

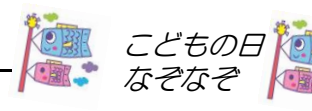



5月2日(月)

~ 5月8日(日)

提出日

4月18日(月)

1時間目の休み時間まで

		Aメニュー	Bメニュー	
2 (月)	1年生 2年生 3年生	●キムチピラフ ▲ビーフンスープ ■枝豆と海藻のサラダ ◆メープルナッツ ▼牛乳 【エネルギー 883kcal】 【蛋白質 29.1g】 【脂質 33.9g】 【食塩相当量 3.5g】 ●米 麦 豚肉 たまねぎ キムチ にんじん ながねぎ たら サラダ油 しょうが にんにく 酒 塩 薄口しょうゆ こしょう ▲ごま油 しょうが 豚肉 干しいたけ にんじん 味付けメンマ はくさい ながねぎ しょうゆ 塩 こしょう こんぶ かつおさばぶし 豚鶏スープ ビーフン こまつな ■えだまめ ひじき 海藻ミックス キャベツ こまつな にんじん 酢 サラダ油 三温糖 塩 こしょう しょうゆ ◆くるみ アーモンド メープルシロップ 生クリーム ▼牛乳		A B 弁当
			 こどもの日 なぞなぞ	
3 (火)		<b>憲法記念</b>	 ◎1 子どもの日に食べるおやつは、『柏餅』といわれています。子どもの日に食べる理由はなんでしょうか？ 1 商売繁盛 2 家内安全 3 子孫繁栄	A B 弁当
4 (水)		<b>みどりの</b>	◎2 子どもの日に入ると良いとされているお風呂は、次のうちどれ？ 1 柏湯 2 菖蒲湯 3 ゆず風呂	A B 弁当
5 (木)		<b>こどもの日</b>		A B 弁当
6 (金)	1年生 2年生 3年生	●ごはん ▲鶏肉の油淋鶏ソース ■小松菜とじゃこのたくあん和え ◆味噌汁 ▼カスタードプリン ○牛乳 【エネルギー 816kcal】 【蛋白質 35.8g】 【脂質 24.7g】 【食塩相当量 3.1g】 ●米 麦 ▲とり肉 しょうが でんぶん 小麦粉 油 ながねぎ しょうゆ 砂糖 酢 みりん ラー油 ごま油 もやし ビーマン ■こまつな にんじん たくあん サラダ油 しょうゆ 酒 ちりめんじゃこ ◆生揚げ だいこん ながねぎ こまつな 白みそ 赤みそ かつおさばぶし ▼カスタードプリン ○牛乳		A B 弁当
				

5月9日(月)

~ 5月15日(日)

