

* 給食だより *



令和6年5月
(中学生)
芽室町学校給食センター

5月分 給食予定献立表

日	牛乳	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー
1水	○	わかめごはん	わかめ	米 大麦		
		いもだんご汁	生揚げ	いもだんご	だいこん にんじん 長ねぎ	小麦 大豆
		白身魚フライ	ホキ	小麦粉		小麦 大豆
		ほうれん草と油揚げのおひたし	油揚げ		ほうれん草 もやし にんじん	小麦 大豆
2木	○	ナポリタン風スパゲッティ	ウインナー	スパゲッティ	玉ねぎ にんじん エリンギ ピーマン トマト	小麦
		ミックスフルーツ			パイナップル みかん もも	
7火	○	まるパン		パン		小麦 乳
		ポテトと枝豆のスープ	ウインナー	じゃがいも	えだまめ にんじん	小麦 大豆
		カボチャコロケ		小麦粉 じゃがいも	かぼちゃ 玉ねぎ	小麦 大豆
		カラフルマヨサラダ	ベーコン	マヨネーズ(卵不使用)	キャベツ ブロッコリー コーン	大豆
8水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		大根とわかめのみそ汁	わかめ	とうふ	だいこん 長ねぎ	小麦 大豆
		さばみそ煮	さば			小麦 大豆
		ひじきのごまネーズあえ	とり肉 ひじき	マヨネーズ(卵不使用) ごま	キャベツ にんじん	小麦 大豆
9木	○	☆豚ごぼううどん	ぶた肉 油揚げ わかめ	うどん	ほうれん草 にんじん ごぼう 長ねぎ たもぎたけ	小麦 大豆
		鶏肉と枝豆のキャベツ焼き	とり肉	小麦粉	えだまめ キャベツ 玉ねぎ にんじん	小麦 大豆
10金	○	ポークカレーライス	ぶた肉	米 大麦 じゃがいも 小麦粉	玉ねぎ にんじん さやいんげん トマト (りんご)	小麦 大豆
		コールスローサラダ		コールスロードレッシング	キャベツ コーン えだまめ	大豆
13月	○	豚みそどん	ぶた肉	米 大麦	玉ねぎ にんじん えだまめ しいたけ	小麦 大豆
		野菜と厚揚げのみそ汁	生揚げ		だいこん にんじん 長ねぎ	小麦 大豆
		サキサキチーズ	チーズ			乳
14火	○	コーンパン		パン	コーン	小麦 乳
		アルファベットスープ	ウインナー	マカロニ	ほうれん草 さやいんげん にんじん	小麦 大豆
		チキンチャップ	とり肉		玉ねぎ しめじ	
		野菜とツナのサラダ	ツナ	セパレートドレッシング	キャベツ コーン	大豆
15水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		たもぎ茸のみそ汁	とうふ		たもぎたけ だいこん 長ねぎ	小麦 大豆
		いわしの生姜煮	いわし			小麦 大豆
		キャベツのごまあえ		ごま	キャベツ ほうれん草 にんじん	小麦 大豆
16木	○	クリームソーススパゲッティ	とり肉 生クリーム 牛乳	スパゲッティ パター	玉ねぎ にんじん ほうれん草 しめじ	小麦 大豆 乳
		イタリアンサラダ	ハム	イタリアンドレッシング	キャベツ えだまめ	大豆
17金	○	ベーコンピラフ	ベーコン	米	玉ねぎ えだまめ にんじん	大豆
		野菜コンソメスープ	ウインナー		ほうれん草 さやいんげん にんじん えのきたけ	小麦 大豆
		チキンナゲット(一人3個)	とり肉 おから	小麦粉		小麦 大豆
20月	○	鶏そぼろどん	とり肉	米 大麦	玉ねぎ にんじん えだまめ しいたけ	小麦 大豆
		大根のみそ汁	とうふ 油揚げ		だいこん にんじん 長ねぎ	小麦 大豆
21火	○	十勝バターパン		パン		小麦 大豆 乳 卵
		オニオンスープ	ベーコン		玉ねぎ にんじん さやいんげん えのきたけ	小麦 大豆
		鶏肉のレモン風味焼き	とり肉		レモン	小麦
		サウザンサラダ	ハム	サウザンアイランドドレッシング	キャベツ ブロッコリー にんじん	
22水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		豚汁	ぶた肉 とうふ	じゃがいも つきこんにゃく	だいこん にんじん 長ねぎ ごぼう	小麦 大豆
		厚焼きたまご	卵			小麦 大豆 卵
		ささみの和風サラダ	とり肉	青じそドレッシング	きゅうり にんじん もやし	

鳥本農場さんから
無償で提供
していただいた
芽室産ごぼうを
使用します!

