

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

今日の給食に使う稲美町の食材

水よう	木よう
<p>①</p> <p>わふう ハンバーグ パン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>②</p> <p>かきあげ くきわかめの にもの やこめ</p> <p>みそしる</p>

5月の給食費

加古小

21回 5397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(きぬめまい)

あおなのみそしる

⑧

ツナみそ
ドレッシング
サラダ

こめこパン

ひじきスパゲティ

⑨

アスパラと
ささみのごまあえ

ごはん(きぬめまい)

ぶたにくのみそしる

金よう

⑩

かきあげ

えんどうごはん

とうふじる

月よう

⑬

きりぼしたいの
すのもの

ごはん

やさいのごまに

⑭

チキンカツ

キムチチャーハン

フーフーフ

⑮

こまつなと
ツナのサラダ

ミニパン

イタリアスパゲティ

⑯

おかひじきの
おひたし

ごはん

ひじきとわかめの汁

⑰

こまつなの
おひたし

あじの
たつたあげ

ごはん

たまねぎのみそしる

⑳

にんじんと
シシリ

ヒリヒリの
スパミナやき

ごはん

しいたけと
ちんげんたけのスープ

㉑

ふくしんづけ

カレーライス

いもサラダ

㉒

キャバツの
ソースいも

さわらの
フライ

パン

チキンスープ

㉓

やさいの
ゆずしょうひ

ごはん

おやこに

㉔

こまつなと
あぶらあげの
ごまいため

たいめし

ばちじる

㉖

ゼリー

ぶたどん

はるめスープ

㉘

エコふりかけ

ぶたにくと
あつあげの
みそいため

ごはん

えのきたけの汁

㉙

ヨーロスロー
サラダ

パン

ポークビーンズ

㉚

ピーマンと
ちくわの
いためもの

かつおの
たつたあげ

ごはん

しいたけのみそしる

㉛

いなみの
りょうけんサラダ

もちむぎごはん

ひじきとわかめの汁

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

チンゲンサイは小松菜よりも葉の部分が尖るのが特徴です。

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。

和風ハンバーグはにんじん、ごぼう、せせいめん、しょうがと一緒にしょうゆなどで煮込んで味をつけています。

今学期は加古川パスタを使ってスパゲティを作っています。

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。

ひじきには、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づけられました。

ひじきとわかめの汁は、昆布と一緒に炊きこんでいます。

アスパラガスはギリシャ語で「新芽」という意味です。シャキとした食感があります。

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づけられました。

おひたしは、昆布と一緒に炊きこんでいます。

たまねぎのみそしるは、昆布と一緒に炊きこんでいます。

かきあげは、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。

いなみのりょうけんサラダは、絵本の「サラダ」に出てくるサラダをお手本にしました。