



令和8年

5月

枚方市 中学校給食 献立表



枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

*枚方市の中学校給食のアレルギー対応について

★基本食 ・アレルギーを含むおかずは色分けをして表記しています。

卵 乳 えび 小麦

★アレルギー対応食 ・基本食で上記アレルギーの使用がある場合は、代替献立を提供しています。

★基本食・アレルギー対応食共通

・上記以外の8大アレルギーである、**そば・落花生・かに・くるみ**の使用はありません。
・使用するしゆゆには、原材料に小麦・大豆が含まれていますが、これについては記載していません。

就学援助費を申請される皆様

令和8年度の就学援助費の支給が決定されるまでは、**事前入金が必要です。**

支給が決定されましたら、注文された分の給食費を返金いたします。

5月5日は「こどもの日」です!

こどもの日は、もともと「端午の節句」で男の子の幸せを祈る日でしたが、1948年にこどもの日が決められてから、子どもたちみんなの幸せを祈る日になりました。これにちなみ、給食では1日に、さけ寿司のもととかしわもちを提供します。柏の木の「新芽が出てから古い葉が落ちる」という特徴から、「家系が絶えない」、「子孫繁栄」という考えに結びつき、縁起がいいことから、かしわもちが食べられるようになりました。



星マークの日はアレルギー対応食があります。

ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。
※申込には、申請書と学校生活管理指導表の提出が必要です。

1 **①いわしの生姜煮**

②野菜炒め ③小松菜のおひたし
④さけ寿司のもと ⑤かしわもち ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 877kcal ○たんぱく質 36.4g ○脂質 27.0%

7 **①オムレツ**

②ごぼうソテー ③コーンソテー
④ココナッツキーマカレー ■ご飯 ■ジョア(いちご)

○エネルギー 795kcal ○たんぱく質 32.5g ○脂質 19.8%

アレルギー対応あり

8 **①ちくわの新茶揚げ**

②たけのこの煮物 ③チンゲン菜とじゃこの炒め物
④磯煮 ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 830kcal ○たんぱく質 35.8g ○脂質 27.2%

11 **①焼き魚(赤魚)**

②チンゲン菜のおかか炒め
③揚げじゃがいもとアスパラの炒め物
④とうふのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 793kcal ○たんぱく質 34.8g ○脂質 28.1%

12 **①えびしゅうまい**

②キムチピビンパ ③ソナひじきサラダ
④ミニゼリー(みかん、洋梨) ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 841kcal ○たんぱく質 35.1g ○脂質 26.0%

アレルギー対応あり

13 **①白身魚フライ**
(ノンエッグタルタルソース)

②粉ふき芋 ③小松菜の炒め物
④いんげん豆の豆乳スープ ■コッペパン ■牛乳

○エネルギー 866kcal ○たんぱく質 36.4g ○脂質 34.0%

アレルギー対応あり

14 **①鶏肉のマーマレード焼き**

②マカロニソテー ③チンゲン菜のソテー
④ミネストローネ ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 794kcal ○たんぱく質 35.7g ○脂質 23.4%

アレルギー対応あり

15 **①わかさぎのねぎダレ**

②シャキッと春めくたけのこ混ぜごはんの具
③そばろ煮 ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 889kcal ○たんぱく質 36.9g ○脂質 28.4%

18 **①米粉ビーフカレー**

②切干大根のサラダ(ゴマドレッシング)
③河内晩柑 ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 795kcal ○たんぱく質 27.9g ○脂質 25.5%

19 **①焼き魚(鮭)**

②豆苗の炒め物 ③五目きんぴら
④団子のすまし汁 ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 40.0g ○脂質 20.0%

20 **①鶏肉のハニーマスタードソース**

②三度豆のソテー ③野菜炒め
④スープ煮 ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 830kcal ○たんぱく質 33.4g ○脂質 27.5%

21 **①豚肉の生姜焼き**

②ポイル野菜 ③小松菜のごま炒め
④豆乳みそ汁 ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 807kcal ○たんぱく質 37.7g ○脂質 27.9%

22 **①白身魚の野菜あんかけ**

②クープイリチ ③ちゃんこ
■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 808kcal ○たんぱく質 34.6g ○脂質 24.7%

25 **①トリニョーラ**

②キャベツの炒め物 ③春雨の炒め物
④かきたま汁 ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 805kcal ○たんぱく質 31.6g ○脂質 25.4%

