

月

火

水

木

金

* 5月分給食の申込み *

4月20日(日)まで

※7日前(土日祝除く)の午後1時まで
変更が可能です。

* 給食費について *

◆口座引落し

【6月分】4月28日(月)

◆コンビニ払い

【6月分】4月30日(水)

* カレンダーマークについて *

食物アレルギーに関する情報を
表示しています。※飲用乳は除く



…食物アレルギー対応食を
提供する日です。



5月 旬の食材 かつお



かつおには春と秋の2つの旬
があります。春から夏にかけて、
えさを求めて太平洋を北上する
「のぼりがつお」は「初がつ
お」とも呼ばれます。秋にとれ
る「戻りがつお」に比べ、脂肪
が少ないのでさっぱりとした口
当たりで身も引き締まっていま
す。良質なたんぱく質のほか、
ビタミンB群や鉄分が豊富に含
まれています。



ごはん
生揚げの五目炒め煮
いかのから揚げ
磯香和え
もずくスープ
牛乳



ごはん
かつおの揚げ煮
マカロニのカレーソテー
酢みそ和え
若竹汁
牛乳

春の味覚を
味わおう!



5



6



7



ごはん
鶏肉のレモンソースがけ
ひじきのサラダ
さつま揚げと大根の炒め煮
玉ねぎのみそ汁
りんごジュース



8



ナン
ドライカレー
バンバンジー風サラダ
大学いも
ABCスープ
牛乳



9



ごはん
かじきの生姜ソースがけ
塩肉じゃが
ブロッコリーのサラダ
鶏ごぼう汁
牛乳



12



鶏そぼろ丼
ゆかり和え
里芋の揚げ煮
豚汁
牛乳

具をごはんに
のせて食べよう



13



ごはん
さばの甘辛焼き ブロッコリー
豚肉とじゃがいもの炒め物
わかめのサラダ
生揚げのみそ汁
牛乳



14



ごはん
鶏肉のダッカルビ風
岩石揚げ
フルーツ杏仁
もやしのスープ
牛乳



15



ごはん
豚肉の南蛮漬け
和風パンネ
みそドレッシングサラダ
五目スープ
牛乳



16



ひじきごはん
たらのごま揚げ
ごぼうサラダ
切干し大根のカレー炒め
ほうれん草のみそ汁
牛乳

フェアトレード
給食



19



ごはん
麻婆豆腐
根菜と桜えびのかき揚げ
華風和え
レタスと卵のスープ
牛乳



20



ごはん
ハンバーグマッシュルームソース
ジャーマンポテト
ゆで野菜のドレッシング和え
大根のスープ
牛乳



21



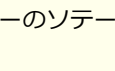
グリンピースごはん
さわらの野菜あんかけ
和風チャブチエ
ひじきの煮物
さつま汁
牛乳



22



ソフトフランスパン
ブルーベリージャム
タンドリーチキン
マセドアンサラダ
キャベツとウインナーのソテー
豆乳スープ、牛乳



23



ごはん
八宝菜
鶏肉と高野豆腐の揚げ煮
きゅうりとわかめの酢の物
ニラのみそ汁
牛乳



26



キャロットライス
鮭のムニエル クリームソース
コールスローサラダ
ニョッキのトマトソース
豆腐スープ
牛乳



27



ごはん
ブルコギ
鶏肉のから揚げ
切干し大根のナムル
トックスープ
牛乳



28



ハヤシライス
白身魚のスパイス揚げ
野菜ソテー
甘夏みかん
牛乳



29



ごはん 焼きのり
親子煮
大根サラダ
ブロッコリーの天ぷら
キャベツのみそ汁
牛乳



30



ごはん
生揚げの肉味噌あんかけ
生姜ドレッシングサラダ
じゃがいもの和風揚げ
わかめスープ
牛乳



食物アレルギー 対応食

鶏そぼろ丼(→炒り卵抜き)

12

岩石揚げ(→卵抜き)

14

根菜と桜えびのかき揚げ(天ぷら粉→小麦粉)
レタスと卵のスープ(→レタスのスープ)

19

ハヤシライス
(→バター抜き)

28

ハンバーグマッシュルームソース
(→卵・牛乳抜き)
ジャーマンポテト(→バター抜き)

20

ソフトフランスパン・ブルーベリージャム
(→ごはん)
タンドリーチキン(→ヨーグルト抜き)

22

鮭のムニエル クリームソース
(バター・スキムミルク・生クリーム
→オリーブ油・豆乳)

26

親子煮(→鶏肉とじゃがいもの煮物)
ブロッコリーの天ぷら(→マヨネーズ抜き)

29

給食予約
システムは
QRコード
からアクセ
スできます

