

令和7年
5月

こんだてひょう

佐呂間町学校給食センター
TEL 5-2555



今月使用予定の佐呂間町産食材は、オホーツク海産ほたて、グリーンアスパラガス、食パンです。28日(水)の中華丼に使われている“オホーツク海産ほたて”は『株式会社 丸ホ 堀切商店』さんからいただいたものです。毎年、佐呂間の子どものために、たくさん寄贈してくださっています。感謝の気持ちをこめて味わっていただきましょう！



曜日 びょう びょう 行事	今日のこんだて (牛乳は毎日つきます)	おもな材料と体内でののはたらき			スプーン・ フォークの つく日
		血や肉・骨をつくる(赤)	はたらく力になる(黄)	からだの調子を整える(緑)	
1(木)	ナン		ナン		
	替豆とひき肉のカレー	ぶたにく、だいず	サラダあぶら、さとう、カレーフレーク	たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく	
	キャベツのマリネ		オリーブオイル	キャベツ、きゅうり、たまねぎ、にんじん、レモン汁	
	バナナ			バナナ	
7(水)	チキンピラフ	とりにく	こめ、サラダあぶら、バター	たまねぎ、にんじん、コーン、グリーンピース、にんにく	
	野菜スープ	ベーコン		たまねぎ、にんじん、ほうれんそう	
	十勝大豆コロッケ		とかちだいずコロッケ、サラダあぶら		
8(木)	揚げパン(シュガー)		コッペパン、サラダあぶら、グラニューとう		
	ジュリエンスープ	ベーコン		キャベツ、だいこん、たまねぎ、にんじん、パセリ	
	とうもろこしのグラタン			とうもろこしのグラタン	
	みかん缶			みかんかん	
9(金) 若保遠足 浜保遠足	ごはん		こめ		
	みそ汁	とうふ、わかめ、みそ		えのきたけ、ながねぎ	
	鶏肉の塩こうじ焼き	とりにく	しおこうじ		
	切り干し大根の煮物	あぶらあげ、さつまあげ、ひじき	サラダあぶら、さとう	きりぼしだいこん、にんじん、さやいんげん	
12(月)	ごはん		こめ		
	みそ汁	わかめ、みそ	じゃがいも	たまねぎ	
	さばの生姜煮	さばのしょうがに			
	野菜炒め	ぶたにく	サラダあぶら	キャベツ、たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく	
13(火)	スパゲティカレーソース	ぶたにく、だいず	スパゲティ、オリーブオイル、サラダあぶら、バター、カレーフレーク、こむぎこ	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、しょうが、にんにく、パセリ	
	レモンマリネサラダ		イタリアンドレッシング	キャベツ、にんじん、コーン、レモン汁	
14(水)	豚肉の生姜煮込み丼	ぶたにく	サラダあぶら、さとう	たまねぎ、にんじん、だけのこ、つきこんにゃく、グリーンピース、しょうが、にんにく	
	もやしの酢味噌和え	ハム、みそ	さとう、ごま	もやし、ほうれんそう、コーン	
	パン缶			パンかん	
15(木)	コッペパン(チョコクリーム)		コッペパン、チョコクリーム		
	ミネストローネ	ベーコン、だいず	マカロニ、じゃがいも、サラダあぶら	たまねぎ、にんじん、トマトかん、パセリ	
	チキンナゲット	チキンナゲット	サラダあぶら		
	いりどりサラダ	ハム	イタリアンドレッシング	キャベツ、グリーンアスパラガス、パプリカ	
16(金)	ごはん		こめ		
	みそ汁	あぶらあげ、みそ		もやし、ぶなしめじ	
	鮭のみそマヨ焼き	さけ、みそ	エッグケア		
	ブロッコリーのごま酢風味		ごまあぶら、さとう	ブロッコリー、カリフラワー	
19(月)	ハヤシライス	ぶたにく、しろいんげんまめ	こめ、じゃがいもサラダあぶら、ハヤシフレーク	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、しょうが、にんにく	
	アロエヨーグルト	プレーンヨーグルト	さとう	アロエ、パンかん、みかんかん	
20(火)	しょうゆラーメン	ぶたにく	ちゅうかめん、サラダあぶら	たまねぎ、ほうれんそう、もやし、ながねぎ、メンマ、しょうが、にんにく	
	ポークしゅうまい	ポークしゅうまい			
	ベビーチーズ	ベビーチーズ			

