令和8年　5月　はいぜんたべかたひょう　南部

羽島市学校給食センター

◆ ゴミは業者が回収します。

★ 数ものについて

1日（金）	竹輪のお茶天ぷら	小4年まで1こ、小5年から2こ
15日（金）	鶏肉のから揚げ	幼・小2こ、中・高3こ
18日（月）	一口チーズ	幼・小2こ、中・高3こ
21日（木）	シューマイ	幼1こ、小2こ、中・高3こ

1日（金）

八十八夜とこどもの日にちなんで、お茶の葉やたけのこ、柏餅ですくすく育つことと、子孫繁栄を願います。

4日（月）

みどりの日

5日（火）

こどもの日

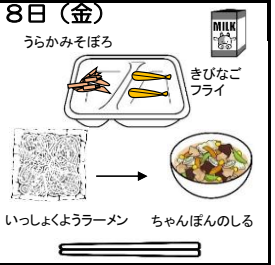
6日（水）

振替休日

7日（木）

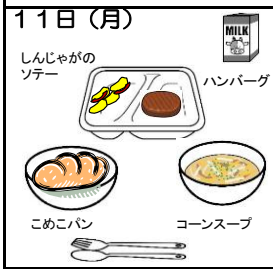
今日は木の芽のさんしょうやたけのこ、たまねぎ、わかめをとり入れた、季節を味わう献立です。

8日（金）



九州地方で有名なちゃんぽん、きびなご、浦上そぼろを紹介します。九州を味わいましょう。

11日（月）



主食の米粉パンには岐阜県産の米粉が使われています。もちもちした食感を楽しみましょう。

12日（火）

11日の鶏飼い開きにちなんだ献立です。あゆを丸ごと甘辛くにつけた甘露煮を出します。

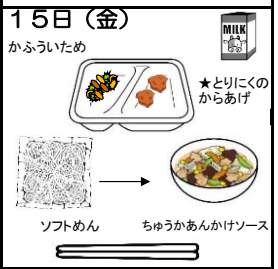
13日（水）

プルコギやナムル、わかめスープでお隣 韓国の料理を紹介する献立です。韓国の食文化を学びましょう。

14日（木）

5月は真いわしの漁獲が始まります。いわしには生活習慣 病を予防する脂が豊富です。

15日（金）



ソフトめんは学校給食用に開発されためんです。和風や洋風など様々なソースに合います。

18日（月）

洋風の献立です。主菜には、これからが旬のあじを使ったマヨネーズ焼きをとり入れました。

19日（火）

毎月19日は食育の日です。食に関わることについて興味、関心を持ってほしい日です。

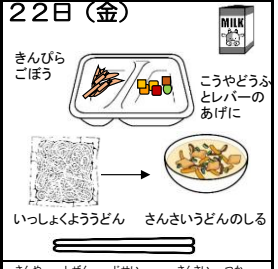
20日（水）

初かつおの季節です。インドの染め物「更紗」にちなんで、カレー味のかつおの更紗揚げを出します。

21日（木）

中国の代表的な肉料理のチンジャオロースです。ピーマンをたっぷり使います。ビタミンCを補給しましょう。

22日（金）



山野に自然に自生する山菜を使った「山菜うどん」です。食物繊維やミネラル、ビタミンが豊富です。

25日（月）

旬のグリーンアスパラガスをサラダで出します。アスパラガスには、疲労回復に役立つ栄養が豊富です。

26日（火）

あさりには、鉄分や赤いビタミンと言われるビタミンB12が含まれ、貧血の予防に役立ちます。

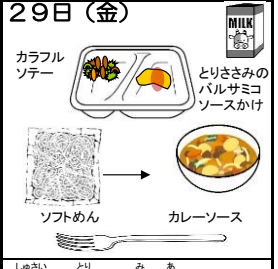
27日（水）

沢煮椀は細切りにした豚肉や野菜を使った、学校給食ならではの汁物です。

28日（木）

中華料理の献立です。ごはんがしっかり食べられるように中華丼の具をとり入れました。

29日（金）



主菜は、鶏のささ身を揚げて、バルサミコ酢を煮込んでつくった甘口のソースにからめた料理です。