

令和8年5月分(D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。
※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いません。
※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、記載していません。
◎ 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ください。

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 images of various food items like rice, fish, vegetables, and fruits)

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。
(Includes illustration of a child eating and a box for hand washing)

Table for 1日(金) showing menu items like 10g減量ごはん, かやくうどん, 豚肉, 鶏肉, etc., with kcal and nutrient values.

ちさんちしょうとくくみ 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。

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 hands being washed)

Table with columns: 区分, エネルギー, たんぱく質, しつ, ナトリウム, カルシウム, マグネシウム, 鉄, ビタミン (A, B1, B2, C), 食物せんい

Table for 7日(木) showing menu items like コッペパン, マカロニスープ, ハンバーグ, フライポテト, etc.

Table for 8日(金) showing menu items like ごはん, ふのすましじる, 豚肉, サラダ油, etc.

Table for 11日(月) showing menu items like コッペパン, レタスのスープ, ツナサンド, ミニフルーツゼリー, etc.

Table for 12日(火) showing menu items like ごはん, ポークカレー, やさいサラダ, ふくじんづけ, etc.

Table for 13日(水) showing menu items like ごはん, たまねぎのみそしる, ひじきのいために, ぎゅうそぼろ, etc.

Table for 14日(木) showing menu items like 練乳ツイストパン, はるやさいのトマトクリームパゲティ, ごぼうサラダ, ミルクプリン, フルーツゼリー, etc.

Table for 15日(金) showing menu items like ごはん, もずくじる, ちくわのいそべあげ, あぶらみそ, etc.

令和8年5月分(Dグループ)

小学校給食予定献立表

東大阪市教育委員会 (公財)東大阪市学校給食会

Table with 5 columns for dates 18日(月) to 22日(金). Each column lists menu items like コッペパン, 牛乳, ごはん, 食パン, and their ingredients with color-coded nutritional values.

Table with 5 columns for dates 25日(月) to 29日(金). Each column lists menu items like たまごスープ, ひじきスパゲティ, すましじる, ハヤシチュー, コールスローサラダ, ワンタンスープ, けいにくのからあげ, キャベツのみそしる, ごもくまめ, and their ingredients with color-coded nutritional values.

～ 沖縄県の郷土料理 ～
15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。
<油みそ>
高温多湿の沖縄県では、みそと豚肉で作る油みそは貴重な保存食でもありました。現在では、豚肉のかわりに魚介で作られたものもあり、沖縄県では定番のおかずです。
沖縄県の方言で、「油」は「アンダ」、「みそ」は「ンスー」と言い、「アンダンスー」としても親しまれています。

給食のときは どちらが良いかな???
みじたく 身支度は...
きょうしつ くば 教室で配るときは...
しよつき かえ 食器の返し方は...
Illustrations of children and food items with instructions on how to handle school lunches.

広告
毎日の食卓に、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」
新鮮・安全・安心・エコ野菜
健康百菜
JAグリーン大阪
営業時間 午前9時30分～午後2時 定休日 毎週木曜日
住所 東大阪市荒本北1-5-50
TEL 06(6747)1831 (イヤサイ)