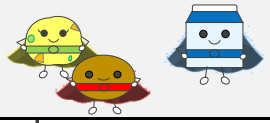
2025年　5月　給食だより

須田共同調理場
TEL 0256-52-6533

月	火	水	木	金
今月の加茂産食材 ・米 ・たけのこ ・きゅうり （加茂の意地） 	**＊５月の予定＊** 【須田小】 19日：運動会振替休業日 【須田中】 19日：校外学習 （給食なし） 	日 予定など 主食 汁物 主菜 副菜 飲み物　その他 赤　体をつくる 黄　体をうごかす 緑　体の調子をととのえる 小・中　エネルギー／たんぱく質	1 **セルフサンド** 背割りコッペパン クラムチャウダー チリビーンズ フレンチサラダ 牛乳 牛乳　あさり　ベーコン　ぶた肉 大豆 パン　じゃがいも　油　ルウ　さとう にんじん　玉ねぎ　パセリ　にんにく しょうが　トマト　キャベツ　きゅうり にんじん 小　638キロカロリー／27.4グラム 中　861 kcal／35.5 g	2 **こどもの日献立** ごはん 若竹汁 かつおとポテトの揚げ煮 ごま酢和え 牛乳　柏餅 牛乳　とうふ　油あげ　わかめ かつお ごはん　かたくり粉　じゃがいも 油　さとう　ごま　あずき　米粉 たけのこ　にんじん　しょうが キャベツ　小松菜　もやし　コーン 小　701キロカロリー／27.1グラム 中　867 kcal／33.1 g
5 	6 ふりかえきゅうじつ **振替休日** 	7 ごはん かき玉みそ汁 にしんの照り煮 たくあん和え 牛乳 牛乳　とうふ　みそ　卵　にしん かつお節 ごはん　じゃがいも　さとう　米粉 ごま 玉ねぎ　にんじん　えのきたけ　小松菜 レモン果汁　もやし　きゅり　たくあん 小　585キロカロリー／26.5グラム 中　720 kcal／30.4 g	8 食パン ポトフ スパニッシュオムレツ 枝豆サラダ 牛乳　いちごジャム 牛乳　とり肉　ウインナー　卵 パン　オリーブオイル　じゃがいも かたくり粉　さとう　油 にんにく　玉ねぎ　にんじん　キャベツ パセリ　ほうれん草　枝豆　きゅうり いちご 小　641キロカロリー／24.3グラム 中　844 kcal／31.4 g	9 春の味覚カレー（ごはん） （春の味覚カレールウ） 海藻サラダ 牛乳 牛乳　ぶた肉　わかめ ごはん　じゃがいも　油　ルウ さとう　ごま にんじん　玉ねぎ　アスパラガス しょうが　にんにく　りんご　パパイヤ レーズン　キャベツ　きゅうり 小　626キロカロリー／21.1グラム 中　809 kcal／25.8 g
12 ごはん 鶏肉と高野豆腐の玉子とじ いかメンチカツ 和風サラダ 牛乳 牛乳　とり肉　高野豆腐　卵 すけそうだら　いか ごはん　じゃがいも　さとう　パン粉 かたくり粉　小麦粉　油　ごま油　ごま にんじん　こんにゃく　しいたけ 玉ねぎ　さやいんげん　キャベツ 大根　きゅうり 小　670キロカロリー／27.7グラム 中　860 kcal／34.1 g	13 大麦麺 山菜汁 キャベツと厚揚げのみそ炒め 牛乳 牛乳　とり肉　油あげ　ぶた肉 厚あげ　みそ 大麦めん　油　ごま油　さとう にんじん　大根　玉ねぎ　わらび ミズナ　山うど　しいたけ　キャベツ 長ねぎ　たけのこ　しょうが　にんにく 小　601キロカロリー／28.2グラム 中　764 kcal／35.2 g	14 ごはん 麻婆厚揚げ 餃子(2個) わかめの中華サラダ 牛乳 牛乳　ぶた肉　厚あげ　とり肉 わかめ ごはん　油　さとう　ごま油 かたくり粉　小麦粉　米粉　ごま しょうが　にんにく　にんじん　にら 長ねぎ　玉ねぎ　もやし　たけのこ しいたけ　キャベツ 小　679キロカロリー／28.7グラム 中　883 kcal／36.1 g	15 パンプキンコッペパン コーンポタージュ 鶏肉の照り焼き アスパラサラダ 牛乳 牛乳　ベーコン　とり肉 パン　さとう　じゃがいも　ルウ　油 かぼちゃ　玉ねぎ　にんじん　コーン アスパラガス　きゅうり　キャベツ 小　621キロカロリー／26.3グラム 中　829 kcal／33.4 g	16 ごはん 紅白だんご汁 キャベツメンチカツ 梅昆布和え 牛乳 牛乳　とり肉　油あげ　ぶた肉 こんぶ ごはん　白玉もち　さとう　パン粉 かたくり粉　小麦粉　油　ごま 大根　にんじん　こんにゃく　しいたけ キャベツ　玉ねぎ　きゅうり　もやし 小松菜　梅 小　621キロカロリー／24.2グラム 中　790 kcal／29.3 g
19 **振替休業日** **5月23日（金）** **加茂軍議給食** 旧暦の５月22日、23日に戊辰戦争の運命を左右する会議（軍議）が加茂で行われました。その「加茂軍議」に参加した藩の郷土料理や特産品を取り入れ、「加茂軍議給食」として給食に登場します。	20 ソフトめん カレー南蛮汁 鶏肉とじゃがいものみそ炒め 牛乳 牛乳　ぶた肉　油あげ　なると とり肉　みそ ソフトめん　ルウ　かたくり粉 じゃがいも　油　さとう にんじん　玉ねぎ　しいたけ　小松菜 長ねぎ　アスパラガス 小　669キロカロリー／29.2グラム 中　852 kcal／36.7 g	21 ごはん 具だくさんみそ汁 えびたけのこフライ キャベツとたくあんの昆布和え 牛乳 牛乳　とり肉　とうふ　みそ　えび たら　かつお節　こんぶ ごはん　じゃがいも　かたくり粉 パン粉　小麦粉　油　ごま にんじん　ごぼう　大根　長ねぎ たけのこ　玉ねぎ　キャベツ　きゅうり たくあん 小　591キロカロリー／24.5グラム 中　758 kcal／29.6 g	22 ごまパン クリームシチュー オムレツのケチャップソース ひじきサラダ 牛乳 牛乳　とり肉　卵　ひじき パン　ごま　油　じゃがいも　ルウ さとう にんじん　玉ねぎ　しめじ　キャベツ コーン 小　635キロカロリー／23.9グラム 中　851 kcal／31.0 g	23 **加茂軍議給食** ごはん こづゆ風(福島) 鶏肉と車ふの揚げ煮 おみ漬け風(山形) 牛乳 牛乳　ほたて　ふ　とり肉 ごはん　じゃがいも　かたくり粉 油　さとう しらたき　にんじん　たけのこ しいたけ　きくらげ　小松菜　大根 たくあん 小　606キロカロリー／23.7グラム 中　785 kcal／29.5 g
26 ビビンバ（ごはん） みそワンタンスープ （ビビンバの具） 牛乳 牛乳　ぶた肉　とり肉　わかめ　みそ ごはん　油　ごま油　さとう　ごま ワンタン しょうが　にんにく　ぜんまい ほうれんそう　もやし　にんじん コーン　小松菜　玉ねぎ　メンマ 小　612キロカロリー／25.8グラム 中　792 kcal／32.2 g	27 とんこつラーメン（中華めん） （とんこつラーメンスープ） いかとアスパラの中華炒め 牛乳 牛乳　ぶた肉　なると　いか 中華めん　油　さとう　かたくり粉 にんにく　しょうが　にんじん　玉ねぎ もやし　きくらげ　アスパラガス コーン 小　603キロカロリー／30.3グラム 中　769 kcal／38.0 g	28 ごはん 肉じゃが 厚焼き玉子 小松菜のごま炒め 牛乳 牛乳　ぶた肉　卵　ちくわ ごはん　じゃがいも　油　さとう ごま油　ごま 玉ねぎ　にんじん　しいたけ　たけのこ さやいんげん　もやし　小松菜 小　609キロカロリー／23.7グラム 中　776 kcal／28.9 g	29 **セルフバーガー** 横割り丸パン ミネストローネ ハムチーズカツ コールスローサラダ 牛乳 牛乳　ベーコン　ぶた肉　とり肉 チーズ パン　油　じゃがいも　マカロニ さとう　パン粉　小麦粉 玉ねぎ　にんじん　セロリー　トマト キャベツ　コーン　きゅうり 小　621キロカロリー／21.9グラム 中　723 kcal／24.8 g	30 ごはん 沢煮椀 さばのみそ煮 アーモンドおひたし 牛乳 牛乳　ぶた肉　かまぼこ　さば　みそ ごはん　春雨　さとう　アーモンド たけのこ　にんじん　ごぼう えのきたけ　玉ねぎ　しょうが こまつな　もやし　キャベツ 小　613キロカロリー／28.2グラム 中　760 kcal／31.7 g

