

## 令和3年度 5月学校給食献立予定表 但書町立学校給食センター



					材料の種類とその体内での働き				伯まい	<b>ウヤル</b>	1	
		主食	牛乳	主菜・副菜・デザート	(赤)おもに体を		(緑)おもに体の調子を			(黄)おもにエネル		<u> </u> 
	曜				つくる食品		整える食品		ギーになる食品		献立や食品のメッセージ	
						2群(乳製品· 小魚·海藻)	3群(編集会歌芸)	4群 (その他の野菜	ものできる (1)	5群(穀類·い も・砂糖)	6群 (油脂)	
	$\Box$			 てりやきハンバーグ	ポークウインナー	<u>:                                    </u>	にんじん	::(での他の野来 たまねぎ	えのきたけ		**(油脂) あぶら	
6	木	ごはん		こんぶサラダ オニオンスープ	とりにく ぶたにく	こんぶ	こまつな	キャベツきゅうり	とうもろこし		7.2	今月の目標
7	金	ごはん		ハムステーキ はるキャベツのサラダ チキンカレー	とりにく ハム だいず	牛乳	にんじん チンゲンサイ ブロッコリー	エリンギ にんにく とうもろこし	しろねぎ キャベツ	米 さといも	あぶら	たべもののなかま とはたらきをしろう
	月	たけのこ ごはん		ささみカツ わかめのかおりあえ とうふとこまつなのみそしる	とりにく とうふ みそ	牛乳 わかめ	にんじん こまつな	たけのこ だいこん キャベツ	しろねぎきゅうり	米 じゃがいも かしわもち		◇◆5月10日◆◇ こどもの日献立
		)日献立 	<u></u>	かしわもち スタミナなっとう はりはりあえ	ぶたにく なっとう	牛乳	にんじん こまつな	たまねぎ にんにく	しいたけ しょうが	米 いももち	あぶら	5月5日のこどもの日は「端午   の節句」と呼ばれ、子どもの健   やかな成長を願い、こいのぼり
11	火	ごはん		いももちじる	みそ			しろねぎ だいこん	キャベツ ごぼう	さとう		を飾ったり、かしわもちやちま きを食べたりします。給食で は、みなさんがたけのこのよう
12	水	コッペ パン		マーマレードチキン こめこマカロニのサラダ コーンポタージュ	とりにく とうにゅう	牛乳	にんじん アスパラガス	エリンギ しろねぎ キャベツ	とうもろこし きゅうり	コッペパン さといも さとう マーマレード こめこマカロニ		に、ぐんぐん育つように、たけ のこご飯を取り入れています。 もちろん、かしわもちもつきま すよ♪
13	木	ごはん		さばのしょうがやき ちぐさあえ わらびのみそしる	さば とうふ みそ ハム	牛乳	にんじん ほうれんそう こまつな	たまねぎ わらび しょうが	えのきたけ しろねぎ もやし	米 さとう	あぶら	◇◆5月14日◆◇ 豆腐ち<わの新茶あげ
14	金	ごはん		とうふちくわのしんちゃあげ きりぼしだいこんのごまずあえ たけのこととりだんごのすましじる	とうふちくわ	牛乳		えのきたけ だいこん	たまねぎ しろねぎ もやし	米 こむぎこ でんぷん さとう	あぶら ごま	今年は、5月1日が「八十八夜」です。このころは、昼は暖かく、夜は寒い日が続きます。 その気温の差で、お茶の葉に甘味とうま味がでて、おいしくな
17	月	ごはん		さかいみなとサーモンのマヨネーズやき ハムサラダ カレースープ	とりにく	牛乳		たまねぎ だいこん キャベツ とうもろこし	しめじ しろねぎ きゅうり	米さとう	マヨネーズあぶら	るそうです。給食では、 鳥取県産の抹茶 ( ) () を使用します。
		ごはん み献 <u>立</u>		あまからぶたどん ごぼうサラダ もずくのすましじる	ぶたにく とりにく あつあげ	牛乳 もずく	にんじん こまつな にんにくのめ	きゅうり	しいたけ しょうが キャベツ	米 はるさめ でんぷん さとう	あぶら ごま	◆◆5月18日◆◆  かみかみ献立  毎月、「8」のつく日は、噛
