




[A] 学校名 (浪打・南・油川・横内・新城・甲田・浦町・戸山・三内)


| 実施日 | 献立      |         |   | 主に体の組織をつくる食品群                   | 主に体の調子を整える食品群                        | 主にエネルギーとなる食品群              | エネルギー (Kcal) | たんぱく質 (g) |
|-----|---------|---------|---|---------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------|-----------|
|     | 主食      | 飲み物     | おかず   |                                 |                                      |                            |              |           |
| 2月  | 米飯230g  | 牛乳      | A 豚汁・鮭照焼・ゆで野菜(菜の花、コーン)・野菜入り和風ドレッシング・お祝いクレープ(学配)                     | 牛乳、豚肉、高野豆腐、鮭照焼                  | 人参、たまごたけ、ごぼう、菜の花、コーン                 | 米飯、じゃがいも、ドレッシング、お祝いクレープ    | 861          | 36.0      |
| 6金  | 米飯230g  | 牛乳      | A 根菜汁・キャベツ入り平つくね・メンマの炒め物・のりふりかけ                                     | 牛乳、豚肉、キャベツ入り平つくね                | 大根、人参、ごぼう、たまごたけ、メンマ、わらび、キャベツ、長ねぎ、玉ねぎ | 米飯、米油(ごんにやく)               | 705          | 25.6      |
| 9月  | 麦ご飯250g | 牛乳      | A チキンカレー・●アスパラサラダ(アスパラ、コーン)・マヨネーズ・甘夏みかん缶                            | 牛乳、鶏肉、粉チーズ                      | 玉ねぎ、人参、アスパラガス、コーン、甘夏みかん              | 麦ご飯、じゃがいも、マヨネーズ            | 875          | 28.2      |
| 10火 | 米飯230g  | 牛乳      | A かぼちゃのポタージュ・白身魚フライ・卵とキャベツの炒め物                                      | 牛乳、鶏肉、粉チーズ、白身魚フライ、卵             | かぼちゃ、玉ねぎ、マッシュルーム、パセリ、キャベツ、しめじ        | 米飯、ごま油、米油                  | 880          | 31.6      |
| 11水 | 米飯230g  | 牛乳      | A けんちん汁・さばみそ煮・じゃがいものそぼろ煮  | 牛乳、鶏肉、豆腐、さばみそ煮、豚ひき肉             | 大根、人参、ごぼう、玉ねぎ、枝豆                     | 米飯、ごま油、じゃがいも               | 771          | 34.8      |
| 12木 | ゆでうどん   | 牛乳      | A 山菜うどん・海鮮かきあげ・★ねりこみ・ワッフルドック(学配)                                    | 牛乳、豚肉、なると、海鮮かきあげ、油揚げ            | 玉ねぎ、人参、長ねぎ、ふき、細竹、ぜんまい、えのきたけ          | ゆでうどん、さつまいも(ごんにやく)、ワッフルドック | 803          | 29.7      |
| 13金 | 米飯230g  | 牛乳      | A ピリ辛みそ汁・●あじ塩焼・ゆで野菜(切干大根、きゅうり)・和風乳化ドレッシング                           | 牛乳、豚ひき肉、豆腐、あじ塩焼                 | 竹の子、人参、切干大根、きゅうり                     | 米飯、ごまドレッシング                | 732          | 31.0      |
| 16月 | 米飯230g  | 牛乳      | A 中華スープ・棒ギョウザ・チャブチェ   | 牛乳、豆腐、なると、棒ギョウザ、豚ひき肉            | たまごたけ、長ねぎ、人参、玉ねぎ、パプリカ、竹の子、ピーマン、にんにく  | 米飯、春雨、ごま、ごま油               | 729          | 23.4      |
| 17火 | 米飯230g  | 牛乳      | A コーンポタージュ・ポテト付きささみカツ・ゆで野菜(人参、キャベツ)・ケチャップ                           | 牛乳、鶏肉、スキムミルク、ポテト付きささみカツ         | コーン、玉ねぎ、人参、パセリ、キャベツ                  | 米飯、じゃがいも、米油                | 805          | 34.1      |
| 18水 | 麦ご飯250g | 牛乳      | A 豚キムチ丼・五目野菜の肉団子・ゼリー入りフルーツポンチ                                       | 牛乳、豚肉、高野豆腐、五目野菜の肉団子             | 玉ねぎ、しめじ、人参、小松菜、白菜キムチ、黄桃、パイナップル、みかん   | 麦ご飯、春雨、カットゼリー              | 828          | 31.4      |
| 19木 | ゆで中華    | 牛乳      | A とんこつしょうゆラーメン・かぼちゃコロッケ・ゆで野菜(ブロッコリー、人参)・ノンオイルかんきつドレッシング・アセロラゼリー(学配) | 牛乳、豚肉、なると                       | メンマ、人参、もやし、長ねぎ、かぼちゃコロッケ、ブロッコリー       | ゆで中華、米油、アセロラゼリー            | 773          | 29.9      |
| 20金 | 米飯230g  | 牛乳      | A なめこ汁・つくねハンバーグ・ゆで野菜(大根、きゅうり)・マヨネーズ                                 | 牛乳、豆腐、つくねハンバーグ                  | なめこ、長ねぎ、人参、大根、きゅうり                   | 米飯、マヨネーズ                   | 712          | 23.9      |
| 23月 | 麦ご飯250g | 牛乳      | A ハッシュドポーク・ミックスベジタブルソテー・パイン缶  | 牛乳、豚肉、スキムミルク                    | 玉ねぎ、ごぼう、コーン、マッシュルーム、人参、いんげん、パイナップル   | 麦ご飯、バター                    | 809          | 26.8      |
| 24火 | 米飯230g  | 牛乳      | A ミネストローネ・チキンフィレオ・ゆで野菜(ほうれん草、人参)・和風乳化ドレッシング                         | 牛乳、ベーコン、大豆、チキンフィレオ              | 玉ねぎ、大根、人参、トマト、にんにく、パセリ、ほうれん草         | 米飯、ドレッシング、オリーブ油            | 750          | 32.8      |
| 25水 | 米飯230g  | 液状ヨーグルト | A 若竹汁・小籠包(2個)・焼肉煮   | 液状ヨーグルト、わかめ、豆腐、油揚げ、豚肉、小籠包       | 細竹、人参、長ねぎ、玉ねぎ                        | 米飯                         | 740          | 29.4      |
| 26木 | ゆでうどん   | 牛乳      | A きつねうどん・春巻・茎わかめサラダ(茎わかめ、きゅうり)・焙煎ごまドレッシング・りんご蒸しパン(学配)               | 牛乳、豚肉、なると、油揚げ、茎わかめ、春巻           | 人参、長ねぎ、しめじ、ふき、細竹、ぜんまい、えのきたけ、きゅうり     | ゆでうどん、米油、ドレッシング、りんご蒸しパン    | 754          | 26.3      |
| 27金 | 麦ご飯250g | 牛乳      | A マーボー丼・海鮮ハンバーグ・黄桃入り杏仁豆腐  | 牛乳、豚ひき肉、豆腐、海鮮ハンバーグ              | 人参、長ねぎ、キャベツ、にんにく、しょうが、黄桃             | 麦ご飯、杏仁豆腐、ごま油               | 908          | 30.3      |
| 30月 | 米飯230g  | 牛乳      | A コーン入り中華スープ・焼ハンバーグ・●野菜炒め   | 牛乳、ポークウインナー、なると、焼ハンバーグ、豚肉       | たまごたけ、コーン、長ねぎ、玉ねぎ、人参、にら              | 米飯                         | 746          | 34.0      |
| 31火 | 米飯230g  | 牛乳      | A コンソメスープ・ソーセージステーキ・チリコンカン  | 牛乳、ベーコン、豚ひき肉、ソーセージステーキ、ミックスビーンズ | 玉ねぎ、人参、もやし、パセリ、にんにく                  | 米飯                         | 744          | 30.7      |

