

## 5月栗原小学校献立表



校 長 古澤 健史 栄養士 岩﨑 久美子

			2.		木食工	岩﨑 久美子
В	曜		こんだて	おもな食品	Iネルギー (kcal)	タンパ <sup>°</sup> ク質 (g)
1	(月)	1.1	中華風炊き込みごはん 中華風コーンスープ	やきぶた えび 米 もち米 米サラダ油 ごま油 ごま にんじん たけのこ 干ししいたけ 清酒 食塩 しょうゆ みりん とり肉 ごま油 にんじん たまねぎ スイートコーン クリームコーンペースト こまつな 清酒 食塩 しょうゆ こしょう でん粉	640	27
			サイダーゼリーポンチ 抹茶ミルク揚げパン	かんてん サイダー さとう みかん缶 パイン缶 りんご缶 ぶどう酒 脱脂粉乳 ツイストパン なたね油 さとう 粉抹茶		
2	(火)	1-1	肉団子スープ 豆乳プリン(市販)	ぶた肉 鶏卵 でん粉 はるさめ ねぎ しょうが にんじん こまつな たけのこ 食塩 こしょう しょうゆ 豆乳プリン(市販)	626	21.8
8	(月)		塩ラーメン	ぶた肉 とり肉 蒸し中華めん ごま油 米サラダ油 ごま しょうが にんにく にんじん 干ししいたけ キャベツ もやし スイートコーン こまつな ねぎ 清酒 食塩 こしょう しょうゆ	584	26.6
			ジャンボシューマイ ミニトマト	とり肉 しゅうまいの皮 でん粉 三温糖 しょうが 干ししいたけ ねぎ たまねぎ 清酒 食塩 こしょう しょうゆ ミニトマト		
9	(火)		,	米 むぎ 米サラダ油 清酒 なまあげ ぶた肉 米サラダ油 三温糖 でん粉 ごま油 しょうが にんにく ねぎ たまねぎ キャベツ たけのこ 青ピーマン 清酒 トウバンジャン てんめんジャン 食塩 しょうゆ	537	25.1
			中華風卵スープ 枝豆とじゃこのごはん	わかめ とり肉 鶏卵 ごま ごま油 たまねぎ キャベツ にんじん 清酒 食塩 しょうゆ こしょう ちりめんじゃこ 米 むぎ 米サラダ油 ごま えだまめ 清酒 食塩 精製塩		
10	(水)	7:1	イカのカリン揚げ 辛子和え 食パン いちごジャム	イカ でん粉 なたね油 しょうが 清酒 しょうゆ ごま油 こまつな もやし にんじん しょうゆ 洋からし 食パン いちごジャム(国産)	546	25
11	(木)		豆腐のミートグラタン	とうふ ぶた肉 チーズ 薄力粉 米サラダ油 たまねぎ しょうがにんにく 切干だいこん 食塩 こしょう トマトケチャップトマトピューレ ウスターソース しょうゆ ぶどう酒 粉パセリ	605	28.5
			ABCスープ	ベーコン マカロニ たまねぎ キャベツ にんじん スイートコーン 食塩 こしょう しょうゆ ぶどう酒 粉パセリ ゆかり 米 むぎ 米サラダ油 ごま 清酒		
12	(金)		魚の照り焼き おひたし 具だくさん汁	かじき ごま油 清酒 みりん しょうゆ 三温糖 こまつな もやし 切干し大根 えのきたけ しょうゆ とうふ みそ こまつな にんじん だいこん ねぎ	533	25.6
15	(月)	(F.C.	あんかけ焼きそば リンゴと	ぶた肉 うずら卵 えび 蒸し中華めん ごま油 米サラダ油 さとうでん粉 しょうが にんにく 干ししいたけ にんじん たけのこ たまねぎもやし キャベツ 清酒 食塩 こしょう しょうゆ 穀物酢 牛乳 鶏卵 プレーンヨーグルト バター 三温糖 薄力粉 りんご缶	680	26.8
	(火)	2	<u>ヨーグルトのケーキ</u> バターライス チーズハンバーグの	ベーキングパン シナモン	633	24.3
16			トマトソースがけ こんにゃくサラダ	こしょう ナツメグ ウスターソース 中濃ソース トマトケチャップ ぶどう酒 しょうゆ サラダこんにゃく ごま油 にんじん スイートコーン キャベツ きゅうり 食塩 こしょう 穀物酢 しょうゆ		
17	(水)	,	麦ごはん まぐろと小松菜の 甘辛炒め	米 むぎ 米サラダ油 清酒 まぐろ でん粉 なたね油 三温糖 しょうが ごぼう こまつな 清酒 しょうゆ みりん	655	29.3
			豚汁 きな粉トースト	ぶた肉 とうふ あぶらあげ みそ じゃがいも こんにゃく こまつな にんじん だいこん ねぎ 清酒 みそ ソフトマーガリン きな粉 食パン 三温糖 はちみつ		
