

令和7年 5月 はいぜんたべかたひょう A 北部(幼・小)

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

8日(木) 焼きぎょうざ 幼・小1個、中・高2個
23日(金) ポークシューマイ 幼1個、小2個、中・高3個
一口チーズ 幼・小2個、中・高3個
26日(月) 焼きミートボール 幼2個、小3個、中・高4個

5日(月) こどもの日 	6日(火) 振替休日 	7日(水) ◆ヨーグルト ドレッシング ごぼうサラダ あげさわらのあんかけ たけのこごはん たけのこは、旬の短い野菜です。あくが強いですが、カルシウムの豊富な食品と一緒に食べるようにしましょう。	8日(木) チンジャオ ニューロースー ★やきぎょうざ むぎごはん たまごスープ チンジャオニューロースーは、ピーマンと牛肉の炒め物です。牛肉の赤身には、鉄分が多く含まれています。	9日(金) カラフルポテト えびフリッター ソフトめん ミートソース ミートソースは、トマトケチャップの味で食べやすく、人気のある料理です。ソフト麺とバランスよく食べましょう。
12日(月) ドレッシング いろどりサラダ ウインナー おちやパン いちのえだのトマトのスープ スープには、羽島市下中町市之枝産のトマトを使います。うまみと栄養の豊富な、地元産のトマトを味わいましょう。	13日(火) ごもくめ とりにくのからあげ しろごはん つみれじる つみれ汁は、いわしのすり身で作った団子の汁物です。魚の苦手な人にも食べやすい料理です。	14日(水) ◆なまパイ はっばうさい かにたま むぎごはん はるさめスープ はっばうさいは、中国料理です。料理名には、「たくさんの宝物を集めたおかず」という意味が込められています。	15日(木) きんぴらごぼう あつあげのにくみそかけ むぎごはん けんちんじる 岐阜県産の大豆を使用した厚揚げの肉みそかけです。厚揚げは、主に体をつくるものになる食べ物です。	16日(金) あおなのだいずあえ あゆのせりゆソースかけ いっしょくようどん ごもくうどんのしる 食育の日のご立です。5月11日に長良川の編組が開幕されたことにちなみ、あゆのおかずを出します。
19日(月) ドレッシング おんやさい ポテトグラタン こめごはん イタリアンスープ スープには、トマトと大麦を使います。イタリアでは、米や大麦、小麦などの穀類が栽培されています。	20日(火) いりどうふ きびなごのからあげ しろごはん きんぴらふうみそしる きびなごの旬は、2月、5月、12月の3回です。今日は、きびなごとみそ汁で、かむ力を付けましょう。	21日(水) ◆ブルーベリーゼリー ポークビーンズ さつまいもチップス キャロットピラフ 各務原市は、にんじんの産地です。各務原市ではにんじんの二期作をされており、初夏と秋に収穫をします。	22日(木) しそかつおふりかけ じゃがいもカレー あじフライ むぎごはん キャベツのみそしる 給食から、旬や季節の移り変わりを感じてほしいことから、それぞれのおかずには旬の食べ物を使用しました。	23日(金) ★ひとくちチーズ とりくとやさいのみそいため ★ポークシューマイ いっしょくようラーメン スタミナラーメン ビタミンB1を多くとることのできる献立です。ビタミンB1は、糖質からエネルギーを作るために欠かせません。
26日(月) いんげんのソテー ★やきミートボール くらパン チャウダー チャウダーは、アメリカ西海岸の郷土料理です。魚介と野菜のうまみが豊かなスープです。	27日(火) ◆オレンジ こまつなのにびたし かれいのからあげ しろごはん わかめのすましじる 海で育つ海そうには、ミネラルや食物せんいなどが豊富に含まれており、毎日食べてほしい食品です。	28日(水) フルーツあえ カルちゃんソテー むぎごはん シーフードカレー カルシウムが不足すると骨量が減少します。毎日、三度の食事と間食で摂るようにしましょう。	29日(木) ひじきのものに あげやさいはんべん むぎごはん みだくさんみそしる ひじきの煮物は、日本の伝統料理であり、将来に引き継いでもらいたいおかずです。	30日(金) きりぼしだいこんのあまずあえ いかのかりんあげ ソフトめん あんかけソース かりん揚げの名前は、かりんとうのような見た目と、果物のかりんのような色であることからつけました。