

5月の予定献立表(Aブロック)

令和6(2024)年度

日曜	のみの	給食目標			こんだてメモ	
		給食回数 21回	食事のマナーを身に付けよう			
			ざいりょうのはたらき			
こんだて		ちからやねつに なるもと(き)	ちやにくに なるもと(あか)	からだのちょうしを ととのえるもと(みどり)		
1水	ちゅうかおこわ はるまき さんしょくやさいのピリからあえ サンラータン まっチャプリン	もちごめ こめ ごまあぶら さとう あぶら でんぶん まっチャプリン	ぶたにく きゅうにゅう はるまき たまご	しょうが しいたけ にんじん たけのこ えだまめ だいこん きゅうり パプリカ チンゲンサイ トマト えのきたけ きくらげ	八十八夜	
2木	ツナマヨコーンパン パイヤース キャベツとマカロニのソテー	ピザクラフト マヨネーズ じゃがいも あぶら さとう マカロニ	ツナ きゅうにゅう ほたて えび いか	とうもろこし たまねぎ にんじん トマト にんにく キャベツ みずな エリンギ	八十八夜とは、立春から数えて88日目 の日のことです。春から夏への境目で、気 候が安定してくることから、茶摘みを行 う目安にされてきました。 今年の八十八夜は5月1日です。 この日に、抹茶プリンを提供します。	
7火	ごはん さばのしおやき きりぼしだいこんのにつけ ぐたくさんすましじる	こめ さとう ごまあぶら あぶら	ぎゅうにゅう さば あぶらあげ かまぼこ	だいこん さやいんげん にんじん しいたけ ねぎ ほうれんそう えのきたけ しめじ さやえんどう	今月の立川産 今月はありません	
8水	ナン バターチキンカレー はるキャベツとベーコンのソテー みかんヨーグルト	ナン あぶら バター さとう こむぎこ	ぎゅうにゅう とりにく チーズ ベーコン ヨーグルト	たまねぎ にんじん にんにく トマト キャベツ みかん		
9木	スタミナぶたどん ※ラーメンサラダ わかめスープ	こめ さとう あぶら でんぶん ちゅうかめん ごまドレッシング ちゅうかドレッシング フレンチドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく ハム わかめ とうふ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ねぎ エリンギ じゃ ら じゃがいも きゅうり とうもろこし えのきたけ		
10金	セルフさけフライバーガー (かしわおひパン・さけフライ・キャベツ・ソース) まめとやさいのクリームに パインゼリー	ミルクパン こむぎこ パンこ あぶら マカロニ じゃがいも バター パインゼリー	ぎゅうにゅう さけ だいず とりにく なまクリーム チーズ	キャベツ にんじん たまねぎ セロリー アスパラガス	※ラーメンサラダは、 北海道発祥の冷製サラダです。北海道の 飲食店や家庭でよく食べられる料理で、 北海道の学校給食にも登場する人気メニ ューです。 ラーメンの麺と野菜をドレッシングで和 えたサラダです。	
13月	おやこどん わかめととうふのみそじる ももゼリー	こめ でんぶん さとう ももゼリー	ぎゅうにゅう とりにく たまご わかめ とうふ みそ	たまねぎ にんじん みつば もやし こまつな		
14火	ごもくうどん ちくわのてんぷら さつまいものてんぷら ひじきのいろどりに	うどん あぶら さとう でんぶん こむぎこ さつまいも	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ ちくわ ひじき とりにく	キャベツ にんじん しいたけ ほうれんそう ねぎ ごぼう ピーマン パプリカ しらたき	おもしろスプーン はしだけでは食べにくい献立の時は、 1年生のみ スプーン か フォークがつかます。 (1学期のみ)	
15水	ごはん てづくりふりかけ いかのサラサあげ にんじんしりしり さわにわん	こめ ごま さとう でんぶん あぶら	ぎゅうにゅう ちりめんじゃこ こんぶ かつおぶし いか とりにく ぶたにく	しょうが にんじん だいこん ごぼう しいたけ みつば		
16木	ごはん さわらのねぎみそやき うらかみそぼろ あらじじる	こめ さとう あぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう さわら みそ ぶたにく さつまあげ とりにく わかめ あぶらあげ	ねぎ ごぼう にんじん しいたけ こんにゃく もやし さやいんげん だいこん こねぎ		
17金	ひじきごはん とりにくのてりやき わかさきポテト キャベツとふのみそじる	こめ あぶら さとう でんぶん じゃがいも ふ	ひじき あぶらあげ ぎゅうにゅう とりにく あおりの みそ	にんじん えだまめ しょうが だいこん キャベツ しめじ ねぎ	注目!ベジタブル ~野菜をばくばく食べよう ベジぱくDAY~ 今月は キャベツ	