アレルギー対応あり

26 **①ししゃも**

②じゃがいもの炒め物 ③人参シソソ
④牛丼 ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 792kcal ○たんぱく質 32.9g ○脂質 31.6%

27 **①トマトソースチキンハンバーグ**

②小松菜のオイスターソース炒め
③コーンスープ ■食パン ■牛乳

○エネルギー 861kcal ○たんぱく質 36.5g ○脂質 30.0%

アレルギー対応あり

28 **①かつおのごまがらめ**

②きのこソテー ③もやしのピリカラ炒め
④もずくのすまし汁 ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 811kcal ○たんぱく質 41.6g ○脂質 24.4%

29 **①マーボー豆腐**

②三度豆のおひたし ③フルーツポンチ(梨・りんご)
■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 807kcal ○たんぱく質 31.8g ○脂質 25.1%

<アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみを使用していません。

7 **①ポークウインナー**

②ごぼうソテー ③コーンソテー
④ココナッツキーマカレー ■ご飯 ■ジョア(いちご)

○エネルギー 874kcal ○たんぱく質 35.8g ○脂質 27.1%

12 **①おさかなナゲット**

②キムチピビンパ ③ソナひじきサラダ
④ミニゼリー(みかん、洋梨) ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 875kcal ○たんぱく質 33.9g ○脂質 29.4%

13 **①白身魚のから揚げ**
(ノンエッグタルタルソース)

②粉ふき芋 ③小松菜の炒め物
④いんげん豆の豆乳スープ ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 850kcal ○たんぱく質 35.5g ○脂質 27.8%

14 **①鶏肉のマーマレード焼き**

②米粉マカロニソテー ③チンゲン菜のソテー
④ミネストローネ ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 795kcal ○たんぱく質 34.7g ○脂質 23.2%

25 **①トリニョーラ**

②キャベツの炒め物 ③春雨の炒め物
④玉ねぎのおつゆ ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 29.9g ○脂質 23.7%

27 **①トマトソースチキンハンバーグ**

②小松菜のオイスターソース炒め
③豆乳コーンスープ ■ご飯 ■牛乳

○エネルギー 813kcal ○たんぱく質 32.2g ○脂質 23.4%

アレルギー対応献立は、赤字で示しています。

5月分の予約について

★インターネット予約: 4月1日(水)～4月20日(月)

★マークシート予約(学校へ提出): 4月1日(水)～4月15日(水)

※自動予約(在校時一括予約)を申込みされた方も、事前入金が必要です。残高を確認の上、入金をお願いします。

入金の期限は、4月20日(月)です。予約注文はこちらから!⇒



令和8年5月 使用食材一覧・アレルギー情報

◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。
 (しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません)。
 ◆揚げ油はなたね油を使用しています。
 ◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにかが混ざる漁法で採取しています。
 ◆15日の「わかさぎ」には、魚卵が入っている場合があります。26日の「ししゃも」には、魚卵が入っています。
 加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、
 「食品の配合割合一覧表」を用意しています。
 (ホームページからダウンロード可)。

配合割合一覧表はこちらから! →



諸事情により、
使用食材の数量を
変更する場合があります。

1日(金) ご飯・牛乳

- ①いわしの生姜煮:いわし生姜煮
- ②野菜炒め:豚肉、玉葱、人参、たけのこ、キャベツ、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、オリーブオイル
- ③小松菜のおひたし:うす揚げ、小松菜、人参、緑豆、やし、こいくち醤油、さとう、削り節
- ④さけの刺身:鮭、ろくろ、ごま、玉葱、むぎ枝豆、干椎茸、人参、ホールコーン、米酢、さとう、塩、こいくち醤油、料理酒、みりん、ひまわり油
- ⑤かしわもち:かしわもち

▼アレルギー情報▼

- ②豚肉 ③さば、大豆 ④さけ、大豆、ごま

枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します!!

