

# 5月の学校給食こんだて (令和6年度)

第1ブロック 千種区・守山区・名東区

【めあて】 いろいろな料理を知ろう

名古屋市教育委員会

日	曜	こんだて		除去食	食品の主なはたらき			
					エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる	
1	水							
2	木			ごはん	タコスライス	油	牛肉	にんじん、たまねぎ、トマト、ピーマン、しょうが にんにく
				牛乳	そえ野菜			キャベツ
					もずくスープ		とうふ、もずく	ねぎ
			青りんごゼリー	砂糖		りんご		
7	火	ごはん	五目まぜごはん	砂糖	焼きちくわ	にんじん、ふき、かんぴょう、干しいたけ		
			えびフライ	でん粉、小麦粉、パン粉、油	えび			
		牛乳	花ふとゆばのすまし汁	花ふ	ゆば	さやえんどう		
			かしわもち	あずき、砂糖、米粉、でん粉				
8	水	米粉パン	キャベツとソーセージのスープ煮	油	ポークウインナ、ベーコン	にんじん、たまねぎ、キャベツ、水耕ねぎ		
			粉ふきいも	じゃがいも				
		牛乳	ラ・フランスゼリー	砂糖		西洋なし		
9	木	ごはん	カレーメンチカツ	小麦粉、でん粉、パン粉、油	豚肉	たまねぎ		
			ワンタンスープ	ワンタメン、油、でん粉	豚肉	にんじん、はくさい、もやし、ねぎ		
		牛乳	チーズ		チーズ			
10	金	ごはん	<b>ビビンバ</b>	◎ 油、砂糖、 <b>白ごま</b>	牛肉、みそ	しょうが、にんじん、ほうれんそう、だいこん こだいずもやし、にんにく		
			わかめスープ	はるさめ	わかめ	ねぎ		
		牛乳	アセロラゼリー	砂糖		アセロラ		
13	月	クロワッサン	ペンネのシーフードソテー	ペンネ、油	むきえび、いか、まぐろ水煮	にんじん、たまねぎ、セロリ、ピーマン、パセリ にんにく		
			フライビーンズ	ひよこ豆、でん粉、油、砂糖				
		牛乳	はっ酵乳	砂糖	脱脂粉乳、全粉乳			
14	火	ごはん	生揚げと豚肉のみそいため煮	油、砂糖	豚肉、生揚げ、みそ	にんじん、たけのこ、さやえんどう、ねぎ しょうが		
			はるさめスープ	はるさめ	いか	にんじん、ねぎ		
15	水	ごはん	ミートボールスープ	油、パン粉、小麦粉、でん粉	鶏肉、牛肉、豚肉、だいず	たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな 干しいたけ		
			白身魚のアーモンドフライ	アーモンド、小麦粉、パン粉 油	ホキ			
		牛乳	焼きのり		のり			
16	木	サンドイッチ パンズ	スラッピージョー	油、砂糖、パン粉	牛肉、豚肉	たまねぎ、ピーマン		
			そえ野菜			にんじん、キャベツ		
		牛乳	ポテトスープ	じゃがいも	ベーコン	たまねぎ、パセリ		
			ヨーグルト	砂糖	加糖練乳、脱脂粉乳、全粉乳			
17	金	麦ごはん	牛どん	砂糖	牛肉	糸こんにゃく、たまねぎ、ねぎ、しょうが		
			だんご汁	白玉もち	信州みそ	にんじん、だいこん、ほうれんそう		
		牛乳						

\* ◎印の付いた献立は、アレルギー除去食対応可能です。「食品の主なはたらき」の欄に斜体・太字で表記した食品を除去します。

\* アレルギー物質など献立の詳細については、学校に配布されている「学校給食献立表(調理場用献立表)」に記載されています。

\* 調理加工食品類・菓子類は、主な原材料を表記しています。

\* 名古屋市公式ウェブサイト( <http://www.city.nagoya.jp/kyoiku/page/0000052124.html> )に主な食材の産地と一部の食材の放射性物質の検査結果を掲載しています。都合により、食材の産地や献立を変更する場合があります。

