

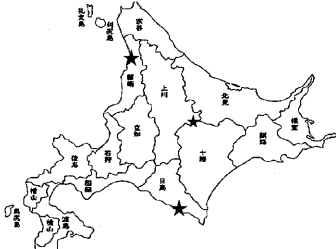
5月

スクールランチ予定献立表

小学校1、2年生



みんなが住んでいる地域の
特産品を紹介します



★様似町～真つぶ、日高昆布、鮭、

ふのり、いちご

※真つぶの漁獲高はトップクラス
いちご(すずあかね)はケーキ店に出荷されています

★初山別村～ふぐ、タコ、ハスカップ、

お米、甘えび

※ふぐだしのそばつゆ、ふぐだしラーメンや
ハスカップジャムなどハスカップの加工品があります

★愛別町～きのこ、ビーツ、もち米

※北海道で生産されるきのこの70%は
愛別町で生産されています
特産もち米のお餅「愛ふくふく」が人気です

日	メニュー	材料
1日	北海道産小麦のバターパン	北海道産小麦のバターパン
(木)	スラッピージョー	牛肉、豚肉、玉葱、トマト、ピーマン、人参、にんにく
	マカロニと豆サラダ	ビーンズミックス(大豆、手亡豆、金時豆)、マカロニ
	ジュリアンスープ	キャベツ、玉葱、しめじ、ベーコン、パセリ
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	
2日	ごはん	様似米
(金)	豚肉とキャベツのスタミナ炒め	豚肉、キャベツ、玉葱、人参、ピーマン、オイスターソース、しょうが、にんにく
	ホタテ風味大根サラダ	大根、胡瓜、ホタテ風味かまぼこ
	白菜となめこの味噌汁	白菜、なめこ、長ねぎ
	アレルギー表示	
	小麦、卵、大豆、豚肉、りんご	

日	メニュー	材料
5日	子供の日	
(水)		
6日	振替休日	
(木)		
7日	(新・手作りスープ) 豚バラ塩ラーメン	ラーメン、豚肉、もやし、白菜、長ねぎ、なると、にんにく
(水)	ブルーベリーカップケーキ	ヨーグルト、ホットケーキミックス、ブルーベリー、スキムミルク
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	
8日	ごはん	様似米
(木)	ヤンニョム風チキン	鶏肉、しょうが、にんにく
	三色中華サラダ	もやし、小松菜、人参、ごま、にんにく
	ワカメと海老のスープ	えび、玉葱、わかめ、しいたけ
	アレルギー表示	
	えび、小麦、大豆、鶏肉、りんご、ごま	
9日	豚丼(まごはん)	様似米、大麦、豚肉、玉葱、しめじ、人参、小ねぎ、しょうが
(金)	ごま和え	キャベツ、ほうれん草、ごま
	大根とえのき茸の味噌汁	大根、えのき茸、長ねぎ
	アレルギー表示	
	小麦、大豆、豚肉、ごま	

日	メニュー	材料
12日	ごはん	様似米
(月)	ボークビーンズ	豚肉、トマト缶、じゃがいも、大豆、玉葱、人参、にんにく、パセリ
	ビーフンサラダ	ビーフン、胡瓜、ボークハム
	野菜コンソメスープ	キャベツ、コーン、人参
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉	
13日	ごはん	様似米
(火)	鮭の味噌マヨ焼き	鮭、玉葱、人参、パセリ
	なめ茸和え	白菜、なめ茸、ちくわ、水菜
	マセドアンスープ	じゃがいも、大根、人参
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、さけ、大豆、鶏肉	
14日	コーンクリームスパゲティ	スパゲティ、牛乳、玉葱、ベーコン、コーン、マッシュルーム、パセリ、スキムミルク
(水)	さつま芋レモン煮	さつまいも、レモン
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉	
15日	北海道産小麦のコッペパン	北海道産小麦のコッペパン
(木)	ハンバーグ	ハンバーグ(鶏肉、豚肉)
	スライスチーズ(鉄・カルシウム強化)	プロセスチーズ(鉄・カルシウム強化)
	じゃが芋と枝豆サラダ	じゃがいも、枝豆
	白菜の豆乳スープ	豆乳、白菜、玉葱、しめじ、人参
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	
16日	ごはん	様似米
(金)	鶏じゃが	鶏肉、じゃがいも、玉葱、人参、しらたき
	のり和え	もやし、チンゲン菜、焼きのり
	もやしと揚げの味噌汁	キャベツ、長ねぎ、油揚げ
	アレルギー表示	
	小麦、大豆、鶏肉	