2025年8・9月に募集した第7回枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します。募集したテーマは「旬の食材を使った、ごはんには合うおかず」で、5月は入賞作品の1作品を給食としてアレンジして提供します。

<シャキッと春めくたけのこ混ぜごはんの具:楠葉西中学校> (5/15)

給食では混ぜ込みごはんの具にアレンジして提供します。具たくさんで栄養もとれる料理です。

★生徒のアピールポイント

季節の食材を楽しみながら、いろいろな野菜を食べられます。
 また、おかずとしても、混ぜごはんにしても合います。たけのこの黄、えんどう豆の緑、にんじんの赤の3色を意識して、彩りよくし、たけのこのシャキッとした食感も楽しめるようにしました。



7日(木) ご飯・ジョア(いちご)

- ①オムレツ:オムレツ
- ②こぼろ汁:こぼろ汁、人参、ツナフレーク、ごま、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油
- ③コンソメ:ホールコーン、むぎ枝豆、人参、塩、こしょう、ひまわり油
- ④コナツキマカレー:鶏ミンチ肉、ひよこ豆、ひよこ豆ペースト、玉葱、人参、ダイズマヨネーズ、土生姜、にんにく、コナツミルク、ひまわり油、カレー粉、トマトケチャップ、ウスターソース、濃厚ソース、こいくち醤油、さとう、塩、こしょう、どりからスープ、米粉

▼アレルギー情報▼

- ①卵 ②ごま ③大豆 ④鶏肉
- ジョア(いちご):乳

8日(金) ご飯・牛乳

- ①ちくわの新茶揚げ:ちくわ、粉茶、米粉、塩、揚げ油
- ②たけのこの煮物:うす揚げ、たけのこ、さとう、うすくち醤油、みりん、削り節
- ③チンゲン菜とじゃこの炒め物:ちりめんじゃこ、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油
- ④磯煮:鶏肉もも、人参、じゃがいも、一口厚揚げ、ずりみだんご、板こんにやく、三度豆、ひじき、さとう、こいくち醤油、削り節

