

2023年度

5月 給食だより

柏崎市東部地区
学校給食共同調理場
TEL&FAX 25-3204

しんねんど はし けつ 5がつ せんちやう すこ
新年度が始まって1か月がたちました。5月は、緊張が少しずつほぐれ、
つかで えいよう きやうよう
疲れが出やすくなります。栄養と休養をきちんととりましょう。



市のホームページ
からも見てね

5月の給食目標

食べ物の働きを知ろう

た 食べ物は、からだなかの働きによって赤・黄・緑の3つのグループに分けることができます。
きやうしやく かなら あか き みどり
給食では、必ず赤・黄・緑の3つがそろっています。みなさんも食事のときに、3つがそろって
いるかチェックしてみましょう。

そろっているかな？ あか き みどり

<p>赤</p> <p>からだ 体をつくるもとになる</p> <p>さかな にく たまご 魚、肉、卵、 だいず だいずせいひん 大豆・大豆製品など</p>	<p>黄</p> <p>エネルギーになる</p> <p>ごはん、パン、めん、 いも類、油など</p>	<p>緑</p> <p>からだ 体の調子をととのえる</p> <p>やさい くだもの 野菜、果物、きのこなど</p>
--	---	---

好き嫌いしないで何でも食べてみよう

いろいろな食 材や料理の味を体験することは、単に栄養をとるだけ
みかく はったつ いま にがて なんなん た
でなく、味覚の発達にもつながります。今は苦手なものでも何年か経つ
と味になれてきて、食べられるようになることもあります。食わず嫌い
にならずに、一口でも食べる努力をしましょう。



献立表

柏崎市東部地区学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>牛乳</p> <p>かみかみ サラダ</p> <p>キャロットライス ほうれん草とツナ のクリームドリア</p> <p>717 / 25.3 / 1.7 857 / 29.5 / 2.0</p>	<p>2 中 通小 欠食 牛乳</p> <p>かしわ餅 ゆかり和え</p> <p>かつおの 揚げ煮干 あさりの 味噌汁</p> <p>671 / 29.1 / 2.4 821 / 34.2 / 2.8</p>	<p>こどもの日</p> <p>5月5日は「こどもの日」です。この日は、「かしわ餅」を食べる習慣があります。かしわの葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないので縁起がよいと言われてい</p> <p>牛乳</p> <p>ひじきの マリネ</p> <p>鶏のはちみつ 照り焼き</p> <p>ごまネーズ 和え</p> <p>ごはん わかめの 味噌汁</p> <p>622 / 27.0 / 2.2 779 / 31.8 / 2.7</p>	<p>11</p> <p>牛乳</p> <p>ごまネーズ 和え</p> <p>鯛の味噌煮</p> <p>ごはん 春雨の つゆ汁</p> <p>639 / 27.9 / 2.3 806 / 33.4 / 2.7</p>	<p>12</p> <p>牛乳</p> <p>和風 ハンバーグ</p> <p>ごはん わかめの 味噌汁</p> <p>622 / 27.0 / 2.2 779 / 31.8 / 2.7</p>
<p>8</p> <p>牛乳</p> <p>豆乳パンナ コッタ</p> <p>ごぼうと ツナの サラダ</p> <p>ドライ カレー</p> <p>686 / 23.6 / 2.5 849 / 27.8 / 2.8</p>	<p>9 中 通小 欠食 牛乳</p> <p>(中のみ) ミニフィッシュ</p> <p>切干大根の ナムル</p> <p>イカの薬味 ソース</p> <p>ごはん 中巻卵 スープ</p> <p>652 / 27.8 / 2.7 814 / 32.9 / 3.3</p>	<p>10</p> <p>牛乳</p> <p>ひじきの マリネ</p> <p>鶏のはちみつ 照り焼き</p> <p>ごはん わかめの 味噌汁</p> <p>665 / 29.2 / 2.8 816 / 35.2 / 3.7</p>	<p>11</p> <p>牛乳</p> <p>ごまネーズ 和え</p> <p>鯛の味噌煮</p> <p>ごはん 春雨の つゆ汁</p> <p>639 / 27.9 / 2.3 806 / 33.4 / 2.7</p>	<p>12</p> <p>牛乳</p> <p>和風 ハンバーグ</p> <p>ごはん わかめの 味噌汁</p> <p>622 / 27.0 / 2.2 779 / 31.8 / 2.7</p>
