

【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	ごはん	ビビンバ	◎	油、砂糖、 白ごま	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
2	木	きしめん	卵とじきしめん	◎	油、でん粉	豚肉、 鶏卵 、花かまぼこ 油揚げ	にんじん、たまねぎ、ねぎ、干しいたけ
			がんもどきの煮つけ		油、砂糖	鶏肉、とうふ、だいず	にんじん、グリーンピース
		牛乳					
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	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
			ワントンスープ		ワントンめん、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	
9	木	サンド イッチ バンズ	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	
10	金	ごはん	マーボーどうふ	◎	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
			あかもく入りぎょうざ巻き		小麦粉、油	豚肉、あかもく	キャベツ、にんじん、ねぎ
		牛乳					
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
			フライピーンズ		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	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
			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
		牛乳					
15	水	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					
16	木	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
17	金	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
			そえ野菜				キャベツ
		牛乳	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

* ◎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。

5月の学校給食こんだて(令和6年度)

第4ブロック 東区・中区・昭和区・天白区

