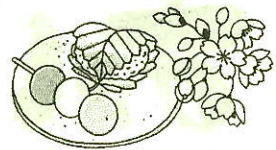


5月よていにんだて



2024年

平取町教育委員会

月	火	水	木	金
～5月 給食目標～ 給食の準備と後片づけを きちんとしてよう ◎衛生面に気をつけて配せんしましょう。 ★牛乳は、毎日つきます。 ★都合により、献立が一部変更になることがありますのでご了承ください。				
		1 麦ご飯 じゃがいもの中華スープ とり肉と大根の中華煮 小 613kcal 中 750kcal 赤 鶏卵 鶏もも肉 海藻 ハム 牛乳 黄 米 麦じゃがいも 片栗粉 ごま油 三温糖 いりごま 緑 にんじん 小松菜 めんまぶな しめじ 長ねぎ 大根 しょうが チンゲン菜 もやし きゅうり	2 リクエストメニュー ★塩ラーメン 焼きぎょうざ つぶつぶレモンゼリー 小 619kcal 中 789kcal 豚もも肉 乾燥わかめ 豚骨 鶏ガラ 焼きぎょうざ 牛乳 中華生めん 米ぬか油 いりごま つぶつぶレモンゼリー もやし ほうれん草 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ しょうが	3 食器の並べ方を覚えよう ごはんは左 しるは右 けんぽう きゅうん び 憲法記念日
6 子どもの日の ふりかえり 振替休日	7 麦ご飯 かきたまみそ汁 日本海産ホッケフライ 小 583kcal 中 692kcal 赤 鶏卵 みそ 日本海産ホッケフライ さつま揚げ 干しひじき 牛乳 黄 米 麦 米ぬか油 三温糖 緑 玉ねぎ にんじん 乾燥椎茸 切干し大根 さやいんげん	8 リクエストメニュー 麦ご飯 じゃがいもとウインナーのスープ ★とり肉のレモンづけ 小 651kcal 中 803kcal ウインナー 鶏もも肉 ハム 牛乳 米 麦じゃがいも 片栗粉 小麦粉 三温糖 米ぬか油 スパゲッティ マヨネーズ 玉ねぎ にんじん ビーマン レモン果汁 キヤベツ きゅうり みかん缶	9 リクエストメニュー ★スパゲッティ・ミートソース ★フライドポテト 小 706kcal 中 814kcal 豚ひき肉 粉チーズ 牛乳 スパゲッティ 米ぬか油 三温糖 じゃがいも ジューシーぶどうゼリー 玉ねぎ にんじん ビーマン さやいんげん 乾燥椎茸 しょうが にんにく トマトピューレー	10 スタミナ丼 小松菜と厚揚げのみそ汁 小 609kcal 中 742kcal 豚もも肉 みそ 厚揚げ 牛乳 米 麦 三温糖 ごま油 米ぬか油
13 麦ご飯 えのきと油揚げのみそ汁 ぶた肉と大根のいため煮 小 568kcal 中 702kcal 赤 油揚げ 乾燥わかめ みそ 豚もも肉 焼き竹輪 牛乳 黄 米 麦 三温糖 米ぬか油 いりごま 緑 えのきたけ 大根 にんじん 長ねぎ つきこんにやく さやいんげん しょうが キヤベツ ほうれん草	14 ラッキースター (星型にんじんはだれのカレーに?) ムギライス ★ポークカレー ふくじんづけ福神漬 小 800kcal 中 963kcal 豚もも肉 牛乳 プレーンヨーグルト 生クリーム 米 麦じゃがいも 米ぬか油 三温糖 カレールウ(2種) 玉ねぎ にんじん にんにく 福神漬 パイン缶 黄桃缶 みかん缶	15 麦ご飯 たまごとじゃがいものスープ とり肉のねぎみそ焼き 小 618kcal 中 758kcal 鶏卵 ベーコン 乾燥わかめ 鶏もも肉 みそ 赤みそ 牛乳 米 麦じゃがいも 三温糖 いりごま 米ぬか油 チンゲン菜 にんじん 長ねぎ ほうれん草 もやし	16 きつねうどん キャベツの甘酢あえ 小 568kcal 中 687kcal 鶏もも肉 油揚げ 米かまぼこ 毎日骨太MBPベビーチーズ 牛乳 干しうどん 三温糖 いりごま ほうれん草 長ねぎ にんじん 乾燥椎茸 キヤベツ きゅうり	17 麦ご飯 とうふとわかめのみそ汁 さけの塩焼き 小 524kcal 中 644kcal 木綿豆腐 乾燥わかめ みそ 鮭 さつま揚げ 牛乳 米 麦 三温糖 いりごま 米ぬか油 長ねぎ ふき にんじん しょうが
