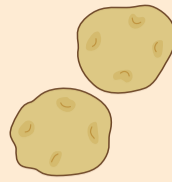
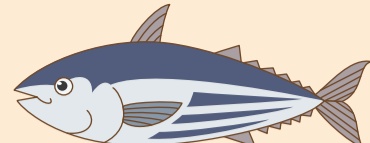
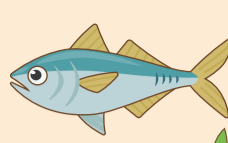




2026年

5月



Nisshin  
日進市立学校給食センター

旬の食べもの

たけのこ

枝豆

新玉ねぎ

あじ

新茶

かつお

アスパラガス

新じゃがいも

月

火

水

木

金

週の初めは人気メニュー!

- 11日 キャベツ入りメンチカツ
- 18日 米粉のハヤシライス
- 25日 豚肉のしょうがいためめん・パンの日!
- 8日 クロスロールパン (米粉のじゃがいもクリーム煮)
- 14日 中華めん (しょうゆラーメン)
- 20日 サンドイッチロールパン (やきそば)
- 27日 白玉うどん (暑さとつかれをふきとばせ! ねばねば冷しゃぶうどん)
- 29日 サンドイッチパンズパン (えびカツ)

毎日人気・

おすすめメニュー!

- 7日 つくね汁
- 12日 中華コーンスープ
- 13日 呉汁、あじの磯辺揚げ
- 21日 おじゃがもち汁、豆腐ハンバーグの甘酢あんかけ
- 26日 豚汁、かつおフライのレモンソースかけ
- 27日 わらびもち
- 28日 親子煮、冷凍みかん



●日進生誕120周年記念(1日)

日進市は、1906年(明治39年)5月10日に日進村として誕生し、今年で120年を迎えます。地元のたけのこを使っておいしく炊き上げた「たけのこごはん」を味わいながら、日進市の豊かな発展をお祝いしましょう!



●世界の料理(22日)※台湾料理

「ルーローハン」は、細かく切った豚肉をしょうゆベースの甘辛いタレでじっくり煮込み、それをごはんの上にかけて食べる台湾の伝統的な丼料理です。

●応募献立(27日)

「暑さとつかれをふきとばせ! ねばねば冷しゃぶうどん(谷本 菜都さん(北小卒業))」です。白玉うどんに冷しゃぶつけ汁をかけて、別添えのカップ納豆をのせて食べましょう。

●にっしん給食のこだわりその②

地元旬野菜をたくさん使ってます  
※たけのこなど年間20種類程度

1日の「たけのこごはん」は、日進市産のたけのこ(一部)を使っています。日進市には田や畑だけでなく、竹林もあって、おいしいたけのこがとれます。JAあいち尾東日進グリーンセンターni+coでは、年間を通じていろいろな地元の旬野菜を購入できます。



1日 日進生誕120周年記念 こどもの日



4日



5日



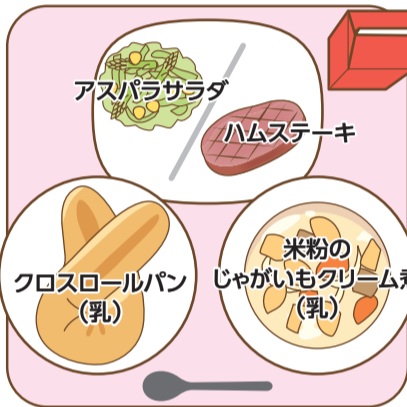
6日



7日



8日



11日



12日



13日



14日



15日



18日



19日 食育の日



20日



21日



22日 ニっしー給食の日 世界の料理(台湾)



25日



26日



27日 応募献立



28日



29日

