

令和8年 5月 学校給食予定献立表(東部)

今月の標語
給食を早く食べたい



月		火		水		木		金											
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名										
ヒートレスシチューを提供します 【ヒートレスシチュー】がもうすぐ賞味期限を迎えます。そのためローリングストックの一環として今月の給食で提供します。 温めなくても、なめらかなとろみのあるブラウンソース仕立てのシチューです。		端午の節句(こどもの日) 5月5日は「端午の節句」です。こいのぼりを立てたり、兜や鎧を飾ったりします。また、行事食のかしわもち、北海道ではほこちを食べてお祝いします。これらの飾り物や食べ物には、子供たちの健康や未来への願いが込められています。		出せ魚(出世魚) 出せ魚とは、成長とともに名前が変わる魚のことで、こどもの成長や自立と健康を願って食べる風習があります。北海道では小さい順に フクラギ → イナダ → ブリと呼び方が変化します。		うどん 【山菜つみれうどん】 旬のたけのこ、ふきが入っています。		ごはん 【ぎょうざスープ】 【ピビンバ】 【アセロラゼリー】		ごはん 【高野豆腐とわかめのみそ汁】 【かまぼこフライ】 【ごまだれパンパンジー】 【すこやかふりかけ(おかか)】									
春が旬の野菜 ●春キャベツ ●新玉ねぎ ●山菜		たけのこ ぶり(出世魚)		7 うどん 【山菜つみれうどん】 旬のたけのこ、ふきが入っています。		8 ごはん 【ぎょうざスープ】 【ピビンバ】 【アセロラゼリー】		11 ごはん 【ポークカレー】 【切干大根のサラダ】		12 ごはん 【いもちオニオンスープ】 【焼きそば】 【ごぼうサラダ】									
18 ごはん 【なめこのみそ汁】 【キャベツ入り平つくね】 【大豆とひじきの甘辛煮】 【ジョアストロベリー】		19 ごはん 【ヒートレスシチュー】 【ハーブチキン】 【ブロッコリーの】 【イタリアンサラダ】 【チョコジャム】		20 ごはん 【ためき汁】 【かぼちゃひき肉フライ】 【小松菜ともやしの】 【ごま和え】		21 ラーメン 【しょうゆラーメン】 【揚げぎょうざ 2個】 【ぷるりんゼリー】 【(グレープ味)】		22 ごはん 【卵入りわかめスープ】 【ブルコギ】		25 ごはん 【けんちん汁】 【白身魚フライ】 【れんこんサラダ】 【減塩小袋ソース】		26 ごはん 【豆乳かぼちゃポタージュ】 【バーガーバーグ】 【スライスチーズ】 【小袋ケチャップ】		27 ごはん 【中華丼】 【グリーンぎょうざ 2個】		28 うどん 【白ごまたっぷり】 【みそうどん】 【ポテトコロケ】 【白菜の昆布和え】		29 ごはん 【かぼちゃ団子汁】 【豚肉の塩たれ炒め】 【豆乳プリン】	

夜間窓口を開設しております
5月は15日・25日です 17:00~20:00まで
口座振替の利用をお願いします
第1学校給食共同調理場
第2学校給食共同調理場