平成30年
5月の予定献立表

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。
※アレルギー詳細献立表もあわせてごらんください。

（行事や本日の給食のテーマ）
欠食等を表示します

食品	体内でのはたらき
赤	血や肉、骨をつくる
黄	働く力や体温となる
緑	体の調子を整える

カミカミ献立

西原町学校給食共同調理場
電話番号 945－4935

〈給食目標〉 食事の衛生について気をつけよう
〈栄養目標〉 朝食をしっかり食べよう

※カミカミ献立…噛み応えのあるメニューが入っています。よく噛んで食べよう！

「よごれは手がはこぶもの」といわれています。きゅうしょくを食べるまえはせっけんをつかってしっかり手をあらいましょう！

	1(火) 子どもの日献立	2(水)
こんだて	かしわもち さばのうめみそやき ちらしずし キャベツのツナあえ かしわじる	ひじきしゅうまい ごはん プルコギ わかめスープ 欠食：西幼、西小、東小、南小
あか	牛乳、とりにく、昆布、削り節、さば、ツナ だいず	牛乳、わかめ、かまぼこ、豆腐、削り節 ﾄﾘｶﾞﾗ、ぎゅうにく、ｼｭｳﾏｲ
き	こめ、ｻﾄｳ、ｺﾒ、むぎ、ｶｼﾜﾓﾁ	こめ、ごま、ごま油、でん粉、ｻﾄｳ、大豆油
みどり	ﾄｳｶﾞﾝ、ﾆﾝｼﾞﾝ、こまつな、ｼｮｳｶﾞ、梅びしお ｷｬﾍﾞﾂ、ｷｭｳﾘ、コーン、レモン	ｴﾉｷ、ｺﾏﾂﾅ、長ねぎ、ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾓﾔｼ こんにゃく、ﾋﾟｰﾏﾝ、ｼﾒｼﾞ

3(木) けんぽうきねんび **憲法記念日**　4(金) **みどりの日**

運搬や配膳は十分気をつけて

新年度の給食が始まって１ヶ月がたち、給食当番も少しずつなれてきた頃だと思います。この時期に気をつけたいのが給食の食器運びや配膳です。緊張がほぐれてきた頃に誤ってこぼす事が多いので、重いものは２人で持つなどして十分に気をつけましょう。５月はジメジメした日が多く、食中毒にも注意が必要なので、食べる前はしっかりと手を洗いましょう。

	7(月)	8(火) ゴーヤーの日	9(水)	10(木) 黒糖の日	11(金)
こんだて	マーコットオレンジ むぎごはん もずくどん むらくもじる	やきぎょうざ ごはん ゴーヤーチャンプルー きのこのみそしる	さつまパイ ごはん きゅうりのおかかあえ とうがんのみそに	しろはなまめコロッケ マセドアンサラダ ジュリエンヌスープ こくとうパン 欠食：幼稚園	なっとうみそ むぎごはん あおないため けんちんじる
あか	牛乳、豆腐、わかめ、卵白、削り節、こんぶ もずく、ぶたにく、豚レバー	牛乳、わかめ、みそ、削り節、ﾀﾏｺﾞ、豆腐 ぶたにく、コンビーフ、餃子	牛乳、とりにく、ｱﾂｱｹﾞ、昆布、大豆、みそ 削り節	牛乳、ベーコン、ﾄﾘｶﾞﾗ、白花豆コロッケ	牛乳、豆腐、削り節、ぶたにく、ﾁｷｱｷﾞ なっとう、ツナ、みそ
き	こめ、麦、でん粉、ｻﾄｳ、大豆油	こめ、ｼﾞｬｶﾞｲﾓ、大豆油	こめ、ｻﾄｳ、大豆油、ごま油、さつまパイ	黒糖パン、大豆油、さつまいも、ｼﾞｬｶﾞｲﾓ ｻﾄｳ	こめ、麦、里芋、ごま油、ふ、大豆油、ｻﾄｳ
みどり	ﾄｳｶﾞﾝ、こまつな、長ねぎ、ｼｮｳｶﾞ、ﾆﾝｼﾞﾝ ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾋﾟｰﾏﾝ、枝豆、コーン、オレンジ	ﾄｳｶﾞﾝ、ｴﾉｷ、ｼﾒｼﾞ、ｼｲﾀｹ、ｺﾞｰﾔｰ、ﾀﾏﾈｷﾞ ﾆﾝｼﾞﾝ	ﾄｳｶﾞﾝ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ごぼう、こまつな、ｺﾝﾆｬｸ れんこん、ｷｭｳﾘ、ﾓﾔｼ	ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ｴﾉｷ、こまつな、千切大根 ｷｭｳﾘ、ﾘﾝｺﾞ	ごぼう、だいこん、ﾆﾝｼﾞﾝ、ｺﾝﾆｬｸ、長ねぎ ｺﾏﾂﾅ、ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ、ｷｬﾍﾞﾂ

