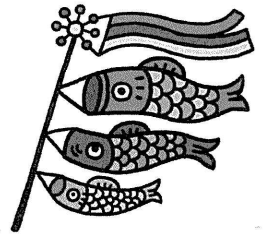




5月
今月の目標

予定献立表

食事のマナーを身につけよう



2015(平成27)年5月分 (5月1日~29日18日間)

富良野学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>あなたのマナー大丈夫?</p> <p>こんな人はいませんか?</p> <p>口に食べ物が入って食事中に話しているとき</p> <p>よくかまずに食べる</p> <p>食事中にふざけたり話をする</p> <p>姿勢が悪い</p> <p>みんなで食べる食事で、マナー違反をする人がいると、ちょっと残念な時間になってしまいます。一人一人が気を付けて、楽しい給食時間にしましょう!</p>	<p>♪夏も近づく八十八夜~♪</p> <p>立春から数えて88日目の日を「八十八夜」といいます。</p> <p>だんだん気候も暖かくなり、春から夏へ移る節目の日で、今年は5月2日です。</p> <p>とくに、この日に摘んだお茶は、珍重され、不老長寿の縁起物として扱われています。おうちでも、今が旬の新茶を淹れて、ほっと一息ついてみませんか?</p> <p>これ、な~んだ?</p> <p>昨年度は、給食センターで働く人の好きな給食をお知らせしました。給食センターはみんなの学校からは遠いですが、少しでも身近に感じてもらえていたらうれしいです。今年度は、給食センターにある道具や機械を紹介します!</p> <p>これはスパテラといって、給食の鍋をかき混ぜるヘラです。長さは120cmもありますよ!</p>	<p>太字は、リクエストメニューです。</p> <p>富良野小学校からリクエストをいただきました。ありがとうございました。</p> <p>アレルギーとなる食材の表示について</p> <p>当センターでは、単品での「揚げ物・蒸し物・焼き物」について、食品衛生法による表示義務の対象となっている食品7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)の内容を表示しますので参考にご覧ください。</p>	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> すまし汁 レンコンのきんぴら つぼ鯛の塩焼き 柏餅 (一食包装) <p>小734 中846</p> <p>なのはな わかめ うめふ れんこん にんじん ぶたにく さつまあげ つきこんにやく いんげん ごま</p> <p>もうすぐ子供の日。柏餅がつきます。柏の葉は新芽が出ないと古い葉が落ちないことから、子孫繁栄を願い使われています。</p>	
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 ふきの炒め煮 子持ちししゃもフリッター <p>小625 中723</p> <p>たまねぎ キャベツ にんじん ふきこんにやく たけのこ さつまあげ</p> <p>頭の先から尻尾の先まで丸ごと食べられる、ししゃも。少しほろ苦い、腹や頭を食べられるようになったあなたの舌は、大人です!</p>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> チキンクリームシチュー コーンコールスロー ポークウィンナー <p>小655 中799</p> <p>とりにく じゃがいも にんじん たまねぎ ぶなしめじ パセリ エリンギ コーン キャベツ あかピーマン にんじん たまねぎ</p> <p>給食のシチューではふらの牛乳を使っています。ふらの牛乳は低温殺菌をしているので、臭みがなくさっぱりしているのが特徴ですよ。</p>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> 親子丼 みそ汁 和風きんぴら包み焼き 牛乳 <p>小748 中874</p> <p>とりにく たまご たまねぎ ながねぎ たけのこ ぶなしめじ はくさい えのきたけ</p> <p>親子丼の親はにわとり、子はたまごです。親子の命を頂いていますよ、残さずに食べてください。</p>	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> 昆布うどん ささみチーズフライ はちみつレモンゼリー 牛乳 <p>小659 中722</p> <p>こんぶ ぶたにく なると たまねぎ あぶらあげ にんじん ながねぎ</p> <p>富良野学校給食センターで扱っているうどんは、道産小麦100%です。富良野市内の業者さんが製造してくれているんですよ。</p>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> かきたまスープ 麻婆豆腐 ショーロンポー <p>小699 中886</p> <p>たまご たけのこ にんじん ながねぎ しいたけ とうふ ぶたにく ながねぎ ピーマン</p> <p>中華料理の辛みには、大きく分けると唐辛子の辛みである「辣味」と、舌がしびれるような辛みを持つ山椒の「麻味」があります。今日はどっちの辛みですか?</p>
