

0	
ТИ	
IN.	100

日	46.1	+>+ <i> - ++</i> つ/ス会口		材料名 おもに体の調子を		おもにエネルギーのもとになる食			栄養価		
曜	献立	おもに体をつくる食品		おもに体の調子を整える食品		品		その他			
		魚·肉·卵· 豆·豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類・ 砂糖	油脂		エネルギー kcal	蛋白質 g	カルシウム mg
1 (水)	わかめごはん・牛乳		牛乳		 	米		わかめごはんの素			
	ちくわの緑茶揚げ	ちくわ			鈴鹿茶	小麦粉	油	塩	719	24.0	541
	小松菜のマヨネーズあえ			こまつな・にんじん	キャベツ		ノンエッグマヨ ネーズ	からし・塩	719	24.0	041
	けんちん汁	豆腐		にんじん・ねぎ	だいこん・ごぼう	こんにゃく		うすくちしょうゆ・酒・(削り節)			
2 (木)	ごはん・牛乳		牛乳			*					
	かつおの和風マリネ	かつお		にんじん	しょうが・たまねぎ	米粉・さとう	油	こいくちしょうゆ・酒・うすくちしょうゆ・酢			
	アスパラの炒め物	ベーコン		グリーンアスパラガス・ にんじん	とうもろこし		油	こいくちしょうゆ・塩	713	31.7	322
	五目スープ	豆腐			たまねぎ・たけのこ			中華スープの素・うすくちしょうゆ・こしょう			
	ごはん・牛乳		牛乳	146		*			 	\vdash	\vdash
7	鶏肉の南部焼き	とり肉				さとう	ごま	こいくちしょうゆ・みりん・酒	 702		
<i>(</i> 火)	変わり粉ふきいも	かつお節		ねぎ	i たまねぎ	じゃがいも	油	うすくちしょうゆ		29.9	365
		豆腐	もずく	にんじん・こまつな	たまねぎ			うすくちしょうゆ・(削り節)			
	(R)		牛乳			米					
	ごはん・牛乳	さば						カレー粉・こいくちしょうゆ・みりん			
8	さばのカレー焼き	豚肉		にんじん・さやいんげん	ごぼう	こんにゃく・さとう	油	塩・こしょう・酒・こいくちしょうゆ	701	30.9	343
(水)	しらたきのきんぴら炒め						/ш				
	じゃがいものみそ汁	豆腐・赤みそ・白みそ		ねぎ	たまねぎ・キャベツ	じゃがいも		(削り節)			
	ごはん・牛乳		牛乳	7-7187		米					
9	字物りの中華沙砂	豚肉・厚揚げ・赤みそ		にんじん・チンゲンサイ	キャベツ・たまねぎ・もやし・ しょうが 	さとう・でんぷん	油	酒・オイスターソース・こいくちしょうゆ	844	32.9	607
(木)	鶏とごぼうのごまからめ	とり肉			ごぼう	米粉・さとう	油・ごま	酒・こいくちしょうゆ・みりん		32.0	337
	ヨーグルト ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		ヨーグルト								
	ごはん・牛乳		牛乳			*					
10	さわらのしょうが煮	さわら			しょうが			こいくちしょうゆ・みりん・酒	700	34.8	360
(金)	小松菜のからしあえ			こまつな・にんじん	キャベツ	さとう		からし・こいくちしょうゆ	700		
	かきたま汁	豆腐•卵		にんじん・ねぎ	たまねぎ・えのきたけ	でんぷん		うすくちしょうゆ・(削り節)	1		
	鈴鹿のお茶パン・牛乳		牛乳			鈴鹿のお茶パン					
13	フライビーンズ	大豆				米粉・さとう	油	こいくちしょうゆ	1		
(月)	野菜サラダ ごまドレッシング			にんじん	キャベツ		ごまドレッシン グ		863	31.0	467
