

令和4年5月分小学校給食献立表

北九州市教育委員会
(若松・八幡東・八幡西・戸畑)



5月は、子どもの健康や成長を願い、端午の節句にちなんだ料理を知らせたり、春に収穫した食材を取り入れ、春の野菜のおいしさを知らせたりしています。



※今月の英語は「bean sprouts」です。答えは裏面にあります。

日	こ ん だ て		ざ い り よ う			ひとくちメモ	エネルギー	たんぱく質	しじつ
	主食	牛乳	お か ず	おもにエネルギーのもとになるもの	おもにからだをつくるもとになるもの		おもにからだのちようしをととのえるもとになるもの	kcal	g
2月	ごはん	○	にしよくごはん しおぶたじる	★ごはん さとう ごま あぶら	☆ぎゅうにゅう まぐろあぶらづけ たまご ぶたにく	にんじん ごぼう ★たけのこ ☆キャベツ ねぎ	631	24.6	22.2
6金	むぎごはん	○	カレーライス ミックスフルーツ	★むぎごはん ★じゃがいも こむぎこ あぶら マーガリン	☆ぎゅうにゅう けいにく	にんじん ★たまねぎ りんご グリンピース みかん(かん) パイン(かん) おうとう(かん)	694	19.0	16.4
9月	パン (はんまんむぎ)	○	ミルククリーム チリコンカン ゆでやさいサラダ	☆パン ミックスビーンズ こむぎこ ミルククリーム あぶら	☆ぎゅうにゅう ぶたひきにく だいず	トマト(かん) にんじん ★たまねぎ どうもろこし ☆キャベツ	711	27.8	31.2
10火	ごはん	○	たけのこごはん たまねぎのみそしる かしわもち <small>行事食端午の節句</small>	★ごはん さんおんとう ★じゃがいも かしわもち	☆ぎゅうにゅう けいにく あぶらあげ みそ ★わかめ	にんじん さやいんげん ★たけのこ いとこんにやく ★たまねぎ	634	20.7	13.0
11水	ちいさい キャロットパン	○	わかめいりかやくうどん キャベツとコーンのソテー まっちゃんムース <small>お楽しみ献立</small>	ちいさいキャロットパン かんめん まっちゃんムース あぶら	☆ぎゅうにゅう けいにく ちくわ ★わかめ	にんじん ★たまねぎ ねぎ ☆キャベツ どうもろこし(ホールかん)	613	20.6	22.3
12木	ごはん	○	ぶたにくとじゃがいものふくめに なっとう キャベツとこまつなのごまあえ	★ごはん ★じゃがいも さんおんとう さとう あぶら ごま	☆ぎゅうにゅう ぶたにく なっとう かつおぶし	にんじん さやいんげん ★こまつな ★たまねぎ いとこんにやく ☆キャベツ	683	25.5	17.8
13金	ごはん	○	ちくわのおちのはあげ にんじんシリシリ(ごまいり) あつあげのみそしる <small>カミカミ献立</small>	★ごはん こむぎこ あぶら ごま	☆ぎゅうにゅう ちくわ まぐろあぶらづけ あつあげ みそ	にんじん ★みずな こなちゃ ★たまねぎ	688	24.3	21.2
16月	はいがパン	○	チョコだいがクリーム ツナのカレーポテト ミネストローネ	はいがパン ★じゃがいも さとう しろいんげんまめ チョコだいがクリーム あぶら	☆ぎゅうにゅう まぐろあぶらづけ フランクフルトソーセージ ひんまっチーズ	にんじん トマト(かん) ★たまねぎ グリンピース ☆キャベツ どうもろこし	719	26.4	31.7