▼アレルギー情報▼

- ②さば、大豆 ④さば、鶏肉、大豆

11日(月) ご飯・牛乳 ①焼き魚(赤魚):赤魚、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ②チンゲン菜のおかか炒め:チンゲンサイ、玉葱、人参、かつおぶし、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③揚げじゃがいもとアスパラの炒め物:じゃがいも、揚げ油、ベーコン、グリーンアスパラガス、こいくち醤油、塩、こしょう ④とうふのみそ汁:うす揚げ、玉葱、冷凍豆腐、わかめ、青葱、みそ、削り節 ▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、大豆	12日(火) ご飯・牛乳 ①えびしゅうまい:えびしゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油 ②キムチピビンバ:豚肉かたろース、白菜キムチ、小大豆もやし、人参、切干大根、青葱、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油 ③ソナヒじきサラダ:ツナフレーク、キャベツ、人参、ホールコーン、ひじき、塩、こしょう、こいくち醤油、さとう、ひまわり油 ④ミニゼリー(みかん、洋梨):ミニみかんゼリー、ミニ洋梨ゼリー ▼アレルギー情報▼ ①えび、小麦、豚肉 ②豚肉、大豆	13日(水) コッペパン・牛乳 ①白身魚フライ(ノンエッグタルタルソース):メルルーサフライ、揚げ油、ノンエッグタルタルソース ②粉ふき芋:じゃがいも、塩、こしょう、あおさ粉 ③小松菜の炒め物:焼豚、人参、小松菜、玉葱、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④いんげん豆の豆乳スープ:ベーコン、人参、玉葱、マッシュルーム、白いんげん豆ペースト、豆乳、パセリ、塩、こしょう、どりからスープ ▼アレルギー情報▼ ①小麦、大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆 ■コッペパン:小麦、乳	14日(木) ご飯・牛乳 ①鶏肉のマーマレード焼き:鶏肉もも、塩、こしょう、マーマレード、こいくち醤油 ②マカロニソテー:マカロニ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、どりからスープ、オリーブ油 ③チンゲン菜のソテー:ボイルスラム、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④ミネストローネ:ベーコン、カットウインナー、人参、玉葱、じゃがいも、ホールコーン、キャベツ、ダイズマヨネーズ、トマトケチャップ、赤ワイン、どりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう、うすくち醤油 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②小麦、鶏肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉	15日(金) ご飯・牛乳 ①わかさぎのねぎだれ:わかさぎ、澱粉、揚げ油、青葱、にんにく、さとう、米酢、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油 ②シャキッと春めくたけのこ混ぜごはんの具:たけのこ、うす揚げ、人参、玉葱、えんどう豆、さとう、こいくち醤油、料理酒、みりん、ひまわり油、削り節 ③そば煮:牛ミンチ肉、土生姜、人参、玉葱、じゃがいも、一口こぼろ天、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油、澱粉、削り節 ▼アレルギー情報▼ ②さば、大豆 ③さば、牛肉
18日(月) ご飯・牛乳 ①米粉ピザカレー:牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャップ、どりからスープ、ひまわり油 ②切干大根のサラダ(ゴマドレッシング):ツナフレーク、切干大根、人参、小松菜、ひまわり油、こしょう、すりごま、ゴマドレッシング ③河内晩柑:河内晩柑 ▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②大豆、ごま	19日(火) ご飯・牛乳 ①焼き魚(鮭):鮭、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ②豆苗の炒め物:焼豚、豆苗、緑豆もやし、人参、こいくち醤油、こしょう、ひまわり油 ③五目きんぴら:牛肉、こぼろ汁、つぎこんにやく、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ④団子のすまし汁:かまぼこ、白玉団子、人参、玉葱、干椎茸、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ①さけ ②豚肉 ③牛肉 ④さば	20日(水) ご飯・牛乳 ①鶏肉のミニマスタートソース:鶏肉もも、土生姜、にんにく、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油、粒マスタード、はちみつ、米酢 ②三度豆のソテー:ベーコン、人参、三度豆、こいくち醤油 ③野菜炒め:焼豚、人参、玉葱、キャベツ、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④スープ煮:カットウインナー、人参、玉葱、じゃがいも、こいくち醤油、塩、こしょう、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①りんご、鶏肉 ②豚肉 ③豚肉 ④さば、豚肉	21日(木) ご飯・牛乳 ①豚肉の生姜焼き:豚肉かたろース、玉葱、青葱、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、澱粉、ひまわり油 ②ポイル野菜:緑豆もやし、人参、塩 ③小松菜のごま炒め:小松菜、切干大根、ちくわ、人参、ごま、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ④豆乳みそ汁:うす揚げ、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、青葱、大豆ペースト、豆乳、みそ、うすくち醤油、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③ごま ④さば、大豆	22日(金) ご飯・牛乳 ①白身の野菜あんかけ:ホキ、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油、人参、玉葱、チンゲンサイ、さとう、みりん、削り節 ②クレープイチ:焼豚、人参、たけのこ、細切り昆布、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ③ちゃんこ:鶏団子、人参、キャベツ、干椎茸、一口厚揚げ、青葱、緑豆春雨、土生姜、料理酒、みりん、こいくち醤油、塩、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①さば ②豚肉 ③さば、鶏肉、大豆
25日(月) ご飯・牛乳 ①トリニラ:鶏肉もも、塩、こしょう、にんにく、土生姜、料理酒、澱粉、揚げ油、こいくち醤油、さとう、みりん、コチュジャン、ごま油 ②キャベツの炒め物:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③春雨の炒め物:焼豚、人参、緑豆春雨、小松菜、塩、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ④かきたま汁:糸かまぼこ、人参、玉葱、卵、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、澱粉、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆、ごま ③豚肉 ④卵、さば	26日(火) ご飯・牛乳 ①ししゃも:ししゃも ②じゃがいもの炒め物:ベーコン、玉葱、じゃがいも、チンゲンサイ、こいくち醤油、塩、こしょう ③人参シジミ:ツナフレーク、玉葱、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ④牛丼:牛肉、玉葱、糸こんにやく、青葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ④牛肉	27日(水) 食パン・牛乳 ①トマトソースチキンハンバーグ:チキンハンバーグ、人参、玉葱、マッシュルーム、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、オニオンペースト、澱粉、ひまわり油 ②小松菜のオイスターソース炒め:焼豚、人参、小松菜、切干大根、オイスターソース、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③コンソメ:ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、牛乳、生クリーム、パセリ、塩、こしょう、どりからスープ ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②豚肉 ③乳、鶏肉、豚肉 ■食パン:小麦、乳	28日(木) ご飯・牛乳 ①かつおのごまからめ:かつお、土生姜、こいくち醤油、澱粉、揚げ油、さとう、料理酒、みりん、ごま ②きのこのソテー:しめじ、エリンギ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油 ③もやしのピリカ炒め:ロースハム、小大豆もやし、人参、チンゲンサイ、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、豆板糖、ひまわり油 ④もずくのすまし汁:冷凍豆腐、人参、玉葱、糸かまぼこ、もずく、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ①ごま ③豚肉、大豆 ④さば、大豆	29日(金) ご飯・牛乳 ①マーボー豆腐:鶏ミンチ肉、冷凍豆腐、土生姜、にんにく、人参、玉葱、青葱、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みそ、豆板糖、どりからスープ、ひまわり油、澱粉 ②三度豆のおひたし:うす揚げ、三度豆、人参、キャベツ、こいくち醤油、さとう、削り節 ③フルーツポンチ(梨・りんご):梨の缶詰、りんご缶、三色ゼリー ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ②さば、大豆 ③りんご