バランスのとれた食事

『食事の基本形』を意識！

資料提供：早稲田大学田口研究室　長坂聡子先生

健康な体をつくるためには、栄養バランスのとれた食事が欠かせません。

主食・主菜・副菜・汁物をそろえるだけで簡単に栄養バランスを整えることができます。

さらに、牛乳・乳製品やくだものを加えると不足しがちな栄養素を補うことができます。

◇◇◇ 食事中に気をつけてほしいこと ◇◇◇

食事マナーはかた苦しいものではなく、家族や友だちとみんなで一緒に楽しく食べることができるように、１人ひとりが気をつけてほしいことです。

食事のあいさつ

「いただきます」や「ごちそうさま」は感謝の気持ちをあらわしています。

姿勢

いすに深く腰かけ、背筋を伸ばして足を床につけて食べます。

スマホは見ない

スマホに夢中だと会話を楽しめません。食事中は見ないようにします。

＊＊＊＊＊＊ こんな姿勢はやめましょう ＊＊＊＊＊＊

普段の食事中の姿勢を、ふりかえってみましょう。背中が曲がっていたり、ひじをついていたりしていませんか？　悪い姿勢は直して、よい姿勢を心がけて座りましょう。

背もたれに寄りかかっている

ひじをついている

横向きに座っている

＊＊＊＊＊＊