日	メニュー	材料
19日	ごはん	様似米
(月)	スパイシーチキンカツ	鶏肉、しょうが、にんにく
	彩りサラダ	さつまいも、胡瓜、人参、コーン
	ミネストローネスープ	トマト缶、キャベツ、玉葱、ベーコン、にんにく、パセリ
	アレルギー表示	
	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉	
20日	ボークカレー(まごはん)	様似米、大麦、じゃがいも、豚肉、人参、玉葱、スキムミルク
(火)	アロエ入りフルーツヨーグルト	ヨーグルト、パイナップル、アロエ、みかん
	アレルギー表示	
	小麦、乳、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま	
21日	あんかけ焼きそば	焼きそば、豚肉、白菜、えび、いか、玉葱、ピーマン、人参、オイスターソース、しょうが、にんにく
(水)	水餃子のネギ塩スープかけ	水餃子、長ねぎ、えのき茸、小ねぎ、しいたけ
	アレルギー表示	
	えび、小麦、卵、乳、いか、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま	
22日	ロールパン	バターロール
(木)	タラのカレーパン粉焼き	たら、ヨーグルト、しょうが、にんにく、パセリ
	チキンコールスローサラダ	キャベツ、鶏肉、コーン
	キャロットポタージュ	牛乳、人参、じゃがいも、玉葱、クルトン
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉	
23日	ごはん	様似米
(金)	豚バラ肉と大根の味噌煮	豚肉、大根、人参、小ねぎ、しょうが
	ごまじゃこサラダ	キャベツ、枝豆、しらす干し、ごま
	豆腐ときこのすまし汁	豆腐、まいたけ、えのき茸、長ねぎ
	アレルギー表示	
	えび、かに、小麦、大豆、豚肉、りんご、ごま	

日	メニュー	材料
26日	わかめごはん	様似米、わかめ
(月)	給食コロッケ	給食コロッケ
	豚肉とごぼうの洋風金平	豚肉、ごぼう、人参
	鹿児島名物さつま汁	鶏肉、さつまいも、大根、人参、長ねぎ
	アレルギー表示	
	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
27日	ごはん	様似米
(火)	鶏のトマト煮	鶏肉、トマト缶、キャベツ、玉葱、マッシュルーム、にんにく
	ポテトとチーズサラダ	じゃがいも、胡瓜、チーズ、コーン
	かぶのコンソメスープ	かぶ、人参、えのき茸
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉	
28日	かき揚げうどん	うどん、野菜かき揚げ、鶏肉、長ねぎ、人参、かまぼこ、しいたけ
(水)	いちごミルク蒸しパン	蒸しパンミックス、牛乳、いちご、スキムミルク
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉	
29日	ごはん	様似米
(木)	鶏のはちみつ醤油照り焼き	鶏肉、しょうが、にんにく
	ひじきのカラフル炒め	大豆、コーン、人参、枝豆、ひじき
	じゃが芋と玉葱の味噌汁	じゃがいも、玉葱、しめじ
	アレルギー表示	
	小麦、大豆、鶏肉、ごま	
30日	ピピンバ(まごはん)	業務米、大麦、豚肉、もやし、小松菜、人参、しょうが、にんにく
(金)	ワカメとキャベツのナムル	キャベツ、人参、わかめ、ごま
	かき玉スープ	白菜、卵、長ねぎ、しめじ
	アレルギー表示	
	小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま	

5月の1人当たりの平均摂取栄養価

エネルギー 506Kcal、たんぱく質 17.0g、脂質 17.4g、炭水化物 67.9g、食塩相当量 2.2g【推定値】