

< **めあて** >



	年度						ر ا	水巻町立小学校
ひよ		,	んだて	<きいろ>	< あ か >	くみどり>		7.1.4
にう		4-50	<u> </u>	おもにエネルギーの	おもにからだを	おもにからだのちょうしを	エネルギー	ひとくちメモ
ちび		牛乳	おかず	もとになるもの	つくるもとになるもの		(キロカロリー)	
با ا	むぎごはん		ぶたにくじゃが	★こめ むぎ	ぎゅうにゅう	こんにゃく にんじん	E 75	机の上は整理されていますか?机の上
Ⅰ水			きゅうりのすのもの	じゃがいも さとう	ぶたにく	たまねぎ さやいんげん	575	がきれいな状態で給食時間をむかえま しょう。
4	1. 4° = ° 1. 1.			あぶら	わかめ	きゅうり キャベツ		
	むぎごはん		キャベツのでかにんにくみそいため	★こめ むぎ		キャベツ にんじん ねぎ		「でかにんにく」は、水巻町で生まれた
2 木	0	0	なるとのすましじる	さとう	でかにんにくみそ	でかにんにくのめ しょうが		食べ物です。今日は、でかにんにくのめ
				あぶら	なると とうふ	しいたけ えのきたけ		と、でかにんにくみそを使っています。
3 金				1+ /	ぱっキか	1 78	,	
ン ^亜								
6 月	ふりかえきゅうじつ							
0 73								
	コッペパン コーンシチュー			パン じゃがいも	ぎゅうにゅう	にんじん たまねぎ		「たまねぎ」には、新玉ねぎという種類
7 火	1	0	オニオンマリネ	こむぎこ バター	とりにく チーズ	パセリ コーン キャベツ	59 I	(しゅるい)があります。新玉ねぎは、ふっ
	1			あぶら さとう	ハム	きゅうり パプリカ レモン	l '	うの玉ねぎに比べてあまいです。
1	ごもくずし		ピーナッツあえ	★こめ さとう	ぎゅうにゅう	にんじん ごぼう しいたけ		5月5日は『こどもの日』でした。端午の
8 水		0	わかたけじる	ピーナッツ	とりにく とうふ		537	節句(たんごのせっく)とも言います。子
			こどものひゼリー		わかめ	キャベツ たけのこ かいわれ		もたちの健康を願う行事です。
	こくとうコッペパン		わふうきのこスパゲティ	パン オリーブオイル	ぎゅうにゅう	しめじ えのきたけ エリンギ		┃ ┃ 「きのこのスパゲティ」には、3種類のき
g *	(ちいさめ)		マヨネーズサラダ	スパゲティ	ベーコン	たまねぎ にんにく ねぎ	569	「さのこのスハクディ」には、3種類のさ のこが入っています。それぞれのきのこの
	(54 (4))		1-1 A 1 //	スパノフィ エッグケアマヨネーズ	ハム	キャベツ きゅうり にんじん		名前が分かるようになりましょう。
+	ピースごはん		ちくわのおちゃのはあげ	★こめ ふ	ぎゅうにゅう	グリンピース まっちゃ せんちゃ		
0 金			きりぼしだいこんのいために		ちくわ ぶたにく		570	「グリンピース」は、今が旬 (しゅん) の 食べ物です。今日のグリンピースは、2年
り金				_			5 /4	長へ物です。今日のクリンピースは、2年 生がさやむきをしてくれました。
-	4,4,4,		たまねぎのみそしる		あぶらあげ みそ	たまねぎ こまつな えのきたけ		
	むぎごはん		ぶたとじどんぶり	★こめ むぎ	ぎゅうにゅう	たまねぎ ねぎ キャベツ		「ぶた肉」は、ビタミンBIを多くふくむ1
3 月	1	O	ごまあえ	さとう	ぶたにく	こんにゃく こまつな	658	べ物の1つです。体の中でエネルギーを
+11>	」 ンピックツアー「ギリ			ごま	たまご	にんじん もやし		作る時に必要な栄ようです。
			ムサカ	パン じゃがいも	ぎゅうにゅう だいず チーズ	たまねぎ なす にんにく		今日の給食は、オリンピックが初めて開
4 火	コッペパン	0	ひよこまめいりスープ	オリーブオイル	ぎゅうにく ぶたにく とりにく		644	催(かいさい)された「ギリシャ」の料理
			ヨーグルト	さとう	ひよこまめ ヨーグルト	にんじん かいわれ		です。味わって食べてください。
	むぎごはん		さばのカレーに	★こめ むぎ	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん		「新じゃがいも」は5月から6月ごろがは
15 水		0	しんじゃがいものそぼろに	さとう じゃがいも	さば とりにく	たまねぎ しめじ	654	いしいです。ふつうのじゃがいもに比べて
	1		きのこのみそしる	あぶら でんぷん	あつあげ みそ	えのきたけ ねぎ		皮がうすく、栄ようたっぷりです。
	しょくパン		とりとだいずのあげからめ	パン ココアクリーム	ぎゅうにゅう	きくらげ にんじん		給食の前にしっかり手洗いができてい
16 木	ココアクリーム	0	ちゅうかスープ	こむぎこ でんぷん	とりにく だいず	たまねぎ もやし	645	すか?きれいな手で、パンにココアクリー
				あぶら さとう	ぶたにく	にら		ムをつけて食べましょう。
	むぎごはん		やきとりふうに	★こめ むぎ	ぎゅうにゅう	しろねぎ えだまめ		
7 金			はるさめじる	さとう でんぷん	とりにく ちくわ	にんじん えのきたけ	591	^ はっかり良へ」をしていませんが?こと んとおかずを交互(こうご)に食べること
' ""	1		va a c u / O a	はるさめ	とうふ	しいたけるぎ		を意識してみましょう。
+	おしむぎごはん		ポークカレー	★こめ おしむぎ	ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん にんにく		
20 月			キャベツとウインナーのソテー	じゃがいも こむぎこ			645	よくかむことは、健康づくりの基本です 給食でもよくかむことを意識して、落ち着