<p>15 ち 旅 京都 牛乳</p> <p>しば漬け 和え</p> <p>鯖の西京 焼き</p> <p>ごはん まいづる 肉じゃが</p> <p>608 / 28.3 / 2.0 761 / 33.7 / 2.3</p>	<p>16</p> <p>牛乳</p> <p>ごまじゃこ サラダ</p> <p>スタミナ レバー</p> <p>ゆかり ごはん</p> <p>味噌ワンタン スープ</p> <p>657 / 26.7 / 2.4 821 / 31.3 / 2.8</p>	<p>17 食育5か条 包のこんだて 牛乳</p> <p>わかめの 中華和え</p> <p>抹茶 蒸し パン</p> <p>ごはん 山菜汁 うどん</p> <p>677 / 24.2 / 2.6 805 / 27.9 / 3.1</p>	<p>18 ばくもくランチ 牛乳</p> <p>竹のこと 山菜の炒め煮</p> <p>鮭のマヨ コーン焼き</p> <p>ごはん そぼろ汁</p> <p>631 / 28.8 / 2.3 793 / 34.6 / 2.6</p>	<p>19 りんごシャーベット 牛乳</p> <p>たくあん和え</p> <p>チキン たれカツ丼</p> <p>にらたま 味噌汁</p> <p>658 / 28.1 / 2.1 819 / 33.8 / 2.6</p>
<p>22 全小学校欠食 牛乳</p> <p>かにかま 和え</p> <p>カルカル コロッケ</p> <p>ごはん 豆腐と ほうれん草の スープ</p> <p>小学校なし 778 / 27.0 / 2.9</p>	<p>23</p> <p>牛乳</p> <p>アーモンド 金平</p> <p>きりざい</p> <p>ごはん うち豆入りの 豚汁</p> <p>637 / 29.2 / 2.3 795 / 34.0 / 2.7</p>	<p>24 焼きのり 牛乳</p> <p>チョコレギ サラダ</p> <p>手巻きキンパ の具</p> <p>ごはん トック スープ</p> <p>643 / 27.5 / 2.6 802 / 32.3 / 3.0</p>	<p>25</p> <p>牛乳</p> <p>なめたけ 和え</p> <p>厚揚げの 和風 グラタン</p> <p>ごはん いももち汁</p> <p>681 / 25.6 / 2.4 852 / 30.3 / 2.8</p>	<p>26 第五中 欠食 牛乳</p> <p>アスパラ サラダ</p> <p>ごはん ハヤシ ライス</p> <p>642 / 19.7 / 2.6 804 / 23.1 / 3.1</p>
<p>29</p> <p>牛乳</p> <p>やみつぎ キャベツ</p> <p>ごはん 切干大根の 汁煮</p> <p>597 / 23.7 / 2.2 742 / 27.8 / 2.5</p>	<p>30</p> <p>牛乳</p> <p>カルカル キッシュ</p> <p>ごはん ABC スープ</p> <p>628 / 25.6 / 2.5 791 / 30.5 / 3.2</p>	<p>31</p> <p>牛乳</p> <p>フルーツ ヨーグルト</p> <p>レモン ドレッシング サラダ</p> <p>ピザ トースト</p> <p>639 / 29.6 / 2.8 776 / 34.9 / 3.5</p>	<p>今月のぱくもく</p> <p>5/18に「竹のこと山菜の炒め煮」が登場します。どちらも春が旬の食べ物です。春の味覚を美味しくいただきます！</p> <p>今月のご旅行</p> <p>今月の旅は「京都」です。西京みそは関西で食べられている白くて甘い味噌です。京都と言えば漬物がある名産です。また、まいづる地域はなんと肉じゃがの発祥の地だそうです。お楽しみに！</p>	

