

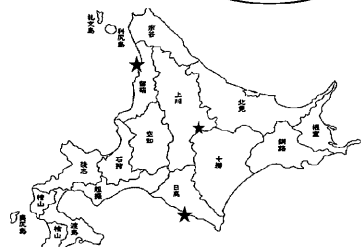
5月

スクールランチ予定献立表

小学校5、6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)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類の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	北海道産小麦のバターパン	北海道産小麦のバターパン
日	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
(木)	マカロニと豆サラダ	マカロニ、豆ミックス(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	ごはん	様似米
日	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、オリーブオイル、しょうが、にんにく
(金)	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	子供の白	
日	子供の日	
(水)		
6	振替休日	
(木)		
7	(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
日	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
(水)		
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	
8	ごはん	様似米
日	ヤンニョム風チキン	鶏肉、しょうが、にんにく
(木)	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	豚丼(麦ごはん)	様似米、大麦、豚肉、玉葱、しめじ、人参、小ねぎ、しょうが
日	ごま和え	キャベツ、ほうれん草、ごま
(金)	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	ごはん	様似米
日	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
(月)	ビーフンサラダ	ビーフン、胡瓜、ポークハム
	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	ごはん	様似米
日	鮭の味噌マヨ焼き	鮭、玉葱、人参、パセリ
(火)	なめ茸和え	白菜、なめ茸、ちくわ、水菜
	マセドアンソープ	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	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
日	さつま芋レモン煮	さつまいも、レモン
(水)		
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉	
15	北海道産小麦のコッペパン	北海道産小麦のコッペパン
日	ハンバーグ	ハンバーグ(鶏肉、豚肉)
(木)	スライスチーズ(鉄・カルシウム強化)	ブロセスチーズ(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	登山授業	
日		
(金)		

日	メニュー	材料
19	ごはん	様似米
日	スパイシーチキンカツ	鶏肉、しょうが、にんにく
(月)	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	ポークカレー(麦ごはん)	様似米、大麦、じゃがいも、豚肉、人参、玉葱、スキムミルク
日	アロエ入りフルーツヨーグルト	ヨーグルト、バナナ、アロエ、みかん
(火)		
	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	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、オリーブオイル、しょうが、にんにく
日	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
(水)		
	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	ロールパン	バターロール
日	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
(木)	チキンコールドスローサラダ	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	ごはん	様似米
日	豚バラ肉と大根の味噌煮	豚肉、大根、人参、小ねぎ、しょうが
(金)	ごまじやごサラダ	キャベツ、枝豆、しらす干し、ごま
	豆腐ときのこのすまし汁	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	わかめごはん	様似米、わかめ
日	給食コロッケ	給食コロッケ
(月)	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	ごはん	様似米
日	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
(火)	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	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
日	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
(水)		
	アレルギー表示	
	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉	
29	ごはん	様似米
日	鶏のはちみつ醤油照り焼き	鶏肉、しょうが、にんにく
(木)	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	ビビンバ(麦ごはん)	業務米、大麦、豚肉、もやし、小松菜、人参、しょうが、にんにく
日	ワカメとキャベツのナムル	キャベツ、人参、わかめ、ごま
(金)	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 652Kcal、たんぱく質 22.1g、脂質 22.2g、炭水化物 88.1g、食塩相当量 2.8g【推定値】