



5月

給食カレンダー

川口市立給食センター 新郷センター 南平センター

【今年度の献立テーマ】

「味わおう！日本各地の郷土料理」

北海道



ザンギ



丸ごと食べられる魚は、**魚卵**を含む場合があります。

魚介類（ちりめんじゃこ等の小魚）や海藻類には収穫の際に、**えび、かに、いか**等の混入の可能性があります。



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
<p>2日</p> <p>3色ゼリー 温野菜サラダ ミートボールのトマトソースがけ ラビオリスープ 黒パン ごまドレッシング</p> <p>少し早いですが、5月5日の「こどもの日」にちなんで献立として3色ゼリーがつきます。さわやかな色合いが今の季節にぴったりのゼリーです。「ミートボールのトマトソースがけ」のミートボールは1人4～5コを目安に配膳しましょう。</p>	<p>3日</p> <p>憲法記念日</p> <p>厚焼たまご たけのこごはん ごはん わかめスープ 中華ドレッシング</p>	<p>4日</p> <p>みどりの日</p> <p>厚焼たまご たけのこごはん ごはん とん汁</p> <p>たけのこは今が旬の食べ物です。「たけのこごはん」の具はごはんに入れて食べましょう。</p>	<p>5日</p> <p>こどもの日</p> <p>地粉うどん カレーうどん 河内ぼんかん 狭山茶風味のししゃもフライ(2コ) ソース</p> <p>5月は新緑と茶摘みの季節です。今日は埼玉県産の狭山茶を使用した「狭山茶風味のししゃもフライ」がつきます。</p>	<p>6日</p> <p>さばのみそ煮 こぎつねごはん ごはん いらとえのきのかきたま汁</p> <p>「いらとえのきのかきたま汁」には、今が旬のいらが入っています。</p>	
<p>9日</p> <p>小松菜のサラダ ソーセージ ケチャップソース(2コ) コーンポタージュ コッペパンスライス サウザンアイランドドレッシング</p> <p>「コッペパンスライス」に「ソーセージケチャップソース」をはさんで食べるとおいしいです。</p>	<p>10日</p> <p>はるさめサラダ 油淋鶏(2コ) ごはん わかめスープ 中華ドレッシング</p>	<p>11日</p> <p>厚焼たまご たけのこごはん ごはん とん汁</p> <p>「たけのこ」の具はごはんに入れて食べましょう。</p>	<p>12日</p> <p>地粉うどん カレーうどん 河内ぼんかん 狭山茶風味のししゃもフライ(2コ) ソース</p>	<p>13日</p> <p>きんぴられんこん 白ごまつくね(2コ) ごはん せんべい汁</p>	
<p>16日</p> <p>ブロッコリーと根菜のサラダ ミート かぼちゃフライ キャベツと肉団子のスープ バターロール バンバンジードレッシング ソース</p>	<p>17日</p> <p>ミート(2コ) かつおのたまねぎソースがけ ごはん ごまキムチ汁</p> <p>かつおは、今が旬の食べ物です。今日はたまねぎソースをかけることでさっぱりとした味わいになっています。</p>	<p>18日</p> <p>しゅうまい(2コ) ビビンバ ごはん トック入リスープ</p> <p>「ビビンバ」の具はごはんに入れて食べましょう。</p>	<p>19日</p> <p>ホット中華めん オレンジ 五目とろみそば ひじきぎょうざ(3コ)</p>	<p>20日</p> <p>こんにゃくの炒め煮 いなだのしょうが煮 ごはん 呉汁</p>	
<p>23日</p> <p>イタリアンサラダ ハンバーグ デミグラスソース マカロニのクリーム煮 ツイストパン イタリアンドレッシング</p>	<p>24日</p> <p>すき昆布のうま煮 ザンギ(2コ) ごはん ★どさんこ汁(バター入り)</p> <p>今日は北海道の郷土料理です。「どさんこ汁(バター入り)」は北海道でたくさんとれるじゃがいも・たまねぎ・とうもろこしが入ったみそ汁です。「ザンギ」は北海道版の鶏の唐揚げでいつもよりスパイシーな味つけです。</p>	<p>25日</p> <p>花野菜サラダ 麦ごはん カレーライス 乳酸菌飲料 香味塩ドレッシング</p>	<p>26日</p> <p>ソフトめん ごぼうにやみートソース スパゲティ キャベツのサラダ チキナゲット(3コ) たまねぎドレッシング</p>	<p>27日</p> <p>★あじの塩こうじ焼き 鶏ごぼうごはん ごはん 打ち豆汁</p> <p>あじの塩こうじ焼きは新献立です。「鶏ごぼうごはん」の具は、ごはんに入れて食べましょう。</p>	
<p>30日</p> <p>ブロッコリー タンドリーチキン(ヨーグルト入り) はちみつパン じゃがいもとウインナーのトマト煮 コールスロウドレッシング</p>	<p>31日</p> <p>枝豆のサラダ かわいい甘酢あんかけ ごはん 切り干し大根のごまみそ汁 和風ドレッシング</p>	<p>〇はしは、毎日持って帰って洗浄し、忘れずに持参しましょう。</p> <p>〇魚には骨があります。よくかむことで気づくことができます。注意して食べましょう。</p> <p>〇食器類やスプーンは、みんなで使うものです。一人一人が大切に使いましょう。</p>			<p>★ …初めて給食に出る献立</p> <p>…スプーンがつく日です。</p>

