

2024年

# 5 月 の 献 立 表 (こども動剤)

多古町学校給食センター

2024年	1	こらき		ر ۱ ر	ょう	か						
ひづけ	こんだてめい		か 骨になる	み	どり どを整える	きし	ろ ごになる	エネルギー kcal	たんばくしつ g		えんぶん g	びこう
1 (水)	ごはん ぎゅうにゅう ぎょうざまき ぶたキムチいため とうもろこしスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく	とりにく たまご	にんじん もやし パセリ にら	たまねぎ はくさい コーン	こめ さとう ごま	サラダあぶら でんぷん ごまあぶら	512	22.6	16.7	1.90	
2 (木)	わかめごはん ぎゅうにゅう かつおフライ(ソース) ごまあえ わかたけじる ★かしわもち	わかめ かつお うずらたまご	ぎゅうにゅう とりにく	ほうれんそう にんじん きぬさや	もやし たけのこ	こめ だいずあぶら パンこ	おおむぎ ごま かしわもち	636	27.4	15.2	2.12	こどもの日 きゅうしょく 給食
7 (火)	むぎごはん ぎゅうにゅう ポークカレー トマトオムレツ フルーツポンチ	ぎゅうにゅう ぶたにく	たまご	しょうが たまねぎ トマト おうとう	にんにく にんじん パイン	こめ サラダあぶら カレールウ ゼリー	おおむぎ じゃがいも ナタデココ サイダー	584	19.2	16.9	2.17	
8 (水)	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくのしょうがやき キャベツのたくあんあえ ★ソーダゼリー とうふとあぶらあげのみそしる	ぎゅうにゅう あぶらあげ ぶたにく	とうふ みそ	たまねぎ もやし だいこん ねぎ	キャベツ たくあん こまつな しょうが	こめ ゼリー	ごま さとう	494	23.0	13.7	2.00	
9 (木)	ごはん ぎゅうにゅう ニラまんじゅう(幼1職2) もやしのポンずあえ はっぽうさい	ぎゅうにゅう ぶたにく いか	むきえび うずらたまご	もやし にんじん たまねぎ はくさい	こまつな しょうが きくらげ ニラ	こめ ごまあぶら	ごま でんぷん	486	24.3	14.5	1.52	
10 (金)	ごはん ぎゅうにゅう てつわんえびしゅうまい(2) ぶたにくとだいこんのうまに さといものみそしる	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ	えび あぶらあげ	にんじん しいたけ たまねぎ	だいこん えだまめ ねぎ	こめ さとう	サラダあぶら さといも	510	20.7	15.9	1.98	
13 (月)	きなこあげパン ぎゅうにゅう あつまきたまごウインナー かいそうサラダ(わふうドレッシング) ポトフ	きなこ たまご ウインナー	ぎゅうにゅう かいそう	ブロッコリー にんじん キャベツ	きゅうり たまねぎ パセリ	パン さとう サラダあぶら	だいずあぶら ドレッシング じゃがいも	571	22.1	27.5	2.64	
14 (火)	ごはん ぎゅうにゅう さばのぶんかぼし ピリからこんにゃく にくだんごのみそしる	ぎゅうにゅう ちくわ とりにく	サバ かつおぶし みそ	こんにゃく いんげん こまつな	にんじん ごぼう ねぎ	こめ さとう	サラダあぶら	575	26.4	24.4	2.49	
15 (水)	ごはん ぎゅうにゅう おからコロッケ(ソース) ちくぜんに むらくもじる	ぎゅうにゅう とりにく たまご	おから さつまあげ とうふ	にんじん こんにゃく いんげん	れんこん ごぼう こまつな	こめ サラダあぶら さとう じゃがいも	だいずあぶら さといも でんぷん パンこ	502	20.6	14.9	1.96	
16 (木)	ピラフ ぎゅうにゅう あじマスタードパンこやき キャベツのクリームに フルーツあえ	とりにく アジ	ぎゅうにゅう ウインナー	グリンピース にんじん しめじ パイン おうとき	たまねぎ キャベツ コーン りんご	こめ サラダあぶら ゼリー	おおむぎ パンこ	638	24.9	19.5	2.12	
17 (金)	ごはん ぎゅうにゅう ビビンバ (やきにくとナムル) いかボールとはるさめのスープ ★セノビーゼリー	ぎゅうにゅう いか	ぶたにく	ねぎ にんじん ほうれんそう チンゲンサイ		こめ ごまあぶら はるさめ	さとう ごま ゼリー	491	23.4	11.7	1.95	
20 (月)	★ナン ぎゅうにゅう カレーミート ハムチーズピカタ ゆでやさい(ノンエッグマヨネーズ)	ぎゅうにゅう ぶたにく たまご	ハム チーズ だいずミート	ブロッコリー にんじん にんにく トマト	カリフラワー しょうが たまねぎ	ナン サラダあぶら	/ンエッグマヨネーズ こむぎこ	544	24.0	25.8	2.12	
21 (火)	ごはん ぎゅうにゅう やさいいりさつまあげ さんしょくそぼろ アーモンドこざかな じゃがいものみそしる	ぎゅうにゅう とりにく みそ こざかな	タラすりみ たまご わかめ	しょうが えだまめ ねぎ	にんじん たまねぎ	こめ さとう アーモンド	サラダあぶら じゃがいも	517	24.3	16.3	1.93	
22 (水)	ごはん ぎゅうにゅう さばしせんふうみやき ぶたにくとこんにゃくのしぐれに やさいのみそしる	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ	サバ あぶらあげ	しょうが つきこんにゃく もやし しめじ	ごぼう にんじん たまねぎ こまつな	こめごま	さとう	545	26.4	23.2	2.06	
23 (木)	ごはん ぎゅうにゅう はるまき もやしあえ ジャージャンとうふ	ぎゅうにゅう ぶたにく	あつあげ みそ	こまつな にんじん にんにく たけのこ しいたけ	もやし しょうが たまねぎ けいんげん ねき	こめ ごまあぶら でんぷん	だいずあぶら さとう	508	18.8	17.2	1.88	
24 (金)	ごはん ぎゅうにゅう とうふハンバーグわふうだれ はるさめいりやさいいため けんちんじる ★レモンカスタードタルト	ぎゅうにゅう ハム	とりにく	にんじん キャベツ こんにゃく ねぎ	もやし ごぼう だいこん	こめ でんぷん はるさめ タルト	さとう サラダあぶら さといも	592	24.8	18.7	1.90	
27 (月)	バンズパン ぎゅうにゅう しろみざかなフライ(ソース) コールスローサラダ ポークビーンズ	ぎゅうにゅう ぶたにく	タラ だいず	キャベツ コーン たまねぎ グリンピース	きゅうり にんじん トマト	パン ドレッシング じゃがいも パンこ	だいずあぶら サラダあぶら さとう	498	24.1	17.0	2.04	
28 (火)	ごはん ぎゅうにゅう ぶたどんのぐ あつやきたまご こんにゃくサラタ゛(あおじそドレッシング)	ぎゅうにゅう ぶたにく	たまご	キャベツ こんにゃく ごぼう しらたき	きゅうり にんじん たまねぎ	SW	さとう	470	22.6	12.7	1.87	
29 (水)	ごはん ぎゅうにゅう ネギしおだれチキン ごぼうサラダ わかめスープ ★カルてつヨーグルト	ぎゅうにゅう なると わかめ	とりにく たまご ヨーグルト	ねぎ にんじん コーン	ごぼう きゅうり たまねぎ	こめ ド レッシング	はちみつ でんぷん	511	24.5	14.6	2.04	カミカミ きゅうしく <b>給食</b>
30 (木)	ごはん ぎゅうにゅう キャベツメンチ(ソース) ひじきとだいずのいりに とんじる	ぎゅうにゅう ひじき だいず みそ	ぶたにく あぶらあげ とうふ	にんじん ごぼう ねぎ	こんにゃく だいこん キャベツ	こめ ごまあぶら サラダあぶら パンこ		511	20.0	16.7	2.33	
31 (金)	ハヤシライス ★ジョアプレーン チキンナゲット(2) えだまめサラダ(たまねぎドレッシング)	ジョア わかめ	とりにく ぶたにく	えだまめ にんにく にんじん しめじ	キャベツ しょうが たまねぎ グリンピース	こめ ドレッシング ハヤシルウ	おおむぎ サラダあぶら	541	20.5	13.6	2.52	※脂質の基準値は
( )は	かずもの ★は業者配送 材料その他の都合により	)献立を変更す	ることがあり	)ます。ご了:	承ください。		学校給食 摂取基準	490	24.5	16.3	1.5g未満	※脂質の基準値は 摂取エネルギーの 25~30%