献立は都合により変わることがあります。

- ※ 「アセロラゼリー」のカラ容器・ふた・紙スプーンは、ひとまとめにしてセンターに返してください。(牛乳のストローやふりかけなどの小袋を混ぜないこと)
- ※ 「液状ヨーグルト」のカラ容器は、ひとまとめにしてセンターに返してください。また、液状ヨーグルトは乳アレルギーを含んでいますので、アレルギーのある生徒は注意してください。
- ※ パン委託業者の都合により、5月は主食が全てご飯になります。

◎ 食物アレルギーがあり、自分で取り除いたり、おかずを持ってきている生徒は、安全のため、おかわりはしないようにお願いします。

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>5月9日(月)<br/>◎アスパラガス</p> <p>「サラダ」の中に「アスパラガス」が入っています。アスパラガスはギリシャ語で「新芽」を意味する言葉です。一度植えて育つと、次々新芽が出続け、芽吹いたばかりの若い茎(くき)を食べる野菜です。アミノ酸のアスパラギン酸はアスパラガスから発見されたことにちなんで命名されました。日本では、グリーンアスパラガスが主流ですが、ヨーロッパでは、アスパラといえば、ホワイトアスパラガスのことをいい、紀元前から栽培され、春を告げる野菜として親しまれています。</p>  | <p>5月13日(金)<br/>◎あじ塩焼</p> <p>「あじ」はポピュラーな魚の一つです。一年中とれるけど今の時期が旬です。名前の由来はズバリ「味」。「味が良い魚」という意味から「あじ」と名付けられました。脳を活性化させるDHA、EPAが豊富です。あじの歴史は古くて、縄文時代の貝塚から骨が見つかっています。大昔から日本人となじみの深い魚だったので。</p>  | <p>5月30日(月)<br/>◎にら</p> <p>「野菜炒め」の中に「にら」が入っています。にらを使ったことわざに「誠はにらの葉に包む」とあります。にらの葉は細く、これで何かを包むのは大変です。しかし、真心がこもってれば、それで包めるようなわずかなものでよいという意味です。にらはとくに、カロテンが豊富でスーパーで売られる一束(100g)ほどで1日に必要な量をまかなえるほどです。また、ビタミンB1の吸収を助け、疲労回復にも役立ちます。</p>  |
|---|---|--|



**青森県の郷土料理**

5月12日(木)  
★ねりこみ

「ねりこみ」は津軽地方の郷土料理で、昔、弘前禅林(ひろさきぜんりん)の和尚さんが托鉢(たくはつ)して集めた野菜をもとに「くず寄せ」にして作ったのが始まりと言われています。津軽では、このくず汁をおいしくするために砂糖を多く使うのが特徴です。名前の由来は、くず粉を回してねりこみだ料理方法で「ねりこみ」という名前がついたと言われています。精進料理や田植えの時の食事、来客時など人が集まる時に作る人が多いです。