20月	まっチャパン とうふナゲット(2こ)(ケチャップ) きのこブロッコリーのマカロニソテー しろいんげんまめとほうれんそうのスープ	まっチャパン あぶら でんぶん さとう マカロニ	ぎゅうにゅう とうふ とりにく ベーコン ウインナー いんげんまめ	たまねぎ にんじん しょうが キャベツ しめじ しいたけ ブロッコリー にんにく ほうれんそう セロリー		
21火	ごはん まめあじのねぎソースがけ(2ほん) とうふのうまに	こめ でんぶん あぶら さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう あじ とうふ ぶたにく	ねぎ にんにく しょうが にんじん さやいんげん はくさい たまねぎ きくらげ		
22水	ごぼうミートスパゲッティ えのきとやさいのスープ パイナップルむしパン	スパゲッティ あぶら バター こむぎこ さとう ホットケーキミックス	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ たまご とうにゅう	たまねぎ にんじん ごぼう にんにく しょうが トマト えのきたけ キャベツ セロリー さやいんげん パインアップル	さがしてみよう ハートにんじん 月に1回、給食にハートの形をした にんじんが入っています。ハートにん じんを探しながら、ほかにどんな食材 が入っているのか、見てみましょう♪	
23木	ごはん さけのみそやき アスパラガスとキャベツのいためもの けんちんじる	こめ さとう あぶら ごまあぶら	ぎゅうにゅう さけ みそ ベーコン あぶらあげ とうふ	アスパラガス キャベツ こまつな たまねぎ とうもろこし こんにゃく にんじん ねぎ だいこん		
24金	ホイコーローどん たまごコーンのちゅうかスープ かわちぼんかん	こめ あぶら さとう でんぶん	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ たまご	キャベツ たまねぎ にんじん ねぎ ピーマン パプリカ しょうが にんにく とうもろこし こねぎ かわちぼんかん		
27月	わかめごはん ツナたまやき じゃことピーマンのいためもの かぶとこまつなのみそじる がどうゼリー	こめ あぶら さとう ごまあぶら がどうゼリー	わかめ きゅうにゅう たまご ツナ ちりめんじゃこ とうふ あぶらあげ みそ	たまねぎ こねぎ ピーマン パプリカ こまつな かぶ ねぎ	給食費 について 令和6年度4月より、 「無償化」になりました。 保護者の方の手続きは、 必要ありません。	
28火	オレンジパン メルルーサのエスカベッシュ(ソース) ポテトカルボナーラ トマトポトフ	オレンジパン でんぶん あぶら さとう じゃがいも バター	ぎゅうにゅう メルルーサ ベーコン なまクリーム チーズ ウインナー	たまねぎ にんじん パプリカ パセリ にんにく トマト ブロッコリー セロリー		
29水	チンジャがロースどん ワタンスープ かわちぼんかん	こめ じゃがいも あぶら さとう でんぶん ごまあぶら ワタンのかわ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく わかめ	たけのこ ピーマン パプリカ ねぎ にんにく しょうが にんじん もやし かわちぼんかん		
30木	えだまめコーンごはん とりつくね きんぴらごぼう だいこんのとうにゅうみそじる	こめ さとう あぶら でんぶん ごま	ぎゅうにゅう とりにく なまあげ とうにゅう みそ	とうもろこし えだまめ にんじん ねぎ しいたけ ごぼう こんにゃく もやし だいこん ほうれんそう	※ざんぎは、 北海道発祥の料理で肉やたごなどに下 味をつけ、粉をまがして、油で揚げた 料理です。給食では、下味として、塩・ こしょう・しょうゆ・酒・砂糖・しょう が・にんにくを使います。	
31金	ピリからしょうゆラーメン ※ざんぎ カラフルポテト	ちゅうかめん あぶら さとう でんぶん こむぎこ じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにく なると とりにく	もやし ねぎ にんじん チンゲンサイ しょうが にんにく とうもろこし グリーンピース		

*都合により献立が変更になることもあります。
*学校給食では、様々な食品を使用します。
今まで食べたことがない食品がある場合には、ご注意ください。
*立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は
ホームページからご覧いただけます。
右記QRコードからアクセスしてください。



<立川市学校給食における食物アレルギー対応方針>

基準	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	639kcal	摂取エネルギー全体の 17%
国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%

西調理場<<みんなのくるりんキッチン>>

感染症・食中毒予防の基本
正しい手洗い方法を確認しよう



右の洗い方を参考に、食事の前、トイレの後などにしっかり手洗いしましょう。