

日付	曜日	料理名	使用食品名【太文字は富良野地域産の食材です】
1	水	カレーシチュー	<b>ぶた肉</b> 白ワイン ジャがいも たまねぎ にんじん いんげんまめ マッシュルーム水煮 牛乳 コンソメ(鶏肉・豚肉) カレールウ(乳・小麦・大豆・鶏肉) ベシヤメルルウ(乳・小麦・鶏肉・豚肉) 脱脂粉乳 白こしょう 米油 水
2	木	スパゲティナポリタン	スパゲティ(小麦) 瀬戸のほん塩 にんにく <b>ぶた肉</b> ピーマン たまねぎ にんじん 乾燥しいたけ バター
7	火	わかめのみそしる	わかめ とうふ にんじん 長ねぎ しめじ 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水
8	水	カラフルスープ	ウイナー(大豆・豚肉) かぼちゃ団子 だいこん ほうれんそう にんじん ホールコーン
9	木	ミネストローネ	<b>ぶた肉</b> 白ワイン たまねぎ パセリ ホールコーン いんげんまめ トマト缶 トマトケチャップ
10	金	しょうゆラーメン	パッカラメン(小麦) <b>ぶた肉</b> 清酒 なた巻(小麦) にんじん はくさい もやし 長ねぎ メンマ 豚背油 黒こしょう 水
13	月	とりごぼろ	とり肉 清酒 油あげ つきこんにやく だいこん ごぼろ 長ねぎ 乾燥しいたけ
14	火	ぐだくさんみそしる	キャベツ にんじん たまねぎ 長ねぎ 生あげ 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水
15	水	コーンポタージュ	ホールコーン クリームコーン缶 たまねぎ パセリ ポタージュエースコーン(乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉) コンソメ(鶏肉・豚肉)
16	木	こうやどうふのスープ	高野豆腐(大豆) ベーコン(大豆・豚肉) だいこん にんじん こまつな しめじ
17	金	かんこくすきやきどん	<b>精白米</b> <b>ぶた肉</b> 清酒 たまねぎ にんじん はくさい 長ねぎ たら 焼き豆腐 しらたき しょうが
20	月	やさいのカレーライス	<b>精白米</b> <b>ぶた肉</b> 赤ワイン しょうが にんにく ジャがいも たまねぎ にんじん <b>アスパラ</b> キャベツ 枝豆 混合こしょう 水
21	火	こまつなのみそしる	こまつな にんじん だいこん さつまあげ(小麦・大豆) 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水
22	水	ちゅうかスープ	わかめ ベーコン(大豆・豚肉) はくさい ほうれんそう ホールコーン 乾燥しいたけ 水
23	木	やさいのブラウンスープ	ウイナー(大豆・豚肉) マカロニ(小麦) <b>アスパラ</b> キャベツ たまねぎ にんじん 枝豆 トマト缶 赤ワイン バター 水
24	金	なめこのみそしる	とうふ にんじん なめこ水煮 長ねぎ 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水
27	月	キャベツのみそしる	キャベツ にんじん こまつな 油あげ 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水
28	火	かきたまじる	卵 たけのこ水煮 ほうれんそう 乾燥しいたけ たらスープ(鶏肉) 塩ラーメンたれ(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま)
29	水	せんぎりやさいスープ	はくさい にんじん えのきだけ 乾燥パセリ ベーコン(大豆・豚肉) 白こしょう
30	木	かぼちゃのクリームに	とり肉 白ワイン かぼちゃ団子 たまねぎ にんじん ホールコーン 枝豆 しめじ 牛乳 白こしょう 米油 水
31	金	にくうどん	パッかうどん(小麦) <b>ぶた肉</b> 清酒 にんじん こまつな 長ねぎ ごぼろ うどんつゆ(小麦・さば・大豆)

今月の目標  
【食事のマナーを守って食べよう】

5月分平均栄養価  
熱量 小学生 641カロリー(650カロリー)  
中学生 800カロリー(820カロリー)  
たんぱく質 小学生 16.8%  
中学生 16.5%(16%)  
( )内は学校給食の基準です。

パンにジャムをはさんで食べましょう。

食事の時の姿勢や食べ方をふりかえて、みんなで気持ちよく食事ができるようにしましょう😊

背すじを伸ばして食べるとたくさん食べられます!

パンにハムカツとソースをはさんで食べましょう。

ラッキーday☆  
スープの中に花形の  
にんじんが入っています!

アスパラには、アスパラギン酸という栄養が多くて、疲れをとる働きがあります。

正しい持ち方で食べましょう!

食物アレルギーの原因となる食品(加工品含む)アレルギー物質を表示しています。ご家庭で参考にしてください。必ず表示の8品目【卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ】と、表示が勤められている21品目【あわび・いか・いくら・さけ・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド】です。海藻類には甲殻類(えび、かに等)がまざる漁法で収穫されています。ご不明な点は学校給食センターまでご連絡をお願いします。TEL45-3829  
今月の給食で使用する食材(牛乳、ヨーグルトを除く)は、すべて加熱されています。 ※物資の都合により献立の一部が変更になる場合がありますがご了承願います。