



令和2年

5月給食だより

黒部市学校給食センター



朝ごはんを食べて1日をスタートさせよう！



私たちの脳や体は、眠っている間にも動き続けており、朝起きた時にはエネルギーが不足している状態です。朝ごはんを食べることで、体温が上がり、脳や体にエネルギーが補給されて、1日を元気に活動するための準備が整います。



| | | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------------|---|-------------|---|
| 頭(脳) |  | 体の |  | おなかの |  |
| スイッチ やる気や集中力を高め、学習能力を向上させる。 | スイッチ 元気い活動できるようになり、体力や運動能力を向上させる。 | スイッチ 胃や腸が動き出し、うんちが出やすくなる。 | | | |

今月の黒部産食材

- ・黒部米
- ・米粉
- ・名水ポーク
- ・いのしし
- ・大豆



おすすめ！給食メニュー ★

5月15日(金)に登場予定だった★
幻のメニュー★

豚肉のごまだれいため

【材料（4人分）】

| | | | |
|--------|------|-------|------|
| 豚肉小間切れ | 200g | マヨネーズ | 大さじ1 |
| 玉ねぎ | 1玉 | しょう油 | 小さじ1 |
| さやいんげん | 40g | さとう | 小さじ1 |
| 生姜 | 少々 | 白ねりごま | 小さじ1 |
| 酒 | 小さじ1 | 白いりごま | 小さじ1 |
| サラダ油 | 小さじ1 | | |

【作引方】

- ① 玉ねぎは5ミリ幅のスライス、さやいんげんは3cmの長さに切る。生姜はすりおろす。
 - ② フライパンにサラダ油をひき、生姜を加え豚肉を炒める。
 - ③ 肉の色が変わってきたら、人参、玉ねぎを加え、しんなりするまで炒める。
 - ④ ④の調味料を加え、さっと炒めたら、仕上げに白いりごまをふりかける。

♪ ねりごまの代わりに、すりごまで代用しても、ごまだれの風味ができます。

♪ 旬のアスパラやスナップエンドウを加えておいしいです。

| 日曜 | | | | ○こんだて | | お知らせ | | 食 品 名 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----|-------|---|--|---|------------------|-----|--------|------|----------|--------|--------|-----|--------|------|--------|-----------|----------------|-----------|---------|-------------|----------------------|-----------|---------------|------|
| | | | | (1群) | | 赤 | | (2群) | | (3群) | | 緑 | | (4群) | | (5群) | | 黄 | | (6群) | | | | | |
| | | | | おもに体をつくるもとになる | | おもに体の調子を整えるもとになる | | | | | | | | | | | | おもにエネルギーのもとになる | | | | | | | |
| ↑ | 21 | 木 | ごはん牛乳 | 名水ポークと 野菜の みそに きびなごの カリカリフライ 野菜の からしあえ | ※きびなごの カリカリフライ 幼稚園……2尾 小学校……3尾 中学校……4尾 を自慢に配ってね。 | 名水ポーク | 牛乳 | にんじん | だいこん | しめじ | 黒部米 | さとう 米粉 | 米油 | こうやどうふ | きびなご | こまつな | しょうが キャベツ | こんにゃく 玄米粉 | ごま油 | みそ 赤みそ | きゅうり | じゃがいも でんぶん バーム油 なたね油 | | | |
| 今月は毎日ごはん給食になります。 | 22 | 金 | ごはん牛乳 | おなかスッキリスープ ミートボール ポテトサラダ | ※ミートボール 幼稚園……1こ 小・中学校…2こ | ベーコン | 牛乳 | チンゲンサイ | キャベツ | もやし | しめじ | 黒部米 | ラード | とり肉 | にんじん | きゅうり | とうもろこし | 押し麦 さとう | たまごなしヨネーズ | たまねぎ | にんにく しょうが | じゃがいも でんぶん なたね油 | | | |
| 25 | 月 | ごはん牛乳 | カレーシチュー(チーズ入り) ハムステーキ こんにゃくサラダ | | | 名水ポーク | 牛乳 | にんじん | たまねぎ | しょうが | 黒部米 | さとう | 米油 | ボロニアハム | チーズ | こまつな | にんにく えだまめ | じゃがいも | | だっしふん乳 | キャベツ とうもろこし | こんにゃく・カレールー | | | |
| 26 | 火 | ごはん牛乳 | なめこの すまじる ジビエ団子と だいすの みそがらめ 赤じそあえ | | | とうふ みそ 大豆 | 牛乳 | にんじん | だいこん | なめこ しょうが | 黒部米 | さとう | 米油 | いのしし肉 | わかめ | こまつな | たまねぎ キャベツ | でんぶん 米粉 | | とり肉 大豆粉 | 赤じそ | もやし | こんにゃく 水あめ | | |
| 27 | 水 | ごはん牛乳 | ポトフ ★チーズロール ちょっとピリからあえ | | | 名水ポーク | 牛乳 | にんじん | たまねぎ | キャベツ | 黒部米 | さとう | 米油 | ベーコン | チーズ | さやいんげん | だいこん きゅうり | じゃがいも | 大豆油 | たまご★ | わかめ | チンゲンサイ | 小麦粉 | | |
| 28 | 木 | ごはん牛乳 | あつあげの みそしる ハンバーグの ケチャップソースかけ きりぼしだいこんの ソースいため | | | あつあげ | 牛乳 | にんじん | キャベツ | たまねぎ | 黒部米 | さとう | 米油 | みそ ぶた肉 | わかめ | こまつな | きりぼしだいこん | さとう パン粉 | | ピーマン | とうふ | 赤みそ 牛乳 | にんじん | しめじ とうもろこし ねぎ | でんぶん |
| 29 | 金 | ごはん牛乳 | わかめスープ 名水ポークいたため ナムル | 】 | ※ビビンバをつくろう！ 名水ポークいたためとナムルを ごはんといっしょにたべてみてね。 | とうふ | 赤みそ | 牛乳 | にんじん | しめじ | とうもろこし | ねぎ | 黒部米 | 米油 | ベーコン | わかめ | こまつな | しょうが にんにく もやし | はるさめ | ごま | 名水ポーク | たけのこ だいこん せんまい | さとう | ごま油 | |

※ ★ 卵を主とするおかず

☆ 見た目に分からぬが卵が含まれるおかず

※ 都合により献立を変更することがあります。