18	(木)		ポテトとウインナーの チーズ炒め きゃべつのスープ	ウインナー チーズ じゃがいも 米サラダ油 バター たまねぎ ぶどう酒 食塩 こしょう 粉パセリ ぶた肉 米サラダ油 でん粉 キャベツ ぶなしめじ ぶどう酒 食塩 こしょう	687	26.3
19	(金)	3	コーヒー牛乳 チキンカレーライス	コーヒーミルク とり肉 米 むぎ 米サラダ油 じゃがいも 薄力粉 たまねぎ しょうが にんじく 清酒 ぶとう酒 カレー粉 ガラムタナニ	661	18.9
			野菜サラダ	しょうゆ トマトケチャップ 食塩 こしょう ガラムマサラ にんじん キャベツ きゅうり スイートコーン レモン汁 食塩 こしょう 穀物酢 粒マスタード やきぶた なると 鶏卵 とり肉 米 むぎ 米サラダ油 にんにく ねぎ		
22	(月)	-	五目チャーハン ワンタンスープ	にんじん 清酒 食塩 こしょう しょうゆ とり肉 米サラダ油 ウェーブワンタン ねぎ にんじん もやし こまつな 清酒 食塩 こしょう しょうゆ	553	23.5
23	(火)		河内晩柑 スパゲッティー ナポリタン	河内晩柑(かわちばんかん) ウインナー チーズ スパゲティ オリーブ油 マッシュルーム たまねぎ にんじん 青ピーマン トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 食塩 こしょう	631	22.2
			人参ドレッシング サラダ 手作りマドレーヌ	オリーブ油 じゃがいも さとう たまねぎ にんじん スイートコーン しょうゆ 穀物酢 みりん 鶏卵 さとう 薄力粉 はちみつ バター 粉糖 ベーキングパウダー		
24	(水)	7.1	とりねぎ丼 厚揚げと	とり肉 高野豆腐 米 むぎ 米サラダ油 でん粉 なたね油 三温糖 ねぎ 清酒 しょうゆ みりん 七味唐辛子 なまあげ たまねぎ こまつな みそ	633	24.8
25	(太)	7	こまつなのみそ汁 はちみつパン 白身魚のラビゴット ソースかけ	はちみつパン メルルーサ でん粉 薄力粉 なたね油 米サラダ油 トマト たまねぎ	588	23
			キャロットスープ	セロリー 食塩 こしょう ぶどう酒 粉パセリ 穀物酢 牛乳 生クリーム 米 バター にんじん 食塩 こしょう 粉パセリ あぶらあげ 米 ごま油 こんにゃく 三温糖 ごぼう にんじん 清酒 しょうゆ		20
29	(月)	<b>1</b> .)	かつおのみぞ焼き けんちん汁	かつお 三温糖 しょうが 清酒 しょうゆ みりん 唐辛子 みそ とうふ 油揚げ じゃがいも だいこん にんじん ねぎ ごま油 こんにゃく 清酒 しょうゆ	599	30.2
30	(火)	(F.C.	関西うどん 桜えびのかき揚げ	とり肉 あぶらあげ なると 冷凍うどん にんじん ねぎ こまつな 清酒 みりん しょうゆ ちりめんじゃこ さくらえび 鶏卵 薄力粉 なたね油 たまねぎ ごぼう ベーキングパウダー 食塩	606	24.7
		- 8	ごま味噌和え エビピラフ	ペーキングパワダー 良塩 みそ 三温糖 ごま にんじん こまつな もやし みりん しょうゆ とり肉 えび 米 米サラダ油 バター たまねぎ にんじん マッシュルーム ぶどう酒 食塩 こしょう 粉パセリ		
			タンドリーチキン パリパリサラダ	とり肉 ヨーグルト カレ一粉 トマトケチャップ ウスターソース ワンタン なたね油 三温糖 米サラダ油 にんじん キャベツ きゅうり 食塩 こしょう 穀物酢 しょうゆ	565	29.7
※都合に				ます。		7 4 🐺

木々の緑も鮮やかさを増し、さわやかな季節になりました。早いもので、新学期が始まり1か月がたちました。新しい環境にも少しずつ慣れてきた頃でしょうか?毎日元気に過ごすためにも、生活リズムをととのえ、朝ごはんをしっかり食べて1日をスタートさせましょう。GW中も早寝、早起き、朝ごはんを心がけて過ごしてください。 埼玉県のHPでは、誰でも作れる朝ごはんメニュー集が見れます参考にしてみてください。 5月はたけのこ、アスパラガス、そら豆、グリンピースなどの野菜、夏みかん、メロン、マンゴーなどの果物、あじ、かつお、さわらなどの魚、が旬の食材になります。給食 アストアストます