		Aメニュー	Bメニュー	
9 (月)	1年生 2年生 3年生	●青豆ごはん ▲豚肉のバーベキューソース ■油あげと水菜のサラダ ◆味噌汁 ▼牛乳 【エネルギー 771kcal】 【蛋白質 35.9g】 【脂質 25.5g】 【食塩相当量 3.2g】 ●青大豆 米 麦 こんぶ 薄口しょうゆ 酒 ごま ▲豚肉 にんにく 塩 こしょう サラダ油 たまねぎ りんご 赤ワイン しょうゆ 砂糖 塩 ビーマン 赤ビーマン 黄ビーマン ■油揚げ みずな にんじん こまつな もやし 塩 薄口しょうゆ 砂糖 ごま油 サラダ油 酢 ごま ◆豆腐 じゃがいも ながねぎ にんじん わかめ 赤みそ 白みそ かつおさばぶし こまつな ▼牛乳		A B 弁当
10 (火)	1年生 2年生 3年生	●五目焼きそば ▲ししゃものフリッター ■キャベツのごま和え ◆白玉入り野菜スープ ▼牛乳 【エネルギー 737kcal】 【蛋白質 30.7g】 【脂質 23.4g】 【食塩相当量 3.2g】 ●中華めん 豚肉 キャベツ たまねぎ にんじん もやし なたと 塩 こしょう 中濃ソース ウスターソース サラダ油 あおのり ▲ししゃも 白ワイン こしょう 小麦粉 卵 塩 ベーキングパウダー パセリ 油 ■キャベツ もやし こまつな にんじん しょうゆ 三温糖 塩 ごま油 ごま ◆はくさい にんじん えのきたけ 白玉 しょうが こしょう 薄口しょうゆ 塩 豚鶏スープ でんぶん こまつな ▼牛乳		A B 弁当
11 (水)	1年生 2年生 3年生	●ごはん ▲鶏肉のきのこソースがけ さつま芋添え ■小松菜とのりサラダ ◆オニオンコンソメスープ ▼牛乳 【エネルギー 800kcal】 【蛋白質 28.9g】 【脂質 28.0g】 【食塩相当量 3.4g】 ●米 麦 ▲とり肉 にんにく 塩 こしょう サラダ油 えのきたけ ぶなしめじ にんじん たまねぎ しょうゆ バター 生クリーム さつまいも ■こまつな もやし にんじん コーン のり 酢 サラダ油 ごま油 塩 砂糖 しょうゆ ごま ◆ベーコン じゃがいも セロリー にんじん たまねぎ 大豆 塩 こしょう 酒 しょうゆ コンソメ ▼牛乳		A B 弁当
12 (木)	1年生 2年生 3年生	●ハムカツサンド ▲コーンポテト ■枝豆とひじきのサラダ ◆ミネストローネスープ ▼牛乳 【エネルギー 767kcal】 【蛋白質 34.5g】 【脂質 31.1g】 【食塩相当量 4.3g】 ●ハム 小麦粉 卵 パン粉 油 中濃ソース キャベツ コッペパン ▲じゃがいも たまねぎ コーン バター 塩 こしょう パセリ ■えだまめ ひじき わかめ キャベツ こまつな にんじん 酢 サラダ油 三温糖 塩 こしょう ◆ベーコン たまねぎ キャベツ にんじん パセリ トマト マッシュルーム 大豆 マカロニ 白ワイン 塩 こしょう しょうゆ 豚鶏スープ ▼牛乳		A B 弁当
13 (金)	1年生 2年生 3年生	●ごはん ▲白身魚の甘酢和え ■ザーサイ和え ◆卵とわかめのスープ ▼ゼリーポンチ(こんにやくゼリー) ○牛乳 【エネルギー 781kcal】 【蛋白質 32.3g】 【脂質 16.3g】 【食塩相当量 3.5g】 ●米 麦 ▲まだら しょうが 酒 でんぶん しょうゆ 油 にんじん たまねぎ ビーマン 干しいたけ たけのこ サラダ油 にんにく 三温糖 酢 ケチャップ 塩 ■もやし こまつな にんじん ザーサイ しょうゆ 酒 みりん ◆わかめ はくさい にんじん ちくわ ひじき えのきたけ 豆腐 ながねぎ 卵 しょうゆ 塩 こしょう 豚鶏スープ ごま でんぶん ▼こんにやくゼリー みかん缶 もも缶 砂糖 ○牛乳		A B 弁当

食材料の都合により変更になることがあります。

学校給食摂取基準:エネルギー 830kcal、たんぱく質※27~41.5g、脂質※18.4~27.7g、食塩相当量2.5g未満  
※たんぱく質:学校給食による摂取エネルギー比13~20%、脂質:学校給食による摂取エネルギー比20~30%

① 3: 子孫繁栄 柏の葉は、新芽が出てくるまでは決して古い葉が落ちないとされているそうです。このことから、新芽を子ども、古い葉を親に見立て、「家系が絶えない」「子孫繁栄」などの意味に結び付けたとされています。

② 2: 菖蒲湯 昔から、菖蒲の持つ強い香りが邪気を破ると言われています。5月は病気が災厄が増えることから、邪気を破るために菖蒲湯を使い、邪気払いをしていたそうです。厄除け、子どもの成長を祈るために菖蒲湯に入るとよいとされているようです。