	14(月)	15(火) 沖縄復帰記念日	16(水)	17(木)	18(金)
こんだて	すいか ごはん いかときのこのやさいソテー ごもくスープ 欠食：坂幼、南幼、坂小、南小	グルクンのシークワーサーソース あわごはん クーブイリチー おきなわふうみそしる	ミニフィッシュ カレーうどん ぶたにくコロッケ ひじきのあまずあえ 欠食：東中	りんごジャム アンサンブルエッグ ブロッコリーソテー ミネストローネ コッペパン 欠食：幼稚園	れいとうみかん てづくりふりかけ むぎごはん ぶたにくのしょうがいため さわにわん
あか	牛乳、ぶたにく、豆腐、大豆、ﾄﾘｶﾞﾗ、いか 削り節	牛乳、豆腐、ﾎﾟｰｸ、みそ、削り節、ｸﾞﾙｸﾝ こんぶ、ぶたにく、かまぼこ	牛乳、ぶたにく、ﾅﾙﾄ、ｳｽｱｹﾞ、削り節 ひじき、ﾁﾘﾒﾝ、豚肉ｺﾛｯｹ、ｶﾀｸﾁｲﾜｼ	牛乳、とりにく、大豆、ﾄﾘｶﾞﾗ 削り節、ｱﾝｻﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ、ベーコン	牛乳、とりにく、削り節、こんぶ、ちくわ ぶたにく、チリメン、のり
き	こめ、はるさめ、でん粉、ｼﾞｬｶﾞｲﾓ、大豆油 ﾊﾞﾀｰ	こめ、ｱﾜ、ｺﾑｷﾞｺ、大豆油、ｻﾄｳ、でん粉	うどん、大豆油、ごま、ｻﾄｳ、ごま油	パン、ﾏｶﾛﾆ、ｼﾞｬｶﾞｲﾓ、大豆油、ﾘﾝｺﾞｼﾞｬﾑ	こめ、麦、ｻﾄｳ、大豆油、ごま
みどり	ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾓﾔｼ、ﾀｹﾉｺ、ｺﾏﾂﾅ、ｼｲﾀｹ、ｼﾒｼﾞ ｷｸﾗｹﾞ、ｼｮｳｶﾞ、ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、コーン、すいか	ﾄｳｶﾞﾝ、大根、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾓﾔｼ、ｼｰｸﾜｻｰ さんとうさい、千切大根、ｺﾝﾆｬｸ	こまつな、ｷｬﾍﾞﾂ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀﾏﾈｷﾞ、長ねぎ ｷｸﾗｹﾞ、ﾓﾔｼ、ｷｭｳﾘ、枝豆	ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾄｳｶﾞﾝ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ｾﾛﾘ、ﾄﾏﾄ、ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、 ｶﾘﾌﾗﾜｰ、ｼﾒｼﾞ	ｼｲﾀｹ、ｴﾉｷ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀｹﾉｺ、大根、ｷﾇｻﾔ、ﾋﾟｰﾏﾝ ｷｬﾍﾞﾂ、ﾀﾏﾈｷﾞ、ｺﾞﾎﾞｳ、ﾅｽ、ｷｸﾗｹﾞ、ﾐｶﾝ

