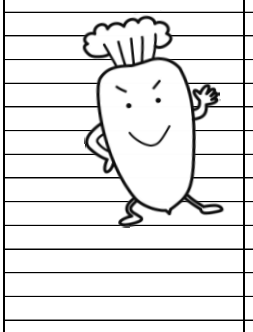


5月20日(月) 617kcal		5月21日(火) 635kcal		5月22日(水) 555kcal		5月23日(木) 653kcal		5月24日(金) 632kcal	
ごはん 牛乳 大根のみそ汁 小松菜と豚肉のオイスターソース炒め		かやくごはん 牛乳 きつねうどん チンゲン菜としめじのごま和え		ごはん 牛乳 わかめスープ チャブチェ		味付けパン 牛乳 ポテトスープ 鶏肉のピザソース焼き		ごはん 牛乳 若竹汁 初かつおのから揚げ きゅうりの甘酢漬け	
食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分
米	80.00	鶏肉	10.00	米	80.00	味付けパン	60.00	米	80.00
牛乳	206.00	油あげ	3.00	牛乳	206.00	牛乳	206.00	牛乳	206.00
大根	20.00	にんじん	10.00	カットわかめ	0.60	鶏肉	20.00	タコ(水煮)	10.00
油あげ	10.00	ごぼう	10.00	たまねぎ	25.00	じゃがいも	40.00	カットわかめ	1.00
にんじん	10.00	うす口しょうゆ	1.80	にんじん	20.00	たまねぎ	10.00	白玉ふ	2.00
たまねぎ	20.00	こい口しょうゆ	2.70	白いらごま	0.40	にんじん	10.00	かまぼこ	10.00
青ねぎ	5.00	酒	2.00	青ねぎ	6.00	パセリ	0.80	にんじん	10.00
カットわかめ	0.50	しお	0.20	しお	0.60	うす口しょうゆ	1.20	みつば	2.00
★町内産みそ	7.00	米	80.00	こしょう	0.02	こしょう	0.02	酒	0.50
甘みそ	3.00	牛乳	206.00	うす口しょうゆ	1.50	しお	0.80	みりん	1.00
けずりぶし	3.00	冷凍うどん	30.00	こい口しょうゆ	1.00	チキンブイヨン	6.00	しお	0.40
水	130.00	油あげ	20.00	鶏ガラスープ	2.00	水	120.00	うす口しょうゆ	4.00
		三温糖	0.80	けずりぶし	1.00			けずりぶし	2.00
豚肉	45.00	うす口しょうゆ	3.00	水	150.00	鶏むね肉	60.00	水	130.00
小松菜	20.00	だし汁	5.00	ごま油	0.40	こしょう	0.02	かつお	50.00
たまねぎ	30.00	かまぼこ	5.00	豚ミンチ	20.00	しお	0.20	土しょうが	0.50
にんじん	5.00	にんじん	10.00	おろししょうが	0.20	白ワイン	1.00	こい口しょうゆ	1.00
おろしにんにく	0.30	たまねぎ	20.00	おろしにんにく	0.10	小麦粉	0.40	酒	0.50
ひまわり油	2.00	かつ干椎茸	6.00	たまねぎ	15.00	たまねぎ	20.00	しお	0.20
こい口しょうゆ	0.85	青ねぎ	5.00	にんじん	5.00	ピーマン	3.00	でん粉	6.00
オイスターソース	3.00	うす口しょうゆ	4.00	タコ(水煮)	8.00	ピザソース	10.00	揚げ油	5.00
		酒	0.50	キャベツ	20.00	しお	0.15	梅びしお	0.60
		しお	0.30	ピーマン	5.00	こい口しょうゆ	0.40	三温糖	1.80
		けずりぶし	3.00	緑豆はるさめ	7.00	とろけるチーズ	6.00	こい口しょうゆ	2.40
		水	120.00	三温糖	0.30			みりん	0.50
		キャベツ	30.00	うす口しょうゆ	1.50			水	4.80
		チンゲン菜	20.00	しお	0.40			きゅうり	40.00
		しめじ	6.00	オイスターソース	0.80			ごま油	1.20
		こい口しょうゆ	1.50	ごま油	1.00			土しょうが	0.50
		三温糖	0.50					ちりめんじゃこ	5.00
		しお	0.15					三温糖	2.00
		白いらごま	1.00					酢	3.00
								しお	0.50

できたばつかりの
新たまねぎ



たまねぎは、もともと日本にはありませんでした。最初、東洋で育てようとしたのですが、気候が合わず、うまくいきませんでした。日本ではじめてうまくさいばいできたのは北海道だぞうです。たまねぎは、あのどくどくのからみ成分がおいしいさのひみつ。みずみずしい新たまねぎは、うすくスライスしてサラダにしたり、かつおぶしとおしょうゆで食べてもおいしいね！さだけのおいしさを楽しんでね。