	1		444767127 077		ぶたにく		045	稲良(もよくがむことを息誠しく、洛ら和 いて食べましょう。
_	4×4°~°(4 /		28 28 2.2.2	バター あぶら	ウインナー	ピーマンキャベツ		
را	むぎごはん		ジャージャンどうふ	★こめ むぎ ごま	ぎゅうにゅう	にんにく しょうが にんじん		「ジャージャンどうふ」は、中国の家庭料
≥□火		O	バンバンジーサラダ	さとう でんぷん	ぶたにく あつあげ	たまねぎ キャベツ しろねぎ	663	理の1つです。厚揚げと野菜をいためて 作ります。
\dashv	1			あぶら ごまあぶら	みそ とりにく	しいたけ もやし きゅうり		
22 水	むぎごはん		きびなごのからあげ	★こめ むぎ さとう	ぎゅうにゅう	こんにゃく にんじん ごぼう		「きびなご」は、頭からしっぽまで、丸ご
		0	ちくぜんに		きびなご とりにく	たけのこ しいたけ みずな	585	と食べられる小魚です。カルシウムをした
			じゃがいものみそしる	あぶら じゃがいも	みそ	しめじ たまねぎ		かりとることができます。
	キャロットパン		やさいたっぷりちゃんぽん	パン	ぎゅうにゅう	きくらげ にんじん みずな ねぎ コーン		給食のちゃんぽんは、めんよりも野菜の
23 木		0	フルーツあわせ	ちゃんぽんめん	ぶたにく		611	量を多くしています。8種の野菜のうまみ
					かまぼこ	みかん(かんづめ) もも(かんづめ)		が合わさっています。
	かしわごはん		ぬたあえ	★こめ	ぎゅうにゅう たまご	ごぼう にんじん ねぎ		「かしわごはん」は、福岡県で昔から食
24 金		0	かきたまじる	あぶら さとう	とりにく いか わかめ	キャベツ えのきたけ	528	べられている料理です。「かしわ」とは、
- 1 34		1		でんぷん	みそ とうふ	たまねぎ かいわれ		りにくのことです。
- "	İ		ナームこい!	★こめ	ぎゅうにゅう わかめ	しめじ ねぎ		「きつねうどん」のきつねは、油揚げの
	わかめごはん		きつねうどん			L	ı	とです。油揚げは、大豆から作られている
	_ ·	0	さつねっとん やさいいため	うどん	あぶらあげ とりにく	キャベツ もやし	619	C(yo/四3勿りは、八豆り、つドつイレ(V・d
	わかめごはん (すくなめ)	0					619	す。
	_ ·	0		うどん あぶら パン さとう こむぎこ	ぶたにく	キャベツ もやし にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ	619	す。
27 月	(すくなめ)		やさいいため	あぶら パン さとう こむぎこ	ぶたにく ぎゅうにゅう	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ		す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さん
	(すくなめ)		やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテー	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン		す。
27 月	(すくなめ)		やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテー キャベツのスープ	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ はるまきのかわ	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン ウインナー	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン キャベツ えのきたけ パセリ		す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さん がひとつずつ巻いて作っています。できた ての味をあじわってください。
27 月	(すくなめ) パインパン むぎごはん	0	やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテー キャベツのスープ こうやどうふのうまに	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ はるまきのかわ ★こめ むぎ	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン ウインナー ぎゅうにゅう	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン キャベツ えのきたけ パセリ にんじん たまねぎ きくらげ	603	す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さんがひとつずつ巻いて作っています。できれての味をあじわってください。 「きくらげ」は、コリコリとした食感が特
27 月	(すくなめ) パインパン むぎごはん	0	やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテー キャベツのスープ こうやどうふのうまに わかめといとかんてんのすのもの	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ はるまきのかわ ★こめ むぎ じゃがいも さとう	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン ウインナー ぎゅうにゅう とりにく こうやどうふ	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン キャベツ えのきたけ パセリ にんじん たまねぎ きくらげ しいたけ きゅうり キャベツ	603	す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さんがひとつずつ巻いて作っています。できたての味をあじわってください。 「きくらげ」は、コリコリとした食感が特徴(とくちょう)のきのこのなかまです。よ
