

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

今月の給食に使う稲美町の食材

こめ (おしろいのみり) たまねぎ にんじん ねぎ こまつな トマト
 じゃがいも パセリ だいず にんにく しょうり
 かわぼうし じゃがいも じゃがいも みそ もちごめ 米粉 こめこ もちむぎ

水よう

① かしわもち
わふうハンバーグ
パン ミネストローネ

和風ハンバーグにはにんじん、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。

石けんを使って
手を洗おう!

5月の給食費

母里小
20日 5140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(きぬめまい) あおなのみそ汁

青菜のみそ汁には小松菜が入っています。小松菜は稲美町でたくさん作られています。

木よう

⑧ ツナみそドレッシングサラダ
こめこパン ひびきスパゲティ

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。

土よう

⑨ アスパラとさけみのごまあえ
ごはん(きぬめまい) ふたにくのみそ汁

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

金よう

⑩ かきあげ
えんどうごはん とうふじる

春が旬のうすいえんどうを使ったごはんです。グリーンピースも皮が薄く食べやすいです。

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

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。

火よう

⑭ キムチチャーハン
フォーセビーフン

フォーセビーフンはお米から作られています。お醤油やみりん、酢もお米から作られています。

木よう

⑮ こまつなとツナのサラダ
ミニパン 伊豆パスタ

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。

土よう

⑯ おかひじきのおひたし
ごはん

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活かされています。

金よう

⑰ こまつなのおひたし
あじのたたとあげ
ごはん たまねぎのみそ汁

おひたしの白米(白米の香)、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)

月よう

⑰ ヒリにくのスナナヤキ
ごはん

チゲ-サイは小松菜よりも葉の部分が大きいのが特徴です。

火よう

⑱ ふくしんぐけ
カレーライス

カレーの林檎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やわらかいです。

木よう

⑲ さわらのフライ
パン

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。

土よう

⑳ やさいのゆずふうみ
ごはん

野菜のゆず風味に入っている親じりは、卵を産み終ったにわりのことで、苦味と酸味がありません。

金よう

㉑ こまつなとあぶらあげのごまいため
たいめし

たいめしは3枚に割った魚を焼く、昆布と一緒に炊きこんでいます。

月よう

㉒ ぶたどん
ごはん

春雨は作る時の様子から、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。

火よう

㉒ エコふりかけ
ごはん

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られています。

木よう

㉓ コールスローサラダ
パン

コールスローとは、キャバツを牛切り干しめん切りにして作るサラダのことです。

土よう

㉓ かつおのたたき
ごはん

竜田揚げは、みりんしょうゆで下味をつけた片栗粉をまぶして揚げた料理です。

金よう

㉔ いなみのり、ちんねんサラダ
もちむぎごはん

いなみのり、ちんねんサラダは、絵本の「サラダでんぱ」に出てくるサラダをお手本にしたものです。