20 親子丼 大根と油揚げのみそ汁 小 638kcal 中 768kcal 赤 鶏もも肉 なたと 鶏卵 焼きのり 油揚げ みそ 牛乳 黄 米 麦 米ぬか油 三温糖 緑 玉ねぎ 竹の子 にんじん 乾燥椎茸 しらす きつ葉 大根 フルーティール りんごゼリー	21 麦ご飯 ちくわ竹輪ともやしのみそ汁 肉豆腐 小 646kcal 中 789kcal 焼き竹輪 油揚げ みそ 木綿豆腐 豚ばら肉 ハム 牛乳 米 麦 米ぬか油 三温糖 春雨 ごま油 いりごま もやし 長ねぎ 大根 にんじん さやいんげん きゅうり	22 チキンピラフ 野菜スープ 十勝大豆コロッケ 小 668kcal 中 763kcal 鶏胸肉 牧場の朝ヨーグルト生乳仕立て牛乳 米 パター 十勝大豆コロッケ 米ぬか油 玉ねぎ にんじん ビーマン とうもろこし エリンギ キヤベツ 大根 白菜 水菜	23 野菜しょうゆラーメン じゃがバター 小 592kcal 中 722kcal 豚もも肉 豚骨 鶏ガラ 毎日骨太MBPベビーチーズ 牛乳 中華生めん 米ぬか油 じゃがいも バター キャベツ チンゲン菜 もやし にんじん きくらげ 玉ねぎ しょうが	24 麦ご飯 たまごと春雨のスープ チンジャオロースー もやしとほうれん草のナムル 小 578kcal 中 708kcal 鶏卵 豚ロース肉 焼き竹輪 牛乳 米 麦 春雨 片栗粉 三温糖 ごま油 いりごま チンゲン菜 にんじん きくらげ 竹の子 ビーマン 乾燥椎茸 しょうが にんにく もやし ほうれん草
27 バターロール マカロニシチュー New!ベーコンエッグ 小 753kcal 中 882kcal 赤 鶏もも肉 牛乳 生クリーム 脱脂粉乳 鶏卵 ベーコン 黄 バターロール じゃがいも マカロニ パター ホワイトルマヨネーズ 緑 玉ねぎ にんじん とうもろこし さやいんげん キヤベツ きゅうり レタス	28 道産食材を食べて応援!! 麦ご飯 けんちん汁 ★おぼろ汁 小 588kcal 中 739kcal 鶏もも肉 油揚げ 焼き豆腐 北海道産おぼろ汁 干しひじき 牛乳 米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 板こんにやく 大根 にんじん ごぼう 乾燥椎茸 長ねぎ つきこんにやく さやいんげん	29 麦ご飯 かきたまみそ汁 ぶた肉のすき焼き煮 もやしのラー油しょうゆ 小 651kcal 中 805kcal 鶏卵 みそ 豚ばら肉 焼き豆腐 ハム 牛乳 米 麦 米ぬか油 三温糖 すりごま ごま油 ラー油 玉ねぎ にんじん しらす 白菜 長ねぎ 生椎茸 もやし ビーマン	30 五目チャーハン わかめスープ 小 542kcal 中 652kcal 焼き豚 鶏卵 乾燥わかめ 牛乳 米 麦 三温糖 米ぬか油 いりごま ごま油 長ねぎ にんじん ビーマン 乾燥椎茸 しょうが にんにく 玉ねぎ えのきたけ フローズンフルーツベビーパン	31 麦ご飯 コンソメスープ タンドリーチキン グリーンサラダ 小 634kcal 中 782kcal ベーコン 鶏もも肉 プレーンヨーグルト ハム 牛乳 米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 玉ねぎ ビーマン キヤベツ きゅうり レタス