27 月28 火	(すくなめ) パインパン むぎごはん	0	やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテー キャベツのスープ こうやどうふのうまに わかめといとかんてんのすのもの きくらげのつくだに	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ はるまきのかわ ★こめ むぎ じゃがいも さとう あぶら	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン ウインナー ぎゅうにゅう とりにく こうやどうふ かんてん わかめ	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン キャベツ えのきたけ パセリ にんじん たまねぎ きくらげ しいたけ きゅうり キャベツ かぼす さやいんげん	603	す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さんがひとつずつ巻いて作っています。できての味をあじわってください。 「きくらげ」は、コリコリとした食感が特徴(とくちょう)のきのこのなかまです。よくかんで食べましょう。
27 月28 火	(すくなめ) パインパン むぎごはん しょくパン	0	やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテーキャベツのスープ こうやどうふのうまに わかめといとかんてんのすのものきくらげのつくだに	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ はるまきのかわ ★こめ むぎ じゃがいも さとう あぶら	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン ウインナー ぎゅうにゅう とりにく こうやどうふ かんてん わかめ ぎゅうにゅう チーズ	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン キャベツ えのきたけ パセリ にんじん たまねぎ きくらげ しいたけ きゅうり キャベツ かぼす さやいんげん にんじん たまねぎ	603 595	す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さんがひとつずつ巻いて作っています。できれての味をあじわってください。 「きくらげ」は、コリコリとした食感が特徴(とくちょう)のきのこのなかまです。よくかんで食べましょう。 給食を食べた後は、少し体を休めましょ
27 月28 火	(すくなめ) パインパン むぎごはん	0	やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテーキャベツのスープ こうやどうふのうまに わかめといとかんてんのすのもの きくらげのつくだに ドライカレー シェルマカロニのスープ	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ はるまきのかわ ★こめ むぎ じゃがいも さとう あぶら パン あぶら こむぎこ	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン ウインナー ぎゅうにゅう とりにく こうやどうふ かんてん わかめ ぎゅうにゅう チーズ ぎゅうにく ぶたにく	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン キャベツ えのきたけ パセリ にんじん たまねぎ きくらげ しいたけ きゅうり キャベツ かぼす さやいんげん にんじん たまねぎ	603 595	す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さんがひとつずつ巻いて作っています。できたての味をあじわってください。 「きくらげ」は、コリコリとした食感が特徴(とくちょう)のきのこのなかまです。よくかんで食べましょう。 給食を食べた後は、少し体を休めましょう。食べ物を体の栄ようにするためには、
27 月 28 火 29 水 30 木	(すくなめ) パインパン むぎごはん しょくパン (2まい)	0 0	やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテーキャベツのスープ こうやどうふのうまに わかめといとかんてんのすのもの きくらげのつくだに ドライカレー シェルマカロニのスープ チーズ	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ はるまきのかわ ★こめ むぎ じゃがいも さとう あぶら パン あぶら こむぎこ マカロニ	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン ウインナー ぎゅうにゅう とりにく こうやどうふ かんてん わかめ ぎゅうにゅう チーズ ぎゅうにく ぶたにく だいず とりにく	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン キャベツ えのきたけ パセリ にんじん たまねぎ きくらげ しいたけ きゅうり キャベツ かぼす さやいんげん にんじん たまねぎ キャベツ パセリ	603 595	す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さんがひとつずつ巻いて作っています。できたての味をあじわってください。 「きくらげ」は、コリコリとした食感が特徴(とくちょう)のきのこのなかまです。よくかんで食べましょう。 給食を食べた後は、少し体を休めましょ
