉めしは、秋に採れた鯛を焼いて、昆布と一緒に炊き込んでいます。

㉔ ゼリー、ぶたどん、はるさめスープ

㉕ エコふりかけ、ぶたにくとあつあげのみそいため、ごはん、えのきたけの味噌汁

㉖ コールスローサラダ、パン、ポークビーンズ

㉗ ピーマンとちくわのいためもの、かつおのたったあげ、ごはん、わかめのみそ汁

㉘ いなみのり、ちんねんサラダ、もちあわせごはん、わかめのみそ汁

春雨は作る時の様子が、春に降る雨に似ていることから春雨という名前がつけられました。

エコふりかけは、いつもながら捨てているだしをとった後の昆布を使って作っています。

コールスローとは、キャバツを牛七切りやみじん切りにして作るサラダのことです。

竜田揚げは、みりんやしょうゆで下味をつけて片栗粉をまぶして揚げた料理です。

いなみのり、ちんねんサラダは、絵本の「サラダでけんちん汁」に出てくるサラダをお手本にしました。