おいしいね

給食
だより

5月

「おいしいね」って共感できる
この幸せを大切にしたいー

「食」の情報通信 2024 年度-No.2
2024 年 4 月 22 日発行
平取小学校 栄養教諭 島野めぐみ

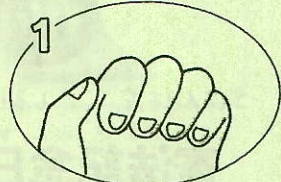
新学期が始まって約2週間がたち、新しい学年での給食にも慣れてきたころでしょうか？

給食の準備や後片付けはスムーズにすすめていますか？

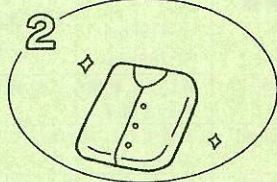
給食当番の
身支度・準備

6つのポイント

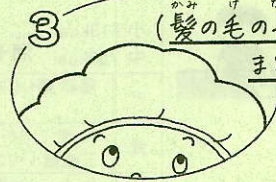
爪が伸びている人は
短く切っておきましょう



清潔な白衣（エプロン）を
きちんと身につけましょう



髪の毛がなるべく出ないように
帽子をかぶりましょう



食べ物を扱うという自覚をもって
衛生面に気をつけましょう。

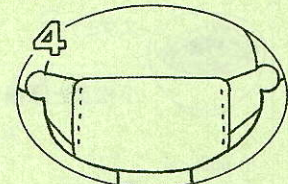
お腹の調子が悪い人や、

かぜをひいている人は

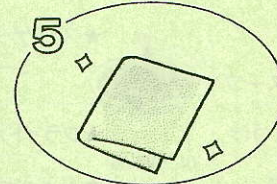
給食当番を控えましょう。



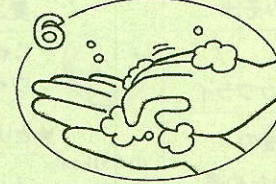
マスクは口と鼻がかくれる
ようにつけましょう



清潔なハンカチを用意
しましょう



石けんを使って十分な手洗いを
しましょう（約30秒が目安）

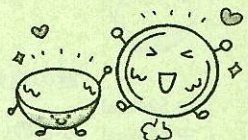


給食に入らないように気をつけよう！



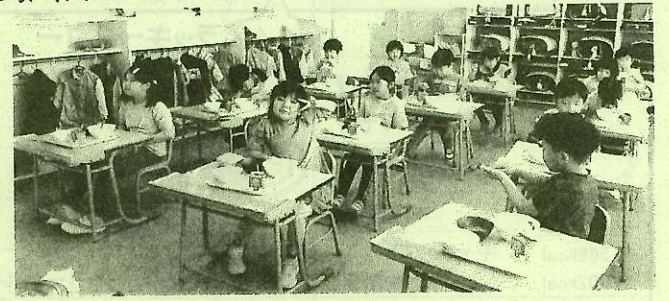
給食アルバム

平取小学校1年生



平取町には、小学校が5校、中学校が2校あります。

栄養教諭は、毎日どこかの学校へ行き、子どもたちと一緒に給食時間をすごしていますので、その様子を少しずつご紹介していきます。



※1年生は21名入学しました。おめでとうございます※

平取小学校では6年生が給食当番のお手伝いを

してくれます。とても頼もしい6年生です！

給食カートも上手にゆっくり運びます^^。

原材料のおしらせ

※給食で使用する加工品の原材料をお知らせします

- 2日 焼きぎょうざ(キャベツ、にら、しょうが、豚肉、鶏肉、豚脂、粒状植物性たん白、植物油、醤油、みりん、ポークエキス、ポークスープ、食塩、香辛料、酵母エキスパウダー、皮(小麦粉、植物油、小麦たん白、米粉、発酵調味料)、加工澱粉、キシロース、着色料(紅麹)、水)
- つぶつぶレモンゼリー(水あめ、ぶどう糖、上白糖、異性化液糖、レモン、レモン濃縮果汁、デキストリン、寒天(ゲル化剤由来)、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、V.C、香料、ピロリン酸鉄、カロチノイド色素 水)
- 7日 日本海産ホッケフライ(真ほっけ、パン粉、バターミックス、打ち粉(微粉パン粉))
- 9日 ジューシーぶどうゼリー(糖類(異性化液糖、砂糖)、ぶどう果汁、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸カルシウム)
- 14日 福神漬(大根、なす、きゅうり、れんこん、なたまめ、しそ、ごま、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、食塩、香辛料、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、加水)
- 16日、23日 毎日骨太MBPベビーチーズ(ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、水)
- 20日 フルーティーりんごゼリー(りんご果汁、糖類(砂糖・異性化液糖・ぶどう糖)、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料)
- 22日 十勝大豆コロッケ(じゃがいも、だいず、たまねぎ、乾燥マッシュポテト、パン粉、中力粉、植物油、どうもろこしでん粉、上白糖、塩、香辛料、水)
牧場の朝ヨーグルト生乳仕立て(生乳(国産)、砂糖、乳製品、乳たんぱく質、寒天、香料)
- 27日 バターロール(強力粉、薄力粉、グラニュー糖、天日塩、イースト(生)、鶏卵(地産)、マーガリン、水)
- 28日 寄贈：北海道産ほたて貝柱フライ(ほたて貝柱(北海道産)、衣(パン粉、ミックス粉(小麦粉、パン粉、植物油、食塩、大豆粉)、打ち粉(コーンスターチ、パン粉))
- 30日 フローズンフルーツベビーバイン(パインアップル、砂糖)