日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	調味料	エネルギー kcal
24 月	ごはん	○		米			886
	オムレツトマトソース		オムレツ		たまねぎ, トマト	ケチャップ	
	春野菜のコーンシチュー		とり肉, 牛乳		キャベツ, たまねぎ, にんじん, 絹さや, 大豆, コーン	コンソメ, シチュールウ	
	マカロニサラダ		ツナ	マカロニ, マヨネーズ	きゅうり, にんじん, 枝豆		
	おさつスティック			おさつスティック			
25 火	ごはん	○		米			816
	鶏の和風トマトあんかけ		とり肉, だいず	あぶら, かたくり粉	トマト	しょうゆ, みりん	
	厚揚げと野菜炒め		厚あげ, 合びき肉, みそ	さとう, かたくり粉	ブロッコリー, たまねぎ, キャベツ, にんじん	しょうゆ	
	わかめとたけのこの土佐煮		わかめ, 油あげ, ちくわ, かつお節	さとう	たけのこ	しょうゆ, だし	
26 水	ひじきごはん	○	ひじき, ひき肉	米, さとう	にんじん, ごぼう	しょうゆ, だし	779
	しゅうまい		しゅうまい				
	かきたま汁		卵	かたくり粉	たまねぎ, にんじん, ほうれんそう	だし, しお	
	小松菜煮		油あげ	こんにゃく, さとう	こまつな, にんじん, しめじ	しょうゆ, だし	
27 木	ごはん	○		米			783
	焼きカツ		ぶた肉, あおのり	てんぷら粉, パン粉		しお	
	ポトフスープ		ウィンナー	じゃがいも	だいこん, にんじん, たまねぎ, れんこん, 枝豆	コンソメ, しお	
	ナムル		くきわかめ	ごま, ごま油	もやし, こまつな, ぜんまい	ガラスープ, しお	
	有明味付け海苔		のり				
28 金	ごはん	○		米			794
	ぶりの竜田揚げ		ぶり	かたくり粉, あぶら		塩こうじ	
	みそ汁		とうふ, みそ	さといも	ごぼう, たまねぎ, にんじん, しめじ, こまつな	だし	
	大根サラダ		さかなハム	コールスロードレッシング	だいこん, にんじん, きゅうり		
5 月 1 日 月	ごはん	○		米			801
	チキンステーキ		とり肉			ステーキソース	
	コンソメスープ		ベーコン		れんこん, だいこん, キャベツ, にんじん, たまねぎ, しめじ, コーン	コンソメ, しお	
	ごぼうきんぴら		くきわかめ	こんにゃく, さとう, ごま	ごぼう, にんじん	だし, しょうゆ	
	チョコムース			チョコムース			
2 火	ごはん	○		米			793
	春巻き			あぶら	春巻き		
	麻婆豆腐（マーボー豆腐）		とうふ, 合びき肉, みそ	あぶら, さとう, かたくり粉	にんじん, たまねぎ, にんにく, しょうが	しょうゆ, トウバンジャン	
	いんげんといかの炒め		イカ		いんげん, たけのこ, にんじん	しお, しょうゆ	
8 月	ごはん	○		米			784
	いわし天ぷら		イワシ天ぷら	あぶら			
	肉じゃが		ぶた肉	じゃがいも, こんにゃく, さとう	たけのこ, たまねぎ, にんじん, いんげん	しょうゆ, だし, みりん	
	白菜のレモン浅漬け			さとう	はくさい, にんじん, きゅうり, レモン汁	しょうゆ	

★はし、スプーンは持ってきてください。
★材料入荷の都合で、献立、食材の変更やがある場合があります。
★マヨネーズは、卵不使用マヨ風ソースを使用しています。
★米は、佐賀県産「夢しずく」　パンは、佐賀県産小麦「春風」使用です。

ご入学、ご進学おめでとうございます。
学校給食は、一人ひとりの体と心の成長を支えるために、安心安全で栄養のある、バランスのよい、おいしい給食を提供するため、食材は、出来る限り県産、国産の食材を使用しています。
主食は、佐賀県産米「夢しずく」、佐賀県産小麦「春風」使用のパンです。