### 給食だより

令和6年 5月号



(毎月19日は食育の日)

多古町学校給食センター

令和6年4月発行



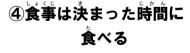
## 生活リズムを見直そう

新年度が始まって1ヶ月がたちましたが、心や様に癒れが出ていないでしょうか? 朝、なかなか起きられなかったり、日中ボーッとしたり、食欲がないなど、気になる デザがある場合は、生活リズムを見<u>着してみましょう。</u>

# 生活リズムを整えるためのポイント!

①起きたら、朝日を浴びる ②朝食をよくかんで食べる ③昼間は外で体を動かす









☆朝後後に、トイレに行く 習慣をつけましょう。



⑤早めに布団に入る



☆蘉る譱に、ゲーム 機やスマホを見るの はやめましょう。







## 朝ごはんをしっかり食べて 1日を元気にすごしましょう!

**鄭ごはんをきちんと食べることで脳や体が自覚め、1日を完気にすご** 

(本語) たべていても食事の内容は学校(ごはんやパン) だけという人も いるかと思います。それだけでは、まだ木完全です。学食だけでは、脳 のエネルギーにはなるものの、様はガス欠状態、排便もĈされにくく、 活動的に動くことができません。おかずや集物・乳製品などをプラスし て、

動からしっかり

食べましょう。

## バランスアップの朝ごはん

3つのお前をそろえて栄養バランスのよい朝ごはんを完成させま しょう!

#### ☆主食の皿



午前中も授業に集中 できます。

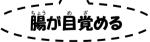
#### ☆主菜の皿



体温が上がり、活動 前に動けるようになり ます。

#### ☆副菜の皿





排骨を促し、 すっき りと登校できます。