	21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)
こんだて	ショーロンポー ごはん もやしナムル マーボーとうがん 欠食：東幼、東小、西中	さばてりやき わかめごはん きんぴらごぼう ニラたまスープ	かぼちゃのてんぷら ごはん バンサンスー もずくとあさりのスープ	アセロラゼリー アーサいりあつやきたまご ごまみそあえ えだまめごはん 欠食：幼稚園、坂小6年、西小6年	ももまん キャベツのアーモンドあえ ちゅうかめん しょうゆラーメン(しる)
あか	牛乳、ｱﾂｱｹﾞ、ぶたにく、レバー、ﾀﾞｲｽﾞ みそ、たまご、ショーロンポー	牛乳、わかめ、ﾀﾏｺﾞ、豆腐、削り節、ﾄﾘｶﾞﾗ さば、ぎゅうにく	牛乳、ﾓｽﾞｸ、あさり、ﾎﾟｰｸ、削り節、ﾄﾘｶﾞﾗ ﾊﾑ、卵	牛乳、ぶたにく、ｳｽｱｹﾞ、ﾁｷｱｷﾞ、ﾌﾞﾀｶﾞﾗ 削り節、ツナ、みそ、厚焼きたまご	牛乳、ぎゅうにく、ぶたにく、ﾅﾙﾄ、わかめ 削り節、こんぶ、ﾄﾘｶﾞﾗ、ツナ
き	こめ、ｻﾄｳ、でん粉、ごま油、大豆油、ごま	こめ、でん粉、ｻﾄｳ、水あめ、ごま、大豆油	こめ、でん粉、はるさめ、ごま、ｻﾄｳ、ｺﾑｷﾞｺ ごま油、大豆油	米、麦、ごま、大豆油、ｻﾄｳ アセロラゼリー	ちゅうかめん、ごま油、アーモンド、ｻﾄｳ ｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ、桃まん
みどり	ﾄｳｶﾞﾝ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀﾏﾈｷﾞ、なす、長ねぎ、ｷｸﾗｹﾞ ﾓﾔｼ、ｷｭｳﾘ	ﾀﾏﾈｷﾞ、ｴﾉｷ、コーン、ﾆﾗ、ごぼう、ﾆﾝｼﾞﾝ ｺﾝﾆｬｸ	大根、ｴﾉｷ、長ねぎ、ｷｭｳﾘ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ｷｸﾗｹﾞ レモン、かぼちゃ	枝豆、ﾆﾝｼﾞﾝ、ごぼう、長ねぎ、ｷｭｳﾘ ｷｬﾍﾞﾂ	ﾓﾔｼ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀｹﾉｺ、長ねぎ、ｷｬﾍﾞﾂ、ｷｭｳﾘ コーン、レモン

	28(月)	29(火) ｱﾌﾞｼﾊﾞﾚｰ(旧4/15)	30(水)	31(木)
こんだて	オレンジ ごはん うめふうみコールスローサラダ ハヤシライス	ししゃもフライ ちんびん むぎごはん ゴーヤーのあまずあえ マーミじる	チキンのマーマレードやき フルーツヨーグルト たまごとトマトのスープ なかよしパン 欠食：坂小５年	きびなごのゆずソースかけ むぎごはん タマナーチャンプルー わかめのみそしる 欠食：幼稚園、坂小５年
あか	牛乳、ぎゅうにく、脱脂粉乳、ﾌﾞﾀｶﾞﾗ、ﾊﾑ ﾄﾘｶﾞﾗ	牛乳、ソーキ、かまぼこ、削り節、だいず ししゃもフライ	牛乳、卵、大豆、ﾄﾘｶﾞﾗ、とり肉 ヨーグルト	牛乳、わかめ、ｳｽｱｹﾞ、みそ、削り節、豆腐 ｷﾋﾞﾅｺﾞ、ぶたにく、ﾁｷｱｷﾞ、ツナ
き	こめ、ｺﾑｷﾞｺ、マーガリン、大豆油、さとう	こめ、麦、ごま、ごま油、ｻﾄｳ、大豆油、 ちんびん	なかよしパン、ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ、ｾﾞﾘｰ ｼﾞｬｶﾞｲﾓ、でんぷん、白玉団子	こめ、麦、ｼﾞｬｶﾞｲﾓ、ｺﾑｷﾞｺ、でん粉、大豆油 ｻﾄｳ
みどり	ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ｼﾒｼﾞ、ﾏｯｼｭﾙｰﾑ、ｾﾛﾘ、ﾄﾏﾄ ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ、ｷｬﾍﾞﾂ、ｷｭｳﾘ、ｺｰﾝ、ｵﾚﾝｼﾞ	ﾄｳｶﾞﾝ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ｺﾝﾆｬｸ、こまつな、ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ ゴーヤー、ﾓﾔｼ、ｷｭｳﾘ	ﾄﾏﾄ、ﾀﾏﾈｷﾞ、コーン、ｾﾛﾘ、バナナ、みかん パイン、黄桃、ﾅﾀﾃﾞｺｺ	ﾄｳｶﾞﾝ、ﾓﾔｼ、ｺﾝﾆｬｸ、こまつな、長ねぎ ゆず、ｷｬﾍﾞﾂ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀﾏﾈｷﾞ

● 5/29はアブシバレー ○

沖縄の農事祭典のひとつで、農作物につく害虫を追い払うため田畑の畦(あぜ)に生えている草などを刈り海へ流す、虫払いの行事です。方言で畦のことをアブシ、払いをバレーと呼ぶことからアブシバレーと言います。この日は五穀豊穣とその年の豊作を願い、畑でとれる作物を使った料理を食べるのが良いと言われています。

☆学校給食費は、毎月10日までに納めましょう。給食費の納入はお済ですか？給食費の完納にご協力ください。