	  水            	こがた こめこ パン 日		いわしフライ グリーンサラダ さんさいうどん	いわし とりにく あぶらあげ	牛乳	にんじん スナップえんどう	たけのこ しろねぎ とうもろこし	わらび キャベツ きゅうり	こめこパン うどん <sub>こむぎこ パンこ</sub>		みごたえのあるメニューや、カ   ルシウムを多くふくむメニュー   を取り入れています。今月は、   歯ごたえのあるごぼうを使った   サラダです。よく噛んで、丈夫
20	木	ごはん		ぶたにくのガーリックやき しおこんぶあえ かきたまじる	ぶたにく たまご とうふ	牛乳 こんぶ	にんじん こまつな ブロッコリー	もやし にんにく	しろねぎ キャベツ	米 さとう でんぷん	あぶら	な歯をつくりましょう。 ◇◆5月19日◆◇
21	金	ごはん		はるまき らっきょうサラダ まーぼーどうふ	ぶたにく とうふ みそ	牛乳	にんじん	たまねぎ しょうが キャベツ らっきょう		米 さとう でんぷん 小麦粉	あぶら	さんさいうどん … 山菜うどんには、たけのこ、 わらびを使っています。わらび は、地元生産者の方が、野山で - 探して収穫し、おいしく食べら
24	月	ごはん		さわらのこうみやき きゃべつとひじきのごまいため ビーフンスープ		牛乳 ひじき	にんじん チンゲンサイ こまつな	しょうが	しいたけ キャベツ しろねぎ	米 ビーフン さとう	あぶら ごま	れるよう、あく抜きもしてくだ さいました。ふるさとの春の味 を楽しんでください。
25	火	ごはん		あげどりのしろねぎなんばん ゆかりあえ はるやさいのみそしる	とりにく あぶらあげ みそ	牛乳	にんじん スナップえんどう こまつな しそ	たけのこ キャベツ カリフラワー	たまねぎ しろねぎ だいこん	米 でんぷん さとう	あぶら	<ul><li>◆◆5月26日◆◇</li><li>たけのこのうま煮</li><li>今月は伯耆町や鳥取県産のた</li></ul>
26	水	コッペ パン		ポークビーンズ フルーツあわせ ズッキーニスープ	ぶたにく とりにく だいず	牛乳	にんじん トマト	しめじ たまねぎ ズッキーニ アロエ	しろねぎ えだまめ もも みかん	コッペパン こめこマカロニ さとう きんときまめ てぼうまめ いちごゼリー	あぶら	「けのこを、すまし汁やうま煮などに使います。生産者の方が、 とれたてのたけのこを水煮にして届けてくださいます。地元の 「恵みと生産者の方に感謝してい
27	木	ごはん		あつあげのそぼろあんかけ いそかあえ たけのこのうまに	あつあげ ぶたにく とりにく	牛乳 のり	にんじん ほうれんそう さやいんげん	しろねぎ もやし	たまねぎ こんにゃく キャベツ	さとう でんぷん	あぶら	ただきましょう。 ◇◆5月31日◆◇ 
28	金	ごはん		ドライカレー かいそうサラダ やさいたっぷりスープ	ぶたにく とりにく ベーコン だいず	牛乳 わかめ かんてん	にんじん ブロッコリー		しょうが にんにく だいこん レーズン	米 さといも でんぷん さとう	あぶら	### 新たまねぎ ####################################
31	月	ごはん		はまちのごまだれかけ たけのこのきんぴら しんたまねぎのみそしる	はまち ぎゅうにく あつあげ みそ	牛乳 わかめ	にんじん こまつな	たけのこ しょうが えのきたけ	ごぼう たまねぎ	米 さとう でんぷん	あぶら ごま	す。伯耆町でも、玉ねぎが収穫され、おいしい新玉ねぎが食べられるようになりした。
				I .			1			l		