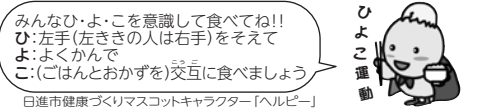


学校給食献立表



日	献立名	主な材料とその働き							
		おもに体をつくるもとになるもの		おもに体の調子を整えるもとになるもの		おもにエネルギーのもとになるもの			
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 穀類・いも類・さとう	6群 油脂・種実		
11 木	小学校 牛乳	ごはん 白身魚のカレー揚げ ポテトサラダ ゆばのすまし汁	たら ハム とり肉 ゆば 豆腐(県)	牛乳		にんにく しょうが きゅうり(県) とうもろこし えのきたけ	ごはん でんぷん じゃがいも	植物油 マヨネーズ(大豆粉)	
	中学校 牛乳	古代米赤飯(別添えごま塩) 白身魚のカレー揚げ ポテトサラダ ゆばのすまし汁 ☆お祝いデザート	たら ハム とり肉 ゆば 豆腐(県)	牛乳		にんにく しょうが きゅうり(県) とうもろこし えのきたけ	ごはん 赤米 もち米(市) でんぷん じゃがいも	ごま 植物油 マヨネーズ(大豆粉)	
12 金	応募献立 牛乳	麦ごはん 麻婆豆腐 ごぼうとひじきのしゅうまい(2個) 切干大根の中華あえ	ぶた肉 豆腐 みそ(県) ぶた肉 大豆粉 まぐろ	牛乳 ひじき		にんにく しょうが ねぎ たまねぎ ごぼう しょうが チンゲンサイ(県) にんじん 切干大根(県)	大麦 ごはん でんぷん さとう さとう 小麦粉 でんぷん さとう	ごま油 豚脂 鶏脂 豚脂 植物油 ごま油	
15 月	牛乳	たけのごはん いわしの梅煮 大豆とひじきのサラダ 花見だんご	とり肉 油揚げ(県) いわし ハム 大豆(県)	牛乳 ひじき		にんにく 赤しそ こまつな	たけのこ しいたけ 梅 キャベツ(県) きゅうり(県)	アルファ化米 アルファ化もち米 さとう でんぷん さとう さとう	植物油 植物油 上新粉 さとう でんぷん
16 火	牛乳	五目あんかけうどん(白玉うどん) 米粉の野菜かき揚げ オレンジ	ぶた肉 かまぼこ(れんこん・だいこん・さけ・さけ・さけ) 大豆	牛乳		にんじん こまつな にんじん	たまねぎ(はくさい(県) たけのこ ねぎ しいたけ) とうもろこし ごぼう たまねぎ オレンジ(生)	小麦粉 でんぷん さとう 米粉 さつまいも	植物油 米油 植物油
17 水	食育の日 牛乳	ごはん 焼きそばのおろしソースかけ 磯香あえ おひめさん団子汁	さば のり とり肉 油揚げ(県) 麦みそ	牛乳 のり		にんじん	だいこん ゆず果汁 きゅうり(県) はくさい(県) だいこん(県) ごぼう ねぎ	ごはん さとう でんぷん でんぷん 米粉 さつまいも	
18 木	給食開始 牛乳	米粉のカレーライス(玄米ごはん) ツナのリモンサラダ 米粉のハムカツ	ぶた肉 まぐろ 大豆 とり肉	牛乳		にんじん トマト かぼちゃパウダー にんじん	たまねぎ にんにく りんごピューレ キャベツ(県) きゅうり(県) レモン果汁	ごはん 玄米 じゃがいも でんぷん 米粉 さとう さつまいもパウダー さとう	ココア 植物油 植物油 植物油
19 金	小学校 牛乳	古代米赤飯(別添えごま塩) 鶏肉の照り焼き 春キャベツのゆかりあえ さくらかまぼこ入りすまし汁 ☆お祝いデザート	とり肉 ぶた肉 豆腐(県) かまぼこ(すけそうたら)	牛乳		赤しそ にんじん みつば(県)	キャベツ(県) きゅうり(県) えのきたけ	ごはん 赤米 もち米(市) さとう でんぷん さとう	ごま 植物油
22 月	牛乳	ごはん さけフライのレモンソースかけ きんぴらごぼう 呉汁	ぶた肉 さけ ぶた肉 とり肉 大豆(県) 豆腐(県) みそ(県)	牛乳		にんじん さやいんげん にんじん	しょうが レモン果汁 ごぼう だいこん(県) ねぎ こんにゃく	ごはん 小麦粉 さとう でんぷん さとう	植物油 ごま油 ごま
23 火	牛乳	豚丼(麦ごはん) チンゲンサイのじゃこドレあえ おじゃがもち汁	ぶた肉 チキンハム とり肉 油揚げ(県)	牛乳 ちりめんじゃこ		チンゲンサイ(県) にんじん にんじん	たまねぎ ねぎ しょうが こんにゃく キャベツ(県) だいこん(県) ねぎ	ごはん 大麦 さとう さとう じゃがいも でんぷん	植物油
24 水	牛乳	サンドイッチバンズパン(乳) ハンバーグのケチャップソースかけ グリーンアスパラガスのサラダ 豆乳コーンスープ	ぶた肉 とり肉 とり肉 豆乳	牛乳 スキムミルク		にんじん パセリ(県)	たまねぎ きゅうり(県) とうもろこし キャベツ(県) たまねぎ とうもろこし	さとう 小麦粉 ポテトフレーク さとう でんぷん さとう	大豆油 豚脂 植物油 植物油
25 木	牛乳	わかめごはん 米粉のコロッケ れんこんサラダ かきたま汁(卵)	ぶた肉 きゅうり肉 ハム とり肉 豆腐(県) たまご	牛乳 わかめ		にんじん にんじん	たまねぎ れんこん だいこん(県) きゅうり(県) ねぎ たまねぎ	ごはん じゃがいも 米粉 さとう さとう	植物油 青じそドレッシング 植物油
26 金	牛乳	ピビンバ(麦ごはん) ナムル ワンタンスープ ☆いちごヨーグルト(乳)	ぶた肉 とりレバー みそ(県) とり肉 いちごヨーグルト	牛乳		にんじん ほうれんそう(県) にんじん いら	にんにく しょうが もやし(県) たまねぎ(市) キャベツ(県) しいたけ	大麦 ごはん さとう さとう 小麦粉	ごま油 ごま油 豚脂 鶏脂
30 火	牛乳	ごはん あじフリッター(※2個・◎3個) きゅうりのごま醤油あえ 新じゃがいものうま煮	あじ ぶた肉	牛乳 あおさ おきあみ		にんじん さやいんげん たまねぎ(市) こんにゃく	ごはん 米粉 さとう でんぷん 小麦粉 さとう	大豆油 ごま ごま油 じゃがいも さとう	

