



今月の給食目標 協力して片付けよう

★今月の産地地消(石川県産食材の予定) / ◇旬の食材
 ★米(宝達志水町産コシヒカリ) ★牛乳(原乳は一部石川県産) ★大豆 ★米粉 ★小麦粉 ★ふくらぎ ★豚肉 ★たまご ★チンゲンサイ ◇たけのこ ◇オレンジ

毎日の学校給食・保育所給食の写真を公開しています

https://www.instagram.com/houdatsu_gakko/

宝達志水町教育委員会学校教育課の公式Instagramで毎日の学校給食・保育所給食の写りが公開されています→→



令和6年 5月	こんだて名 ★牛乳(200cc)は毎日つきます	アレルギー 対応	主な材料名 ※食材に含まれているアレルゲンについて【○】または【△△不使用】、【アレルギー】と記載	ひとくちメモ	栄養価	
					小学4年生平均	
1 水	たけのこごはん いわし唐揚げ わかめときゅうりのごまじょうゆ和え 大根と青菜のみそ汁 柏餅 牛乳	魚 牛乳	米(宝達志水町産コシヒカリ 強化米入)大麦 たけのこ 油揚げ 醤油 酒 みりん いわし 醤油 みりん 砂糖 油 濃粉 キャベツ きゅうり にんじん 酢 砂糖 ごま わかめ ごま油 大根 鶏肉 ごまつな ねぎ しめじ たけのこ 煮干しだし 酒 小豆 米粉 砂糖 濃粉 寒天 油 牛乳 (石川県産生乳100%)	旬のたけのこ たけのこは春にしか収穫することができません。これを水煮の缶詰や塩漬けなどに加工することで1年中食べることができます。この他にも山や畑や海でとれたものを加工していつでもおいしく食べられる工夫をし昔から伝えられている食品があります。調べてみましょう。	E 624 kcal P 22.8 g F 15.3 g C 98.8 g Ca 328 mg S 2.3 g	
2 木	ごはん 餃子(ギョーザ) 回鍋肉(ホイコーロ) 春雨スープ 牛乳	牛乳	米(宝達志水町産コシヒカリ 強化米入) キャベツ 小麦粉 豚肉 たまねぎ 大豆 油 にら 生姜 醤油 ごま油 でん粉 砂糖 キャベツ 豚肉 たまねぎ にんじん ピーマン 赤パプリカ みそ 砂糖 酒 醤油 ごま油 片栗粉 砂糖 にんにく 生姜 トウモロコシ ごまつな 玉ねぎ えのきたけ にんじん 春雨 ねぎ 鶏がらだし 醤油 中華スープ 酒 牛乳 (石川県産生乳100%)	食べている部分は? 野菜は、食べやすいように人が手を加えて改良している植物です。野菜によって、食べている部分が変わります。今日の材料の「ごまつな」は葉の部分です。キャベツやたまねぎも、葉の部分を食べています。ピーマンは実を食べています。にんじんは根、地下の茎を食べています。	E 601 kcal P 20.3 g F 14.3 g C 97.9 g Ca 269 mg S 1.7 g	
7 火	ミルク食パン いちごジャム 鶏肉のコーンフレーク焼き スパゲッティのドレッシング サラダ 豆腐とごぼうのスープ 牛乳	乳 牛乳	ミルク食パン【乳】(愛知県産・石川県産小麦使用) いちごジャム【アレルギー】(食物繊維強化) 鶏肉 ドレッシング【アレルギー】コーンフレーク【アレルギー】パン粉【アレルギー】パセリ キャベツ ロースハム【アレルギー】スパゲッティ にんじん たまねぎ 醤油 油 砂糖 酢 木綿豆腐 ごまつな ごぼう にんじん えのきたけ 醤油 コンソメ 牛乳 (石川県産生乳100%)	今月のめあて「協力して片付けよう」 食事のあとは、みんなで協力して手順よく片づけられるようにしましょう。環境のことや、限りある資源のことを考えて、配る時は、無駄がないように、片付ける時は、きまりを守って片づけましょう。食器は丁寧に扱きましょう。	E 602 kcal P 28.0 g F 22.6 g C 71.6 g Ca 336 mg S 3.1 g	
8 水	ごはん 豚肉のくわ焼き しそ和え ミニトマト 五月汁 牛乳	生トマト 牛乳	米(宝達志水町産コシヒカリ 強化米入) 豚肉 片栗粉 油 米粉 醤油 酒 みりん 砂糖 生姜 キャベツ きゅうり 醤油 しそ ミニトマト じゃがいも 木綿豆腐 たけのこ たまねぎ わかめ みそ 煮干しだし 牛乳 (石川県産生乳100%)	ミニトマト ミニトマトの旬は5月中旬から9月上旬です。トマトなどの野菜には病気と戦う免疫力を保ち、体の調子を整える働きを含まれています。ミニトマトは宝達志水町でも栽培されています。自然の恵みをしっかりと味わっていただきます。	E 666 kcal P 22.5 g F 21.6 g C 95.3 g Ca 280 mg S 2.0 g	
9 木	ごはん いわしの甘露煮 五目ひじき じゃがいもと小松菜のみそ汁 くだものゼリー 牛乳	魚 牛乳	米(宝達志水町産コシヒカリ 強化米入) いわし 砂糖 醤油 みりん でん粉 鶏肉 糸こんにやく にんじん さやいんげん 大豆 醤油 ひじき ごま油 みりん 砂糖 じゃがいも たまねぎ ごまつな 油揚げ みそ 煮干しだし 果実野菜ミックスジュース(濃縮還元) 糖類 寒天(食物せんい強化) 牛乳 (石川県産生乳100%)	骨までやわらか「いわしのかんろ煮」 世界中で魚のおいしさ、栄養が注目され、漁獲量が増えています。日本で獲れる魚で一番多いのがいわしです。丸ごと食べられるよう骨までやわらかくして調理しています。魚には、たんぱく質やビタミンD、ミネラル(無機質)が含まれており、古くから日本の食文化に根付いてきた食品です。	E 683 kcal P 27.9 g F 24.0 g C 88.8 g Ca 447 mg S 2.4 g	