17火	ごはん	○	マーボー豆腐 キャベツのじゃこいため あさりのつくだに	★ごはん さとう でんぶん あぶら ごまあぶら	☆ぎゅうにゅう ぶたひきにく とうふ みそ あさりのつくだに しらすぼし	にんじん しょうが ★たまねぎ ☆キャベツ	658	29.6	19.1
18水	せわりパン	○	チキンサンド キャロットスープ <small>野菜の日献立</small>	せわりパン さとう でんぶん ★じゃがいも あぶら マーガリン	☆ぎゅうにゅう けいにく だっしふんにゅう	にんじん ☆キャベツ ★たまねぎ	615	29.3	20.7
19木	ごはん	○	ししやもフライ ひじきのいために かきたまじる <small>食育の日 和食献立</small>	★ごはん さんおんとう でんぶん あぶら	☆ぎゅうにゅう てんぷら だいず たまご ししやもフライ(こもち) ひじき	にんじん ★みずな ★たまねぎ	591	20.3	16.6
20金	ごはん	○	おやこに もやしのごまずあえ	★ごはん ★じゃがいも さんおんとう さとう あぶら ごま	☆ぎゅうにゅう けいにく あつあげ たまご	にんじん さやいんげん ★たまねぎ ねぎ ☆bean sprouts	667	25.7	21.1
23月	くろぎとうパン	○	じゃがいものクリームに やさいのアーモンドいため	くろぎとうパン ★じゃがいも あぶら アーモンド	☆ぎゅうにゅう ベーコン だっしふんにゅう しらすぼし	★こまつな ★たまねぎ グリンピース ☆キャベツ	606	22.4	20.8
24火	ごはん	○	さばのごまに じゃがいものきんぴら すましじる	★ごはん さんおんとう ★じゃがいも きりふ ごま あぶら ごまあぶら	☆ぎゅうにゅう さば	にんじん ほうれんそう しょうが ★たまねぎ	672	27.2	21.6
25水	ちいさいパン	○	スライスチーズ ひらめんやきビーフン いりことだいずのからめあえ バナナ	ちいさいパン ひらめんビーフン さとう あぶら	☆ぎゅうにゅう ぶたにく てんぷら いりだいず スライスチーズ いりこ	にんじん ★たまねぎ ☆キャベツ ねぎ きくらげ バナナ	624	28.1	21.7
26木	ごはん	○	レバニラいため ワンタンスープ	★ごはん さとう ワンタンめん あぶら ごまあぶら	☆ぎゅうにゅう とりレバー うずらたまご	にんじん にんじん ★たまねぎ しょうが ☆キャベツ きくらげ	680	27.4	22.8
27金	ごはん	○	ひじきのませごはん あじのつみれじる	★ごはん さとう こむぎこ ごま あぶら	☆ぎゅうにゅう ベーコン あじ とうふ しらすぼし ひじき	にんじん ★こまつな ほうれんそう しょうが ★たまねぎ	561	21.4	15.4
30月	パン	○	いちごジャム ハンバーグのオニオンソース やさいスープ	パン いちごジャム ★じゃがいも マーガリン	☆ぎゅうにゅう ハンバーグ	にんじん ★たまねぎ ☆キャベツ	634	26.2	21.6
31火	ごはん	○	はっぼうさい あつあげのふくめに アーモンドいりこ	★ごはん でんぶん さとう あぶら ごまあぶら アーモンドいりこ	☆ぎゅうにゅう ぶたにく てんぷら うずらたまご あつあげ	にんじん さやいんげん ★たまねぎ ★たけのこ ☆キャベツ きくらげ ねぎ	695	27.8	23.9