27 月 28 火 29 水 30 木	(すくなめ) パインパン むぎごはん しょくパン	0 0	やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテーキャベツのスープ こうやどうふのうまに わかめといとかんてんのすのもの きくらげのつくだに ドライカレー シェルマカロニのスープ	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ はるまきのかわ ★こめ むぎ じゃがいも さとう あぶら パン あぶら こむぎこ	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン ウインナー ぎゅうにゅう とりにく こうやどうふ かんてん わかめ ぎゅうにゅう チーズ ぎゅうにく ぶたにく だいず とりにく	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン キャベツ えのきたけ パセリ にんじん たまねぎ きくらげ しいたけ きゅうり キャベツ かぼす さやいんげん にんじん たまねぎ キャベツ パセリ セロリ にんにく	603 595 579	す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さんがひとつずつ巻いて作っています。できれての味をあじわってください。 「きくらげ」は、コリコリとした食感が特徴(とくちょう)のきのこのなかまです。よくかんで食べましょう。 給食を食べた後は、少し体を休めましょう。食べ物を体の栄ようにするためには、休むことも大切です。 「コチュジャン」は、かんこく料理でよく
27月28火 水 30木 ざっこ	(すくなめ) パインパン むぎごはん しょくパン (2まい)	0 0 0	やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテーキャベツのスープ こうやどうふのうまに わかめといとかんてんのすのもの きくらげのつくだに ドライカレー シェルマカロニのスープ チーズ	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ はるまきのかわ ★こめ むぎ じゃがいも さとう あぶら パン あぶら こむぎこ マカロニ	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン ウインナー ぎゅうにゅう とりにく こうやどうふ かんてん わかめ ぎゅうにゅう チーズ ぎゅうにく ぶたにく だいず とりにく	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン キャベツ えのきたけ パセリ にんじん たまねぎ きくらげ しいたけ きゅうり キャベツ かぼす さやいんげん にんじん たまねぎ キャベツ パセリ セロリ にんにく	603 595 579	す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さんがひとつずつ巻いて作っています。できれての味をあじわってください。 「きくらげ」は、コリコリとした食感が特徴(とくちょう)のきのこのなかまです。よくかんで食べましょう。 給食を食べた後は、少し体を休めましょう。食べ物を体の栄ようにするためには、休むことも大切です。 「コチュジャン」は、かんこく料理でよく使われる調味料です。から味とあま味が
27月28火 水 30木	(すくなめ) パインパン むぎごはん しょくパン (2まい)	0 0 0	やさいいため てづくりあげはるまき コーンとベーコンのソテーキャベツのスープ こうやどうふのうまに わかめといとかんてんのすのもの きくらげのつくだに ドライカレー シェルマカロニのスープ チーズ さばのコチュジャンに	あぶら パン さとう こむぎこ あぶら はるさめ はるまきのかわ ★こめ むぎ じゃぶら パン あぶら パン あごら パン あごら マカロニ ★こめ げんまい	ぶたにく ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン ウインナー ぎゅうにゅう とりにく こうやどうふ かんてん わかめ ぎゅうにゅう チーズ ぎゅうにく ぶたにく だいず とりにく	にんじん とうみょう ドライパイン にんじん たまねぎ もやし にら しいたけ コーン キャベツ えのきたけ パセリ にんじん たまねぎ きくらげ しいたけ きゅうり キャベツ かぼす さやいんげん にんじん たまねぎ キャベツ パセリ セロリ にんにく	603 595 579	す。 「てづくりあげはるまき」は、調理員さんがひとつずつ巻いて作っています。できっての味をあじわってください。 「きくらげ」は、コリコリとした食感が特徴(とくちょう)のきのこのなかまです。よくかんで食べましょう。 給食を食べた後は、少し体を休めましょう。食べ物を体の栄ようにするためには、休むことも大切です。 「コチュジャン」は、かんこく料理でよく



5月分の給食費の引き落とし日 5月27日(月)

- ※ ★こめは、遠賀郡産の「夢つくし」を使っています。
- ※ 材料の都合で献立を変更することがあります。
- ※ エッグケアマヨネーズは、卵不使用のものです。