	コーンチャウダー	ベーコン	牛乳・脱脂粉乳	にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし	じゃがいも・小麦粉	バター・油	こしょう・ガーリックパウダー・コンソメ・塩			
	ごはん・牛乳		牛乳			*	<u>i</u>]				
14	ホイコーロー	豚肉・赤みそ		にんじん・ピーマン		さとう・でんぷん	油	こいくちしょうゆ・酒・トウバンジャン			
(火)	高野豆腐のからめあえ	高野豆腐			たまねぎ・たけのこ	米粉・さとう	油	うすくちしょうゆ・トマトケチャップ・ウスターソース	754	27.4	376
	バレンシアオレンジ				オレンジ						
	ごはん・牛乳		牛乳			米			+	<u> </u>	
4.5		あじ						 酒・こいくちしょうゆ・塩	733		
15 (水)		ひよこ豆・サラダささ ***********************************		にんじん	 キャベツ	さとう	ノンエッグマヨ	 カレー粉・塩・こしょう		32.9	465
(34)	野来のカレーマコの人 (***)	み 厚揚げ		にんじん	ごぼう・たけのこ	こんにゃく・さとう	ネーズ	みりん・酒・こいくちしょうゆ・(削り節)			
<u> </u>	こんにゃくと野菜の煮物		牛乳			米					
	ごはん・牛乳	とり肉・白みそ・赤み		ねぎ	しようが	さとう		酒・みりん			
16 (木)	満 内でクイ&C 0 /	さつま揚げ	こんぶ	にんじん	- こような・ - こぼう	さとう	油		701	30.2	394
(本)	細切りこんぶの炒め煮	豆腐・油揚げ		にんじん・こまつな	たまねぎ・しめじ・えのきたけ			うすくちしょうゆ・(削り節)			
<u> </u>	20009301		牛乳		LEWISE COND VENSELEI)	*		77 1 2 0 0 7 1 F 1 1 1 1 7 AP /			
	ごはん(減)・牛乳		十孔 わかさぎ		しょうが	米粉	油	こいくちしょうゆ・塩・酒			
17	わかさぎの唐揚げ		17N,Ç⊆	<u> </u>			<u> </u>		724	28.9	516
(金)	チンゲン菜のごまあえ 			チンゲンサイ	キャベツ	さとう	ごま	うすくちしょうゆ 			
	鈴鹿のお茶うどん	とり肉・油揚げ	4 m	にんじん・ねぎ	たまねぎ	鈴鹿茶うどん		酒・こいくちしょうゆ・みりん・(削り節)			
	小型コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン					
30	スパゲティチリコンカン	豚ひき肉・大豆		にんじん・トマト水煮	たまねぎ・にんにく	スパゲティ・さとう	油	チリパウダー・こしょう・カレー粉・コンソメ・ウス ターソース・塩・トマトケチャップ			411
	ポテトオムレツ	卵	牛乳·脱脂粉乳		えだまめ	じゃがいも		塩・こしょう	829	35.0	
(A)	キャベツ炒め				キャベツ		油	コンソメ・塩・こしょう			
	いちごジャム					いちごジャム					
	ごはん・牛乳		牛乳			*					349
(火)	ホキのレモン揚げ	ホキ			レモン果汁	米粉・さとう	油	塩・白ワイン・うすくちしょうゆ			
	ひじきサラダ	サラダささみ	ひじき	にんじん	キャベツ	さとう	ノンエッグマヨ ネーズ	こいくちしょうゆ・酒	763	31.6	
		豆腐・油揚げ・白みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ		かーへ	(削り節)			
		<u> </u>	<u>i</u>		<u>i</u>	ļ	i	L	<u> </u>		