日	曜	こ ん だ て		除 去 食	食 品 の 主 な は た ら き											
					エネルギーのもとになる		体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる							
20	月	ソフトめん	みそめん		油、砂糖、でん粉	豚肉、みそ	にんじん、たまねぎ、ねぎ									
			かぼちゃフライ		パン粉、小麦粉、油		かぼちゃ									
21	火	ごはん	煮込みハンバーグ		パン粉、油、砂糖	牛肉、豚肉、鶏肉	たまねぎ、ぶなしめじ、マッシュルーム									
			マカロニスープ		マカロニ	ハム	にんじん、たまねぎ、キャベツ、こまつな									
22	水	ナン	キーマカレー	◎	白いんげん豆ピューレ レンズ豆、油、小麦粉	牛肉、豚肉、チーズ	にんじん、たまねぎ、しょうが、にんにく									
			カラフルソテー		油	ハム	にんじん、えだまめ、とうもろこし									
23	木	ごはん	くしカツ		小麦粉、パン粉、油	豚肉										
			おひたし		砂糖	けずりぶし	にんじん、キャベツ、こまつな									
24	金	ごはん	みそ汁			ゆば、わかめ、みそ 信州みそ	みつば									
			チャプスイ	◎	油、砂糖、でん粉	豚肉、ベーコン、うずら卵 いか	にんじん、たまねぎ、チンゲン菜、もやし									
27	月	五穀ごはん	切り干しの煮しめ		砂糖	生揚げ、けずりぶし	切り干しだいこん									
			ハヤシチュー		じゃがいも、油、小麦粉	豚肉	にんじん、たまねぎ、にんにく									
28	火	ごはん	フルーツミックス				みかん(パウチ)、黄桃(パウチ)									
			マーボー豆腐	◎	油、砂糖、でん粉、ごま油	牛肉、豚肉、とうふ、みそ	にんじん、たけのこ、ねぎ、しょうが									
29	水	ミルク ロールパン	あかもく入りぎょうぎ巻き		小麦粉、油	豚肉、あかもく	キャベツ、にんじん、ねぎ									
			牛肉の赤ワイン煮込み		オリーブ油	牛肉	にんにく、にんじん、たまねぎ、トマト									
30	木	ごはん	ツナとアスパラガスのソテー		油	まぐろ油漬	にんじん、アスパラガス、とうもろこし									
			いちごジェラート		砂糖、いちごジャム、バター	生クリーム、牛乳、脱脂粉乳	いちご									
31	金	ごはん	魚の和風マリネ		でん粉、油、砂糖	ます	にんじん、たまねぎ、ピーマン、しょうが									
			若竹汁			油揚げ、わかめ	たけのこ									
1か月平均	牛乳	ごはん	とり肉のうま塩スープ		油	鶏肉、花かまぼこ、油揚げ	にんじん、たまねぎ、ねぎ、みつば、しょうが									
			まぐろの角煮		砂糖	まぐろ	しょうが									
				エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビ タ ミ ン			食物繊維	食塩相当量	
				kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	A μgRAE	B 1 mg	B 2 mg	C mg	g	g
				610	24.6	19.4	319	78	2.5	3.2	209	0.55	0.51	24	4.1	2.2

- \* 稲や野菜のイラストのある日は市内産の食材を使います。米と野菜の両方を使う日を「みんなで食べる!なごや産」の日としています。
- \* 五目まぜごはん、えびフライ、あかもく入りぎょうぎ巻きは「ふるさと献立」です。名古屋や愛知の特産物や郷土料理を紹介する取り組みです。
- \* とり肉のうま塩スープは新献立です。
- \* こいのぼりのイラストのある日は、こどもの日の特別献立です。
- \* 5月はフェアトレード月間です。マーボー豆腐に使用しているごま油は、フェアトレード物資です。

今月のめあて 「いろいろな料理を知ろう」 給食は、様々な国の料理をアレンジして提供しています。