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> 石狩汁 子とえ かぼちゃもち <p>小702 中824</p> <p>さけ はくさい だいこん とうふ にんじん たまねぎ ごぼう たらこ つきこんにやく にんじん</p> <p>今日は北海道に伝わる郷土料理が目白押しです。子とえとは、こんにやくなどに、生のたらこを加えて煮る、北海道の家庭料理です。</p>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> つぶつぶコンソメスープ ファイバーサラダ ミニチキン <p>小557 中729</p> <p>コーン えだまめ マカロニ たまねぎ きりぼしだいこん ひじき きゅうり ハム ごま</p> <p>ファイバーサラダは、切り干し大根とひじきを使ったサラダです。どちらも食物繊維がたっぷり、ミネラルも多く含まれています。</p>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> チキンカレーライス 抹茶と豆乳のデザート ハンバーグ 牛乳 <p>小888 中1063</p> <p>とりにく じゃがいも にんじん たまねぎ まっちゃゼリー とうにゅうゼリー みかん パイン</p> <p>春が旬のお茶を使った新メニューのデザートが出ます。抹茶は、茶葉を臼で挽いて作ります。色鮮やかな緑が、新緑の季節の訪れを感じさせますよね。</p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> 焼きそば 春巻き みかんヨーグルト 牛乳 <p>小829 中966</p> <p>ぶたにく ウィンナー なると にんじん キャベツ たまねぎ もやし</p> <p>給食の人気メニューの一つに、焼きそばがあります。よく見るといろいろな具が入っています。いくつ見つけられたでしょうか?(7つ入っています)</p>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 肉じゃが にんじのみりん干し <p>小726 中853</p> <p>たまご たけのこ うめふ みつば にんじん じゃがいも ぶたにく たまねぎ ぶなしめじ えだまめ</p> <p>にんじんは骨の多い魚です。昨年は2回出しました。2回目は、なれた人が増えたのか、たくさん食べてきてくれました。今回はどうでしょうか?</p>
<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 いかと大根の煮物 ごまだれ肉団子 <p>小579 中718</p> <p>こまつな ぶなしめじ いか だいこん にんじん</p> <p>ふきは春が旬の山菜です。北海道の足寄町はらわんぶきという大人よりも背の高いふきの名産地です。</p>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ブラウンシチュー キャベツのソテー ソーセージステーキ <p>小677 中807</p> <p>ぶたにく じゃがいも たまねぎ にんじん あかピーマン キャベツ にんじん</p> <p>小学校1年生は、初めての横切りパンですね。今日のパンはちぎらず食べるパンです。ソーセージステーキとキャベツのソテーをばさんで食べましょう。</p>	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> オムライス (オムライス用卵焼き) オニオンスープ ゆで野菜のサラダ パケットマトケチャップ <p>小670 中786</p> <p>ベーコン たまねぎ セロリー パセリ ブロッコリー キャベツ あかピーマン きピーマン</p> <p>リクエストでもたまに来ていたオムライスを、給食風にアレンジして初めて出します。皆さんの感想を聞かせてください!(*^_^*)</p>	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> 山菜うどん 軟骨入り鶏つくね あじさいゼリー 牛乳 <p>小511 中620</p> <p>わらび ふき なると たけのこ きくらげ にんじん ながねぎ</p> <p>山菜にはあくが多く、ほろ苦いものも多いですが、春の息吹を感じながら食べてみてください。</p>	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 酢味噌和え ほっけの塩こうじ焼き <p>小606 中706</p> <p>じゃがいも ぶのり ながねぎ いか わかめ</p> <p>新メニューの酢味噌和えは、酢の酸味と、味噌のまろやかさがベストマッチ!体を動かすことが多い時期の、疲労回復を助けるメニューです。</p>

【お知らせ】 ●献立は食材などの都合により、内容が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。
●エネルギー量 (Kcal) は、小は小学生・中は中学生の値です。カロリーばかりに気を取られることなく、バランスよく食べてしっかりと体づくりをしましょう。