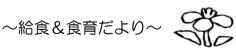


	献立	材料名									
曜		おもに体をつくる食品		おもに体の調子を 整える食品		おもにエネルギーのもとになる食 品		2	栄養価		
		魚·肉·卵· 豆·豆製品	牛乳·小魚·海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類・ 砂糖	油脂	その他	エネルギー kcal	蛋白質	カルシウム mg
22 (水)	ごはん・牛乳	<u> </u>	牛乳			米	<u>i</u> !				
	チキンカレー	とり肉	ヨーグルト	トマト水煮	たまねぎ・にんにく・しょうが		油	カレー粉・コンソメ・ウスターソース・カレールウ			
	手作りナン風					強力粉・小麦粉・さ とう	油	塩・ベーキングパウダー	824	26.8	325
	ごぼうときのこのソテー	ベーコン		にんじん	ごぼう・エリンギ		油	こいくちしょうゆ・塩・こしょう			
23	ごはん・牛乳		牛乳			*			 - 707 		330
	豆腐のみそかけ	豆腐・赤みそ				さとう		酒・みりん		24.9	
(木)	即席漬け				キャベツ・きゅうり・しょうが	さとう		うすくちしょうゆ			
		とりひき肉		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも・こん にゃく・さとう	油	こいくちしょうゆ・酒			
24	ごはん・牛乳		牛乳			米					
	鮭の南蛮漬け	さけ		にんじん	たまねぎ	米粉・さとう	油	塩・こしょう・白ワイン・うすくちしょうゆ・酢	- 738 -	32.3	309
(金)	キャベツのしそあえ				キャベツ			青じそふりかけ・塩			
	沢煮椀	豚肉・油揚げ		にんじん・ねぎ	たけのこ・ごぼう・しいたけ	じゃがいも		うすくちしょうゆ・塩・(削り節)			
	バーガーパン・牛乳		牛乳			コッペパン				30.3	336
27	バーガーハンバーグ・トマトソース	豚ひき肉			たまねぎ	パン粉・さとう	油	塩・こしょう・ガーリックパウダー・ナツメグ・酒・トマ トケチャップ・ウスターソース	705		
(月)	ゆでキャベツ				キャベツ			塩			
	野菜スープ			にんじん	たまねぎ・キャベツ・とうもろこ し		油	コンソメ・塩・こしょう			
	ごはん・牛乳		牛乳		 	米	! ! !		770	35.2	497
28	しいらのカレー揚げ	しいら				米粉	油	カレー粉・こいくちしょうゆ・みりん			
(火)	茎わかめのきんぴら		くきわかめ	にんじん	ごぼう	こんにゃく・さとう	油	こいくちしょうゆ			
	200200000	豆腐・油揚げ・赤み そ・白みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・しめじ・エリンギ・ えのきたけ			(削り節)			
	ブロックチーズ ・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		チーズ								
	ごはん・牛乳		牛乳			**************************************			718	25.2	335
29	中華風うま煮	豚肉		にんじん・ねぎ	キャベツ・たまねぎ・たけのこ		油	こしょう・ガーリックパウダー・中華スープの素・こ いくちしょうゆ・みりん・塩			
(水)	大豆とごぼうの甘からめ	大豆					油	こいくちしょうゆ 酢・塩			
	大根のレモン酢あえ		牛乳			さとう		百F·			
30 (木)	ごはん・牛乳	ツナオイル漬け	T-76		!	米さら		こいくちしょうゆ・酒・みりん		28.4	
	二色丼(ツナのそぼろ煮)	ラテオイル漬け 			UG J/J.				710		343
	二色丼(炒り卵)			にんじん・こまつな	キャベツ・もやし	さとう	ごま	こいくちしょうゆ・酢・塩			
	キャベツのごま酢あえ	豆腐	わかめ	にんしん・こま <i>り</i> な ねぎ	たけのこ・たまねぎ	<u>さこり</u> ふ	_ 6	こいへらしょうゆ・音・塩 うすくちしょうゆ・(削り節)			
	411/1		牛乳	70C		※		ファ 1つしみ グア (門)7四/			
(金)	ごはん・牛乳	豚肉・厚揚げ	. 70	にんじん・にら			油	こしょう・こいくちしょうゆ・中華スープの素			
	厚揚げのキムチ炒め	1 187 (1)		こんじん	キムチ	じゃがいも	/ ^四 ノンエッグマヨ		816	28.8	511
	ポテトサラダ		牛乳•脱脂粉乳			ホットケーキミック	ネーズ				
	鈴鹿茶蒸しパン		TO かいか日ガノチし		10 10 10 10 10 10 10 10	ス					

※食材は都合により変更になることがあります。

○ 5月の給食目標:食事のマナーを守って食べよう ○





♦ ◇ 5月5日は端午の節句(こどもの日)です。

5月5日の「端午の節句」は、現在は「こどもの日」としてお祝いされています。 端午の節句には、こどもの健やかな成長を願って「かぶと」や「こいのぼり」を 飾ったり、しょうぶ湯に入ったり、「ちまき」や「かしわもち」を食べたりします。 5月2日の給食は、こどもの日の行事食です。"勝負に勝つ"にかけて縁起の良い 魚であるかつおを使ったマリネや旬のたけのこを使ったスープがつきます。 おいしく食べて、みなさんの健やかな成長をお祝いしましょう。

♦ ◇ 5月は新茶の季節です。 ◆ ◇



鈴鹿市は、お茶の一大産地です。

5月は香りの良い「新茶」がとれる季節です。

そこで5月の給食では、お茶を使ったメニューをたくさん取り入 れました。新茶の季節に、地元でとれたおいしい鈴鹿茶を、給食で 味わいましょう。

また、各家庭でも急須で新茶をいれて飲むなど、団らんのひと時 に、勉強の合間に、この時季ならではの鈴鹿のお茶を楽しみましょ う。

☆5/1 (水) ちくわの緑茶揚げ ☆5/17(金)鈴鹿のお茶うどん ☆5/13(月)鈴鹿のお茶パン ☆5/31(木)鈴鹿茶蒸しパン

鈴鹿のお茶を味わいましょう!

B

KERS

〈5月の旬の食材〉

さわやかな新緑の季節になりました。 早寝、早起き、三度の食事をしっかり

食べて、日々の活動を充実させましょう。

- 春キャベツ
- ・たけのこ
- 新玉ねぎ
- 緑茶
- いか
- ・あじ など

☆給食で地産地消!

5月の鈴鹿市産や三重県産使用 予定の食材を紹介します。

鈴鹿市産使用予定の食材

- ・米 (コシヒカリ) ・鈴鹿茶うどん ・ ・豚肉 ・鈴鹿茶 ・ 大豆 ・ 玉ねぎ ・ 豆腐 ・ にんじん ・ 油揚げ ・ キャベッ ・ かみそ ・ ねぎ

三重県産使用予定の食材

- ・ひじき・たけのこ ・ヨーグルト

鈴鹿市産食材(ごはん以外) を使用する日に 地産地消マークをつけています。