5月食材料表

2023年5月 柏崎市東部地区学校給食共同調理場

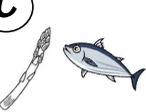
おぼ

覚えよう!

しょくいく じょう

かしわざきの食育5か条

「かしわざきの食育5か条」を知っていますか？望ましい食習慣をかしわざきの頭文字で表したものです。5月から毎月この5か条に関連した献立が登場します。毎月一つずつ覚えましょう。

<p>か</p>  <p>か 噛んでかしく 肥満予防</p>	<p>し</p>  <p>し 食卓に旬の 食材、地元の野菜</p>	<p>わ</p>  <p>わ 和食で栄養 バランス ◎</p>
<p>せ</p>  <p>せ さかな、最近 いつ食べた？</p>	<p>き</p>  <p>き きょう 一緒に いただきます</p>	

給食予定表		体をつくる(赤)		体の調子を整える(緑)		エネルギー源になる(黄)	
日付	曜日	1群	2群	3群	4群	5群	6群
		豆腐・卵・魚・肉	牛乳・乳製品・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・いも・砂糖	種実・油脂
1	月	だいず、ツナ	牛乳	にんじん、ほうれんそう	キャベツ、きゅうり、コーン、しめじ、たまねぎ	米、さとう	オリーブ油、アーモンド、油、ベシヤメルソース、バター
2	火	かつお、みそ、だいず、あさり、厚揚げ	牛乳	にんじん、こまつな	たまねぎ、しょうが、えだまめ、しいたけ、ねぎ、もやし	米、かたくりこ、さとう、かしわもち	ごま油、油、ごま
8	月	ツナ、ぶた肉、とり肉、だいず	牛乳	にんじん、トマト	キャベツ、きゅうり、コーン、ごぼう、セロリ、たまねぎ、しょうが、にんにく	米、豆乳パンナコッタ	オリーブ油、ごま、油、カレールウ、
9	火	ハム、とうふ、たまご、ベーコン、いか	牛乳、(中)ミニフィッシュ	こまつな、にんじん、にら	もやし、きりほしだいこん、えのきだけ、たけのこ、ねぎ、しょうが	米、さとう、かたくりこ	ごま、ごま油、油
10	水	とうにゅう、あさり、ベーコン、とり肉、ハム	牛乳、ひじき	にんじん	たまねぎ、しめじ、しょうが、にんにく、キャベツ、きゅうり、コーン	アップルパン、じゃがいも、はちみつ	油、ベシヤメルソース、オリーブ油
11	木	みそ、さば、厚揚げ、とり肉、ハム	牛乳	にんじん、きぬさや、こまつな	しょうが、つきこん、しいたけ、たけのこ、キャベツ、わらび	米、さとう、かたくりこ、じゃがいも	ごま、ノンエッグマヨネーズ
12	金	ぶた肉、とり肉、だいず、かつおぶし、ハム、とうふ、みそ	牛乳、ひじき、わかめ	こまつな、にんじん	たまねぎ、しょうが、キャベツ、コーン、ねぎ、えのきだけ	米、かたくりこ、パンこ、さとう、じゃがいも	ごま、ごま油
15	月	さわら、西京みそ、ぶた肉	牛乳	にんじん、さやいんげん	キャベツ、きゅうり、なすしばづけ、しらたき、たまねぎ	米、じゃがいも、さとう	ごま、ごま油
16	火	ぶた肉、みそ、レバー、とり肉	牛乳、ちりめん	こまつな、にんじん、にら	もやし、きりほしだいこん、キャベツ、ねぎ、しょうが、コーン、メンマ、にんにく	米、さとう、りつ外皮、かたくりこ、じゃがいも	ごま、ごま油、油
17	水	ツナ、あぶらあげ、ぶた肉、とうにゅう	牛乳、わかめ	にんじん、こまつな、まっちゃ	キャベツ、きゅうり、たまねぎ、山菜、ねぎ、つきこん、しいたけ	うどん、さとう、むしパンミックス、あまなっとう	ごま、ごま油
18	木	厚揚げ、とり肉、みそ、さけ、ぶた肉	牛乳	こまつな、にんじん、さやいんげん	だいこん、ねぎ、えのきだけ、たまねぎ、コーン、つきこん、たけのこ、山菜	米、かたくりこ、さとう	ごま油、ノンエッグマヨネーズ、ごま、油
19	金	とり肉、かつおぶし、とうふ、たまご、みそ、だいず	牛乳、のり	こまつな、にんじん、にら	キャベツ、たくあん、たまねぎ、えのきだけ、しょうが、アップルシャーベット	米、じゃがいも、こむぎこ、パンこ、さとう	ごま、ごま油、油
22	月	あさり、とうふ、かにぶらみかまほこ、だいず	牛乳、しらす、チーズ、ひじき、しおこんぶ	にんじん、ほうれんそう	たまねぎ、キャベツ、きゅうり、ねぎ、もやし	米、じゃがいも、こむぎこ、パンこ、かたくりこ	油
23	火	ぶた肉、なっとう、みそ、うち豆、厚揚げ	牛乳	にんじん、さやいんげん、のざわなづけ	つきこん、たけのこ、たくあん、ごぼう、だいこん、たまねぎ、ねぎ	米、さとう、じゃがいも	油、アーモンド、ごま
24	水	だいず、ベーコン、ぶた肉	牛乳、のり、わかめ	にら、にんじん、こまつな	キャベツ、きゅうり、ねぎ、だいずもやし、たくあん、にんにく	米、さとう、トック	ごま油、ごま
25	木	厚揚げ、ぶた肉、みそ、とり肉	牛乳、チーズ	こまつな、にんじん	たまねぎ、えのきだけ、もやし、なめたけ、ごぼう、ねぎ、しいたけ	米、いももち	油、ノンエッグマヨネーズ、ごま
26	金	ツナ	牛乳	トマトジュース、にんじん、アスパラガス	たまねぎ、グリーンピース、にんにく、キャベツ、きゅうり、レモン汁、コーン	米、じゃがいも、さとう、オレンジジュース、ゼリーのもと	ハヤシルウ、油
29	月	ぶた肉、ツナ	牛乳、のり	にんじん、きぬさや、さやいんげん	しらたき、きりほしだいこん、しいたけ、ごぼう、キャベツ、きゅうり、にんにく	米、くるまふ、じゃがいも、かたくりこ、さとう	油、ごま油
30	火	ベーコン、たまご、おから、ツナ、ミックスピーズ	牛乳、海草ミックス、スキムミルク、チーズ	にんじん、ほうれんそう、プロッコリー	きゅうり、コーン、こんにゃく、キャベツ、たまねぎ	米、さとう、マカロニ	油
31	水	ベーコン、とり肉、ツナ	牛乳、チーズ、ブルーベリーヨーグルト	プロッコリー、にんじん、ピーマン	キャベツ、コーン、レモン汁、かぶ、セロリ、たまねぎ、マッシュルーム、にんにく、山菜	パン、さとう、じゃがいも	油