10 金	米粉パン ポテトミート焼き ブロッコリーサラダ 野菜とマカロニのスープ ヨーグルト(能登産) 牛乳	乳 牛乳	米粉パン【乳】(石川県産米粉 愛知県産・石川県産小麦使用) じゃがいも トマト たまねぎ 牛肉 豚肉 ケチャップ ふなしめじ オリーブ油 ワイン 砂糖 ウスターソース コンソメ ブロッコリー キャベツ 赤パプリカ 酢 砂糖 油 醤油 たまねぎ ごまつな にんじん 鶏がらだし マカロニ 醤油 ワイン コンソメ 生乳 砂糖 乳製品(能登産牛乳使用) 牛乳 (石川県産生乳100%)	牛乳の産地地消 石川県学校給食の牛乳は石川県内の酪農家さんから届けられた生乳100%です。震災後、しばらく能登地区の酪農家さんから集められることが休止してしまい、北陸産の生乳が収められていたのですが、4月からは石川県産100%生乳の牛乳が届けられています。ヨーグルトも能登産の生乳でつくられたものを提供します。	E 669 kcal P 26.7 g F 23.3 g C 88.2 g Ca 482 mg S 2.3 g	
13 月	ごはん 揚げ鶏の甘酢からめ 野菜とピーマンの炒め物 とうふとわかめのスープ 牛乳	牛乳	米(宝達志水町産コシヒカリ 強化米入) 鶏肉 油 醤油 片栗粉 酢 みりん 酒 砂糖 たまねぎ ごまつな ピーマン(米麺) 豚肉 赤パプリカ 醤油 酒 油 砂糖 ごま油 中華スープ ニンニク 木綿豆腐 たまねぎ えのきたけ にんじん 鶏がらだし 中華スープ わかめ 牛乳 (石川県産生乳100%)	ごはんをしっかり食べよう 炭水化物はエネルギーのもとになる栄養素です。エネルギー不足は疲労骨折、貧血などを引き起こす原因になることがスポーツ栄養学で証明されているそうです。給食は成長期に必要な炭水化物の量をとれるように考えられているので、ごはんはしっかり食べましょう。	E 687 kcal P 28.3 g F 20.4 g C 97.5 g Ca 307 mg S 1.9 g	
14 火	わかめごはん だしまき卵 いろどり炒め うま煮 牛乳	卵 牛乳	米(宝達志水町産コシヒカリ 強化米入) 大麦 わかめ 卵 でん粉 砂糖 油 みりん 酢 かつおだし(カルシウム強化) たまねぎ ピーマン ロースハム【アレルギー】 にんじん 油 コンソメ じゃがいもこんにやく あつあげ にんじん 鶏肉 さやいんげん 醤油 酒 煮干しだし みりん 砂糖 しいたけ 昆布 牛乳 (石川県産生乳100%)	人気のわかめごはん 4月の給食にも「わかめごはん」を提供しました。2年生の子が「とてもおいしかった!ごはんには何が入っているの?」とたずねにきました。いつものお米に、わかめが2%、国産大麦10%と、塩分0.5%の調味料を加えて混ぜ込んで作ります。食物せんいと無機質がプラスされます。	E 653 kcal P 24.1 g F 19.3 g C 95.6 g Ca 444 mg S 2.9 g	
15 水	ごはん いわしのかば焼き 切干大根のごまあえ 具だくさんの味噌汁 豆乳デザート 牛乳	魚 牛乳	米(宝達志水町産コシヒカリ 強化米入) いわし 醤油 片栗粉 油 みりん 砂糖 米粉 酒 生姜 きゅうり にんじん 切干大根 ごま 醤油 みりん 砂糖 木綿豆腐 豚肉 にんじん えのきたけ みそ ごぼう ねぎ 煮干しだし 酒 しいたけ 糖類 豆乳 油脂 でん粉 レモン果汁 はちみつ(鉄強化) 牛乳 (石川県産生乳100%)	地場産物(じばさんぶつ) 宝達志水町では、県内や地域でとれた食材の活用と地場産物への理解を促進するため、地場産物ができるだけ多く取り入れられて献立をたてています。毎日のお米は宝達志水町産、いわし、しいたけ、豚肉、牛乳は石川県産です。地域の恵みを味わっていただきます。	E 647 kcal P 23.5 g F 21.3 g C 90.4 g Ca 500 mg S 2.3 g	
16 木	(麦ごはん) 豚肉の中華丼 きゅうりのごまからめ わかめとコーンのワンタンスープ オレンジ 牛乳	生果物 牛乳	米(宝達志水町産コシヒカリ 強化米入) 大麦 豚肉 たまねぎ ごまつな にんじん 醤油 酒 油 酒 みりん 生姜 ニンニク 中華スープ キャベツ きゅうり 酢 醤油 砂糖 ごまごま油 もやし 鶏がらだし とうもろこし ワンタン皮 ねぎ 醤油 酒 中華スープ わかめ オレンジ 牛乳 (石川県産生乳100%)	果物の食べ方は生のままがおすすめです ビタミンCは不足すると食欲が落ちたり体がつかれやすい症状が出るということが知られています。くだもの野菜などに含まれているビタミンCは熱に弱く、水にとけやすいのでくだものや野菜からとるときは、生のまま食べるのがよいといわれています。	E 636 kcal P 23.3 g F 15.4 g C 101.1 g Ca 325 mg S 2.0 g	