5月27日(月) 606kcal		5月28日(火) 651kcal		5月29日(水) 623kcal		5月30日(木) 676kcal		5月31日(金) 601kcal	
ごはん 牛乳 油揚げと小松菜のみそ汁 豚肉の生姜炒め		麦ごはん 牛乳 ポークカレー コールスローサラダ ヨーグルト		ごはん 牛乳 五月汁 鶏肉のさっぱり煮		バターパン 牛乳 じゃがいもとねぎのスープ スパゲティナポリタン		ごはん 牛乳 たぬき汁 鮭の塩焼	
食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分
米	80.00	米	67.00	米	80.00	バターパン	60.00	米	80.00
牛乳	206.00	麦		牛乳	206.00	牛乳	206.00	牛乳	206.00
油あげ	10.00	牛乳	206.00	鶏肉	20.00	鶏肉	8.00	平天	10.00
カットわかめ	1.00	豚肉	35.00	ごぼう	10.00	じゃがいも	30.00	油あげ	10.00
小松菜	10.00	しお	0.90	ふき	5.00	たまねぎ	10.00	こんにやく	20.00
たまねぎ	20.00	こしょう	0.03	にんじん	10.00	にんじん	8.00	にんじん	20.00
★町内産みそ	7.00	カレー粉	0.30	大根	20.00	白ねぎ	25.00	えのきたけ	10.00
甘みそ	3.00	赤ワイン	1.00	青ねぎ	5.00	うす口しょうゆ	2.00	青ねぎ	5.00
けずりぶし	3.00	おろしにんにく	0.20	酒	1.00	こしょう	0.02	おろししょうが	0.30
水	150.00	おろししょうが	0.30	みりん	1.00	しお	0.80	でん粉	1.00
		ターメリック	0.10	しお	0.40	チキンブイヨン	6.00	うす口しょうゆ	3.00
豚肉	50.00	クミン	0.10	うす口しょうゆ	4.00	水	120.00	こい口しょうゆ	1.20
酒	1.00	セロリー	2.00	けずりぶし	2.00	ハーフパゲティ	14.00	しお	0.40
土しょうが	1.00	ひまわり油	0.50	水	130.00	ポークインナー	20.00	けずりぶし	2.00
たまねぎ	30.00	にんじん	20.00	鶏肉もも皮なし	55.00	にんじん	20.00	水	120.00
三温糖	1.00	たまねぎ	50.00	おろししょうが	0.30	たまねぎ	30.00	塩鮭	50.00
こい口しょうゆ	4.00	じゃがいも	50.00	おろしにんにく	0.20	ピーマン	3.00		
みりん	1.00	おろしりんご	5.00	酒	3.00	ホールトマト缶	8.00		
ごま油	0.50	カレー粉	0.40	うずら卵	25.00	ケチャップ	5.00		
		ケチャップ	3.00	酢	3.90	ウスターソース	1.00		
		チャツネ	2.00	こい口しょうゆ	5.00	しお	0.10		
		ウスターソース	2.00	三温糖	2.50	こしょう	0.01		
		こい口しょうゆ	2.50	みりん	2.00	チキンブイヨン	2.00		
		カルダモン	0.05	水	10.00				
		ガラムマサラ	0.10						
		しお	0.30						
		三温糖	0.10						
		小麦粉	3.00						
		玄米全粒粉	1.20						
		チキンブイヨン	6.00						
		水	60.00						
		キャベツ	30.00						
		きゅうり	10.00						
		にんじん	10.00						
		しお	0.20						
		酢	1.00						
		三温糖	0.60						
		ひまわり油	1.20						
		マスタード	0.10						
		ヨーグルト	70.00						


5/29(水)～31(金)
中3 給食なし

自には青葉
山ほととぎす初がつお

えど時代、はいく名人の山口素堂が初夏(ちょうど今ごろの季節)の風物詩をよんだ。有名なはいくです。自にはきれいな新緑、耳には山で鳴くほととぎすのきれいな鳴き声、そして口にはおいしい初がつお、というのが、とても楽しいですね。

そのころ、初ものを食べるのがいき(かっこいい)とされていました。その中でもとくに、初がつおが大人気で、すごく高いねだんだったそうです。

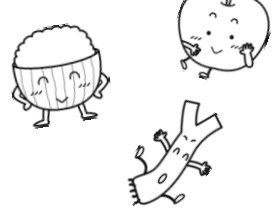
初がつおを食べると、かならず口ずさみたくなるはいくですね。



「めにあおは」といわれることありますが、ただしくは「めには」です。

都合により、食材や献立が変更になる場合があります。ご了承ください。

給食の実施日については、学校だより等もあわせてご確認ください。




おはしを上手に使って、おいしく食べましょう。



おはしの端を合わせるように、3本の指でもつかうように、うごかさない。



おはしを上手に使って、おいしく食べましょう。



おはしを上手に使って、おいしく食べましょう。