<アレルギー対応献立>

7日(木) ご飯・ジョア(いちご) ①ポークウインナー:ポークウインナー ②こぼろ汁:こぼろ汁、人参、ツナフレーク、ごま、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③コンソメ:ホールコーン、むぎ枝豆、人参、塩、こしょう、ひまわり油 ④コナツキマカレー:鶏ミンチ肉、ひよこ豆、ひよこ豆ペースト、玉葱、人参、ダイズマヨネーズ、土生姜、にんにく、コナツミルク、ひまわり油、カレー粉、トマトケチャップ、ウスターソース、濃厚ソース、こいくち醤油、さとう、塩、こしょう、どりからスープ、米粉 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②ごま ③大豆 ④鶏肉 ■ジョア(いちご):乳	12日(火) ご飯・牛乳 ①おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚げ油 ②キムチピビンバ:豚肉かたろース、白菜キムチ、小大豆もやし、人参、切干大根、青葱、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油 ③ソナヒじきサラダ:ツナフレーク、キャベツ、人参、ホールコーン、ひじき、塩、こしょう、こいくち醤油、さとう、ひまわり油 ④ミニゼリー(みかん、洋梨):ミニみかんゼリー、ミニ洋梨ゼリー ▼アレルギー情報▼ ②豚肉、大豆	13日(水) ご飯・牛乳 ①白身魚のから揚げ(ノンエッグタルタルソース):ホキ、塩、こしょう、澱粉、揚げ油、ノンエッグタルタルソース ②粉ふき芋:じゃがいも、塩、こしょう、あおさ粉 ③小松菜の炒め物:焼豚、人参、小松菜、玉葱、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④いんげん豆の豆乳スープ:ベーコン、人参、玉葱、マッシュルーム、白いんげん豆ペースト、豆乳、パセリ、塩、こしょう、どりからスープ ▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆	14日(木) ご飯・牛乳 ①鶏肉のマーマレード焼き:鶏肉もも、塩、こしょう、マーマレード、こいくち醤油 ②米粉マカロニソテー:米粉マカロニ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、どりからスープ、オリーブ油 ③チンゲン菜のソテー:ボイルスラム、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④ミネストローネ:ベーコン、カットウインナー、人参、玉葱、じゃがいも、ホールコーン、キャベツ、ダイズマヨネーズ、トマトケチャップ、赤ワイン、どりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう、うすくち醤油 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②鶏肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉	25日(月) ご飯・牛乳 ①トリニラ:鶏肉もも、塩、こしょう、にんにく、土生姜、料理酒、澱粉、揚げ油、こいくち醤油、さとう、みりん、コチュジャン、ごま油 ②キャベツの炒め物:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③春雨の炒め物:焼豚、人参、緑豆春雨、小松菜、塩、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ④玉ねぎのおつゆ:糸かまぼこ、人参、玉葱、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆、ごま ③豚肉 ④さば
---	---	---	--	--

27日(水) ご飯・牛乳 ①トマトソースチキンハンバーグ:チキンハンバーグ、人参、玉葱、マッシュルーム、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、オニオンペースト、澱粉、ひまわり油 ②小松菜のオイスターソース炒め:焼豚、人参、小松菜、切干大根、オイスターソース、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③豆乳コンソメ:ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、豆乳、パセリ、塩、こしょう、どりからスープ ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉、大豆
--

5月1日は「八十八夜」です!
 八十八夜とは、立春から数えて88日目にあたる日のことです。季節の移り変わりを表す「雑節」の一つで、八十八夜は茶摘みを行う目安でもあります。新茶は渋みや苦みが少なく、香りが高いのが特徴です。緑茶は、飲むことで抗酸化作用のあるカテキンやリラクソ効果のあるテアニンを、また食べることで食物繊維やビタミンE、βカロテンなど体に良い成分を摂取できます。給食では、8日に粉茶を使用した「ちくわの新茶揚げ」を提供します。

かわらばんかん 河内晩柑
 1905年頃に熊本県の河内町で見つかったことと、収穫時期が春先以降であることから「河内晩柑」と呼ばれるようになりました。「和製グレープフルーツ」と呼ばれることもありますが、さっぱりとした優しい甘さが特徴で、春から夏にかけての時期が旬の果物です。給食では、18日に提供します。

