

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

① かしもち、わふう、パン、ハンバーグ、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

天満南小
1~4,6年生 20回 5140円
5年生 19回 4883円

ていねいに配ぜんしよう

火よう

⑦ ふ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、ひきスパゲティ

金よう

⑨ アスパラとせせみのごまあえ、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 きりぼしたいのすのもの、ごはん、やさしいごまに

火よう

⑭ キムチチャーハン、チキンカツ、フーフーフ

水よう

⑮ こまなとツナのサラダ、ミニパン、ゆりスパゲティ

木よう

⑯ おかひじきのおひたし、ごはん、じゃがいもとわかめ

金よう

⑰ こまなのおひたし、あじのたつたあげ、ごはん、たまねぎのみそ汁

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使えるのも特徴です。

フーフーフ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が売りのポイントです。

ゆめろの白米(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 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使えるのも特徴です。

⑲ チンゲン菜は小松菜よりも葉の部分が大きいのが特徴です。

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

⑲ ⑲ ⑲

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。

エゴフリかけは、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、キャベツを千切りにして作るサラダのことです。

竜田あげは、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、ちんちんサラダは、松茸のサラダです。松茸の旨味を生かして作っています。