23 木	○	しょうゆラーメン	ぶた肉 わかめ	ラーメン	キャベツ もやし にんじん ほうれん草 長ねぎ	小麦 大豆
		肉シューマイ(一人2個)	とり肉 ぶた肉	小麦粉	玉ねぎ	小麦 大豆
24 金		◆めむろまるごと給食◆ (☆がついている食材は芽室産です)				
	○	ドライカレー	☆ぶた肉 ☆牛肉 ☆大豆	米 大麦	玉ねぎ にんじん ☆さいいんげん	大豆
		アスパラとコーンのクリーミーサラダ		コーンクリームドレッシング	☆アスパラガス キャベツ ☆コーン	
27 月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		豆腐と油揚げのみそ汁	とうふ 油揚げ		長ねぎ	小麦 大豆
		豚肉と大豆の煮物	ぶた肉 大豆 ひじき 小魚	つきこんにゃく	にんじん さやいんげん	小麦 大豆
		なめたけあえ			キャベツ もやし ほうれん草 にんじん えのきたけ	小麦 大豆
28 火	○	セルフドック				
		背割りパン		パン		小麦 乳
		ロングウイナー(ケチャップ)	ウイナー			
		コーンシチュー	ぶた肉 牛乳 生クリーム	小麦粉 バター	コーン 玉ねぎ さやいんげん	小麦 乳
		野菜サラダ		セバレートドレッシング	キャベツ えだまめ にんじん	大豆
29 水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		中華風野菜スープ	とり肉		白菜 たけのこ ほうれん草 にんじん	小麦 大豆
		焼きぎょうざ(一人3個)	ぶた肉 とり肉	小麦粉 (オイスターソース)	キャベツ 玉ねぎ にら	小麦 大豆
		もやしの中華サラダ	ハム	ゼミセバ中華ドレッシング (オイスターエキス)	もやし キャベツ にんじん	小麦 大豆
30 木	○	ミートソースパゲッティ	ぶた肉 大豆	スパゲッティ	玉ねぎ にんじん エリンギ トマト	大豆
		フルーツソフトゼリー	牛乳	ソフトゼリーの素	パイナップル みかん アロエ (りんご)	乳
31 金	○	麦入りごはん		米 大麦		
		じゃがいものみそ汁	油揚げ	じゃがいも	にんじん ごぼう 長ねぎ	小麦 大豆
		豚肉のしょうが焼き	ぶた肉		玉ねぎ	小麦 大豆
		ほうれん草のあえもの	小魚		キャベツ ほうれん草 にんじん	小麦 大豆

- ◎●お願い◎●
- ・食べ終わった後は、食器・スプーン・その他の容器に元通りにして返してください。
 - ・食べ物以外は燃えるごみ・燃やさないごみ・牛乳パックに分けてください。
 - ・食器や食缶は大切に扱しましょう。

※アレルギーの表示欄は7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)+大豆を表示しています。
 ※献立表の中に()で記載されている食材については調味料として使用されているものです。
 ※材料の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
 ※献立名の前に「☆」がついている献立は新メニューです。

～今月の給食で使用している芽室町産の食べ物～



5月の平均値
 ・エネルギー 792kcal
 ・たんぱく質 31.8g
 ・脂質 25.5g

学校給食費は納入期限までに納入をお願いします。
 【納期限】 5月分 5月27日(月)
 ※納付書については5月10日(金)の郵送を予定しています。
 届かない場合はご連絡ください。

新メニュー！
 「豚ごぼううどん」



鳥本農場さんから提供していただいたごぼうを使った新メニュー「豚ごぼううどん」が5月9日(木)に登場します！
 ごぼうは柳川理想という品種で、芽室町で作られているごぼうの多くは、この柳川理想という品種です。
 柳川理想は他の品種より白く、柔らかく、風味が強いのが特徴です！
 給食で使用のごぼうは、通年で芽室町産のものを使用していますが、今年は鳥本農場さんよりごぼうの一部を無償で提供していただけることになりました。
 今年も芽室町のおいしい野菜や肉を使った給食がたくさん登場します！感謝の気持ちをもっておいしくいただきますよう！

