

令和5年5月分 学校給食献立及び食材予定産地

日 ／ 曜	主 食 牛 乳	献 立
1 ／ 月	ごはん ジョア	和風ハンバーグ レモンあえ みそ汁
2 ／ 火	ごはん 牛乳	焼肉丼(焼肉) 焼肉丼(野菜ナムル) 中華スープ 柏餅
8 ／ 月	カレーピラフ 牛乳	コロッケ コーンサラダ クリームライス
なめりかわの旬を味わう日 ーたけのこー		
9 ／ 火	ごはん 牛乳	豚肉のキムチ炒め 海藻サラダ たけのこのす オレンジゼリー
10 ／ 水	コッペパン 牛乳	きんぴら肉だんご ブロッコリーサラダ 焼きそば (小中)6pチーズ
11 ／ 木	ごはん 牛乳	揚げ魚のレモン味 おひたし 筑前煮
12 ／ 金	ごはん 牛乳	すりみあげ とろろ昆布あえ きのこだんご汁
15 ／ 月	ごはん 牛乳	ほっけのいしる焼き あいませ 治部煮
16 ／ 火	ごはん 牛乳	あじのマリネ ゆかりマヨネーズあえ スコッチブロス
17 ／ 水	食パン 牛乳	とり肉のメープル焼き 花野菜サラダ クラムチャウダ (小中)ブルーベリージャム
18 ／ 木	ごはん 牛乳	トマトオムレツ ザワークラウト ラビオリスーコ レモンマフィン
19 ／ 金	広島菜ごはん 牛乳	サメナゲット 呉の肉じゃが みそ汁 もみじまんじゅう
22 ／ 月	ごはん 牛乳	白身魚フライ 青のりポテト 沢煮椀 (小中)のりふりかけ
23 ／ 火	ごはん 牛乳	いわしの梅煮 炒り大豆あえ 大和煮
24 ／ 水	背割れコッペパン 牛乳	ウインナー フレンチサラダ 中華コーンス (小中)小袋ケチャップ
25 ／ 木	ごはん 牛乳	豚肉のからあげ 大根サラダ ミネストローネ
26 ／ 金	ごはん 牛乳	チーズかまぼこ ひじき炒め じゃがいものそぼろ煮
29 ／ 月	たけのこごはん ジョア	ししゃものからあげ はりはりあえ 豚汁
30 ／ 火	ごはん 牛乳	シューマイ 野沢菜あえ えびととうふのうま煮
31 ／ 水	黒糖ロールパン 小袋うどん 牛乳	春巻き チョレギサラダ カレーうどん

5月使用食材	予定産地
えのきたけ	立山町
キャベツ	滑川市、射水市、愛知県
きゅうり	高知県
ごぼう	青森県
こまつな	射水市、魚津市
さやえんどう	滑川市
しめじ	富山市
じゃがいも	鹿児島県
しょうが	高知県
スナップエンドウ	滑川市
セロリ	静岡県
だいこん	滑川市
たけのこ	滑川市
たまねぎ	北海道、愛知県
チンゲンサイ	愛知県
にんじん	愛知県
にんにく	滑川市
にんにくの芽	滑川市
ねぎ	滑川市
はくさい	長野県、大分県
ピーマン	高知県
ほうれん草	富山県、岐阜県
もやし	岐阜県
大豆	滑川市
豚肉	富山県、新潟県
鶏肉	宮崎県、青森県
牛乳	富山県
たまご	富山県
米	滑川市