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単 位	kcal	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
月 平 均	651	25.0	21.1	375	103	2.8	664	0.51	0.58	30	4.7	2.1
給食の基準量	650	21.1~32.5	14.4~21.7	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上	2.0未満

【保護者の皆様へ】

※ はしは、毎日持参させてください。はしとはしばこはよく洗い、いつも清潔にさせておいてください。

※ ★=市内産の食材 ☆=県内産の食材

北九州市の学校給食では、地場産物の活用に取り組んでいます。天候等により、他の産地になることもありますのでご了承ください。

～みんなで食育を進めましょう～

野菜を食べよう!～野菜で朝ごはん～

野菜は、1日350gを目標に食べることがよいとされています。野菜には、体の調子を整えるビタミンやミネラル、食物繊維などの栄養素がたくさん含まれています。朝ごはん積極的に野菜を摂り、1日を元気にスタートしましょう。

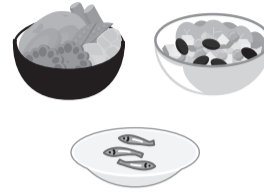
野菜たっぷりみそ汁



忙しい朝は、キャベツや白菜、小松菜などの火の通りやすい葉物野菜を使うと、調理時間を短くすることができます。また、味がよく、栄養価の高い旬の野菜を使うことで、その時期に必要な栄養素を効率よく摂取できます。今の時期は、新キャベツや新たまねぎなどがおすすめです。

～よくかんで食べよう～

よくかんで食べると、食べ物が細かくなり、消化・吸収を助け、健康な体づくりに役立ちます。よくかんで食べることを意識できるよう、学校給食では毎月「カミカミ献立」の日を設定しています。ご家庭でも、かむ回数が多くなる固い食べ物を多く取り入れてみてください。



給食では、かむ回数が多くなる豆類や小魚などの食べ物を献立に取り入れています!

学校給食レシピコンクール

今年度も小学6年生、中学生を対象に学校給食献立レシピコンクールを開催します。

「テーマ」は、「北九州市の地場産食材を使用した給食で食べたい献立」となっています。入賞献立は、実際の給食に登場する予定です。どんどんチャレンジしてくださいね!

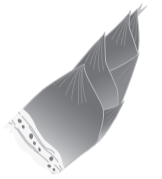


給食で地産地消

～北九州市の地場産物を味わおう～

たけのこは、春が旬の野菜です。北九州市では、小倉南区を中心に栽培されており、竹林面積は、約1500ヘクタールと全国有数の広さです。農家の方が、竹林の雑草を取り除いたり、肥料をまいたりして、大切に育てています。

たけのこ



「bean sprouts=もやし」

もやしは、一年を通して栽培されている野菜です。豆類や穀類の種子を、光を当てずに暗い所で発芽させると、白くて太い茎が育ちます。水分を多く含み、シャキシャキとした歯ごたえが特ちょうです。

おうちで給食!

たけのこご飯

【材料】 4人分

米	2カップ(340g)
水	400ml
鶏肉(こま切れ)	40g
油揚げ	20g
にんじん	40g
たけのこの水煮	120g
糸こんにゃく	60g
(冷)さやいんげん	20g

A	三温糖	大さじ1/2
	酒	小さじ1
	うすくちしょうゆ	大さじ1

【作り方】

- ①米は洗っておく。
- ②油揚げはせん切りにし、ゆでる。にんじんはせん切りにする。糸こんにゃくはゆで、3cm長さに切る。
- ③たけのこは短冊切りにする。さやいんげんはゆで、1cm長さに切る。
- ④米、Aの調味料と水を合わせ、鶏肉、にんじん、たけのこ、糸こんにゃく、油揚げを入れ、炊飯器で炊く。
- ⑤炊き上がったご飯に、さやいんげんを混ぜる。



※家庭向けに作り方をアレンジしています。

【5月の給食指導目標】 給食当番

給食時間は45分間です。みんなで協力して決められた時間内に、準備、食事、後片付けをしましょう。

給食当番は身だしなみに気をつけましょう。

マスク

口と鼻をおおうようにつけましょう。

手・指

つめは短くし、手はきれいに洗いましょう。



ぼうし・三角きん

かみの毛がでないようにしましょう。

エプロン

ボタンはしっかりとめ、ひもはきちんとおすびましょう。

学校給食の献立や朝ごはん、弁当作りの参考になるレシピをイラスト入りでわかりやすく紹介しています。また、過去のレシピコンクールに入賞した献立の紹介もしています。ぜひご活用ください。