④は小学校のみ、⑤は中学校のみ提供します。(県)は愛知県産、(市)は日進市産です。
牛乳、ぶた肉、たまごは愛知県産、ごはんは日進市産です。《天候等により産地が変更する場合があります。》
☆は、業者が配送します。(卵)(乳)はそれぞれ卵や乳を使用している献立です。

献立について

- 中学校は11日、小学校は19日に入学・進級をお祝いする給食を実施します。「古代米赤飯」は、日進市で収穫されたうるち米やもち米、岩手県産の赤米を炊いた特別な赤飯です。別添えのごま塩をかけて食べましょう。「お祝いデザート」は、桜の香りがする春らしいジュレゼリーです。
- 12日の「ごぼうとひじきのしゅうまい」は、北小学校4年生宮川依和さんの応募献立です。ごぼうやひじきは、食物繊維が豊富で体によいので、ぜひ、みなさんに食べてほしいそうです。また、ごぼうを入れて食感がよくなるように工夫してくれました。
- 15日の「たけのごはん」は、鹿児島県産の旬のたけのことアルファ化米やアルファ化もち米を使用し、給食センターの釜で炊き上げて作ります。新鮮なたけのこの食感や香りを楽しみながら食べましょう。「花見だんご」は、春を感じるデザートです。
- 16日は、小麦や卵を使用しない「米粉の野菜かき揚げ」です。五目あんかけうどんに入れて食べてもおいしいです。
- 17日は「食育の日」の献立です。熊本県の郷土料理「おひめさん団子汁」を味わって食べましょう。
- 24日は、長野県でとれた旬のグリーンアスパラガスを使用します。サンドイッチバンズパンには、ハンバーグをはさんで食べましょう。
- 30日の「新じゃがいものうま煮」は、鹿児島県産の新じゃがいもと日進市産のたまねぎを使用します。

●給食センターのご案内●
電話 0561-72-0691 FAX 0561-74-0962
日進市給食センター 🔍検索

□毎月19日は「食育の日」
～おうちでごはんの日
家族そろってごはんを食べよう□



今年度の目標

郷土料理を知ろう

おひめさん団子汁

熊本県

給食には、愛知県や日本各地の郷土料理がよく登場しますね。その理由を知っていますか？それは、日本に昔から伝わる郷土料理を知ってもらいたいからです。実際に食べることで、郷土料理の材料や味はもちろん、その「意味」や「良さ」を感じて欲しいと思っています。この機会に、日本各地の伝統や食文化にも興味・関心を持ってもらえたら嬉しいです。

今月は…おひめさん団子汁

熊本県の郷土料理です。熊本の方言で「だんご」を「だご」といい、だご汁は県内各地で食べられています。地域や家庭によって入る具材や汁の味、だごの形状が異なります。菊池地方で伝えられている、この「おひめさん団子汁」は、お姫さんの肌のようにやわらかい団子が名前の由来です。ゆでてつぶしたさつまいもを生地に練り込んだ団子は、やわらかく甘みがあります。「おひめさん団子汁」は、17日の給食に登場します。給食では、米粉の団子を使用するため、具にさつまいもを取り入れ、麦みそで味つけをします。楽しみにしててください。

