

令和8年5月分(Aグループ)

小学校給食予定献立表

アレルギー表示(4品目:卵・乳・えび・いか)について

- ① 4品目を含む場合は、献立名または使用材料の左側に記載しています。
② アレルギー表示のない食品には、卵・乳・えび・いかは入っていません。
※ちりめんじゃこは、えび等が混入している可能性が高いため、アレルギー表示と同じ欄に△で記載していますので参考にしてください。
加工食品(小魚ミックス等)に含まれる場合等は記載しておりません。
※魚は抱卵していたり、処理時に付着するなどして、魚卵が混入している可能性があります。
※同一工場で製造している他製品の使用原材料については、記載しておりません。
◎ 加工食品の配合内容については、学校にお知らせしています。
◎ アレルギー児童のアレルゲン食品をよくご確認していただくようお願いいたします。

えいようさんしよく 栄養三色 食べ物のほたらきによって 3つのなかまに分けられます

きいろ ねつやエネルギーのもとになる
あか からだをつくる
みどり からだのちょうしをととのえる
(Includes illustrations of various food items like rice, fish, eggs, and vegetables)

心を込めて いただきます! ごちそうさまでした!

食事の前後のあいさつには、食べ物の命をいただくことや、食事を作るためにかかわった人たちへの感謝の気持ちが込められています。心を込めてあいさつをしましょう。



しずかに手をあわせましょう

1日(金)

Table with 4 columns: Item, Energy (kcal), Protein (g), Fat (g). Rows include 10g減量コッペパン, 牛乳, はくさいのスープ, ほきフライ, かしわもち.

7日(木)

Table with 4 columns: Item, Energy (kcal), Protein (g), Fat (g). Rows include ごはん, ふのすまじる, 牛乳, ぶたにくのしょうがやき, マカロニスープ, ハンバーグ, フライポテト, つぼづけ.

8日(金)

Table with 4 columns: Item, Energy (kcal), Protein (g), Fat (g). Rows include コッペパン, マカロニスープ, 牛乳, ハンバーグ, フライポテト, つぼづけ.

ちさんちしょうとく組み 地産地消の取り組み

給食では、香川県産の「ヒノヒカリ」という「米」を使用していますが、東大阪市や八尾市などの中河内地区でとれた「ヒノヒカリ」も使用する予定です。
「ヒノヒカリ」は、「コシヒカリ」と「黄金晴」という米から生まれ、西日本でたくさん作られています。

<使用日> 14日(木) 21日(木) 28日(木)
地産地消(市・府内産)を使用した献立マーク

きれいに手を洗おう

◇洗い残しが多い所◇
① 指先・つめ
② 指の間
③ 手首
(Includes illustration of a hand being washed)

Nutritional information table with columns for Energy, Protein, Fat, Sodium, Calcium, Magnesium, Iron, and Vitamins (A, B1, B2, C).

11日(月)

12日(火)

13日(水)

14日(木)

15日(金)

Main menu table with columns for Date, Item, Energy (kcal), Protein (g), Fat (g). Rows include 11日(月), 12日(火), 13日(水), 14日(木), 15日(金) with detailed menu items like ポークカレー, やさいサラダ, レタスのスープ, ツナサンド, にくじゃがいも, チンゲンサイのにびたし, もずくじる, ちくわのいそべあげ, 練乳ツイストパン, ごぼうサラダ.

令和8年5月分(Aグループ)

小学校給食予定献立表

Table with columns for dates 18日(月) to 22日(金). Each date includes meal items like ごはん, 牛乳, コッペパン, 食パン, and their respective quantities and colors.

Table with columns for dates 25日(月) to 29日(金). Each date includes meal items like ごはん, 牛乳, コッペパン, and their respective quantities and colors.

～ 沖縄県の郷土料理 ～
14日の給食の「もずく汁」と「油みそ」は、どちらも沖縄県の郷土料理です。1972年5月15日は、第二次世界大戦から27年間アメリカの統治下にあった沖縄県が日本に復帰した日です。
<もずく汁>
もずくは、強いぬめりとシャキシャキとした食感が特徴です。食物繊維が多く含まれていて、おなかの調子を整えてくれます。
沖縄県ではもずくの養殖が盛んで、全国のもずく生産量の95%以上を占めています。給食のように汁物に入れたり、天ぷらやサラダ、豚ひき肉と炒めたりもよく食べられています。

給食のときはどちらが良いかな???

みじたく 身支度は...
とりに行くときは...
運ぶときは...
教室で配るときは...
食器の返し方は...

広告
毎日の食卓に、健康百菜！
新鮮・安全・安心・エコ野菜
健康百菜
JAグリーン大阪
農産物直売所「フレッシュ・クラブ」
営業時間 午前9時30分～午後2時 定休日 毎週木曜日 土・日・祝日も営業しています！