21(水)	ごはん		こめ		『株式会社 はまほろ』様からグリーンアスパラガスをたくさんいただきました！21日と22日に分けて使わせていただきます。
	みそ汁	みそ	じゃがいも	にんじん、ながねぎ	
	照り焼きチキン	とりにく		にんにく	
	アスパラガスともやしの炒め物	ぶたにく	サラダあぶら、さとう	グリーンアスパラガス、もやし、たまねぎ、にんじん	
22(木)	ミルクパン		ミルクパン		
	クリームシチュー	とりにく、しろいんげんまめ、ぎゅうにゅう、とうにゅう、スキムミルク	じゃがいも、サラダあぶら、バター、こむぎこ	たまねぎ、にんじん、グリーンアスパラガス	
	ゆでウィンナー	ウィンナー			
	蒸し野菜サラダ		わふうドレッシング	ブロッコリー、にんじん、コーン	
23(金) 浜保お誕生会	ごはん		こめ		
	みそ汁	とうふ、わかめ、みそ		にんじん、ながねぎ	
	けいちゃん焼	とりにく、みそ	サラダあぶら、さとう、かたくりこ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、にら、しょうが、にんにく	
	しょうが和え	かつおぶし		ほうれんそう、はくさい、ぶなしめじ、しょうが	
26(月) 佐中	ひじきごはん	とりにく、あぶらあげ、ひじき	こめ、サラダあぶら、さとう	ごぼう、にんじん	
	かしわ汁	とりにく	かたくりこ	にんじん、ながねぎ、ごぼう、ほししいたけ、つきこんにゃく	
	ブロッコリーのおかかマヨ和え	かつおぶし	さとう、エッグケア	ブロッコリー	
27(火)	スパゲティミートソース	ぶたにく、だいず	スパゲティ、オリーブオイル、サラダあぶら、さとう、はくりきこ	たまねぎ、にんじん、トマトかん、にんにく	
	海藻サラダ	かいそう、シーチキン	サラダあぶら、さとう、ごま	キャベツ、きゅうり、にんじん	
28(水)	中華丼	ぶたにく、オホーツクかいさんほたて、いが	こめ、サラダあぶら、ごまあぶら、さとう、かたくりこ		
	春巻き		サラダあぶら	はるまき	
	もやしとハムの甘酢和え	ハム	さとう	もやし	
29(木)	食パン		しょくパン		
	ほうれん草のスープ	とうふ		ほうれんそう、たまねぎ、にんじん	
	ハムカツ	ハムカツ	サラダあぶら		
	マカロニサラダ	ハム	マカロニ、エッグケア	たまねぎ、にんじん、きゅうり、コーン	
30(金)	いりこ菜飯	しらす	こめ、ごま	あおな	
	わかめスープ	とうふ、わかめ		たまねぎ、ながねぎ、えのきたけ	
	まつたけ松風焼き	とりにく、おから、たまご、みそ、とうにゅう	パンこ、さとう、ごま	たまねぎ、にんじん、ながねぎ、ほししいたけ	
	オレンジ			オレンジ	

※都合により、献立や食材を予告なく変更する場合があります。

※※1食分のカロリーがお知らせになりたい方は、給食センターまでお問い合わせください。

ていねいな後片付けできているかな？

給食を食べ終わったあとの片付け、みなさんはきちんとできていますか？

お皿やトングがきれいにそろっていると気持ちがいいですね。

今回は片付けの方法について、あらためて確認してみましょう！



①食器はきれいに重ねてかごの中にしちゃいましょう。

1個だけかごの中に入らず、配膳台の上に置かれていることもあります・・・

⇒ごはんつぶやおかずはお皿に残っていませんか？ 汁もしっかりきってからかごにもどしましょう。

②トングやしゃもじ、スプーンなどは「トングかけ」にかけましょう。

しゃもじなど、トングかけにかからずに、食缶の中に入ったままのこともあります・・・

⇒トングやスプーンは向きをそろえてトングかけに。

③配膳台はめれたふきんでふきましょ。

配膳台がよごれたまま給食センターにもどってくる場合があります・・・

⇒よごしたらすぐにふきとるように心がけましょ。