

令和8年

# 5月もいっつけ表

児島学校給食共同調理場K(中)

給食の月目標

## 正しく配膳しよう

献立のねらい

指導用資料

月

火

水

木

金

食べる人の気持ちを考えた準備や配膳をすることで、互いを思いやる心を育てることができる。



旬の食材を料理に取り入れることで、食生活が豊かになることを知り、味わって食べることができる。

(掲) 旬の食材  
「アスパラガス」

正しい配膳(主食・主菜・副菜)や適切な配食量について知り、協力して準備をすることができる。

20日(水) 配信  
(配) 食器の並べ方

お米ができるまでの過程を知ることで、お米に興味をもち、味わいながら食べることができる。

(動) 「米のひみつ」  
【classroom>  
R8 児島食育配信  
(中学校)】

おさらのしゅるい

大皿

茶碗

汁椀

箸

スプーン

給食を食べる前に、手を洗いましょう。



1 行事食「八十八夜」

さけの緑茶揚げ

キャベツのあえ物

牛乳

ごはん

揚げの  
みそ汁

4

みどりの日

5

こどもの日

6

振替休日

7

揚げぎょうざ(3個)

大根の中華漬け

牛乳

中華めん

担々麺の汁

8

ひじき入り酢の物

牛乳

ごはん

肉じゃが

11

焼きししゃも(2尾)

牛乳

五目煮

豆ごはん

豚汁

12 季節の地場産物「アスパラガス」

アスパラガス入りサラダ

牛乳

若鶏のマーマレード焼き

パン

グリーンポタージュ

13

メンチカツ

もやしのからしあえ

牛乳

ごはん

えのきたけのすまし汁

14

豚肉のブルコギ

牛乳

ごはん

トック

15

ホキと大豆の甘辛

牛乳

寒天の酢の物

ごはん

玉ねぎのみそ汁

18

きくらげの中華あえ

牛乳

ごはん

厚揚げとキャベツの甘辛みそ炒め

19

角チーズ

小松菜のサラダ

牛乳

パン

ポークビーンズ

20

さばのレモンみそかけ

牛乳

いそ煮

ごはん

豆腐のすまし汁

21

切干大根のあえ物

牛乳

うどん

肉ごぼううどんの汁

22

ナムル

牛乳

キムタクごはんの具

ごはん

わかめスープ

25

千草あえ

牛乳

玄米入りごはん

親子煮

26

オレンジ

ドライカレー

サンドの具

牛乳

パン

ミネストローネ

27

若鶏の塩こうじ揚げ

牛乳

キャベツのおかかあえ

ごはん

けんちん汁

28

中華のあえ物

牛乳

ごはん

マーボー豆腐

29

いわしの梅煮

牛乳

野菜炒め

ごはん

じゃがいものみそ汁