令和6年 5月	こんだて名 ★牛乳(200cc)は毎日つきます	アレルギー 対応	主な材料名 ※食材に含まれているアレルギーについて【○】または【△△不使用】、【アレ無】と記載	ひとくちメモ	栄養価 小学4年生平均
17 金	フィッシュバーガー(ミルクロール) 魚フライ ジャーマンポテト 鶏肉のトマトコンソメ煮 りんごゼリー 牛乳	乳 魚 牛乳	ミルクロール【乳】(愛知県産・石川県産小麦使用) 石川県産ふくらぎ パン粉【アレ無】 油 小麦粉 米粉 ワイン ウスターソース じゃがいも たまねぎ ベーコン【アレ無】 油 コンソメ パセリ キャベツ 鶏肉 たまねぎ トマト チンゲンサイ にんじん 醤油 鶏がらだし ワイン コンソメ 砂糖 国産りんご 糖類 (ビタミンC・鉄強化) 牛乳 (石川県産生乳100%)	野菜の煮込み料理 野菜には、おなかの調子をととのえる食物せんいとビタミン、無機質(ミネラル)が含まれています。今日のコンソメ煮のように汁物や煮物にして加熱すると「かさ」が減るのでたくさん食べることができます。また、汁に溶け出したビタミンやミネラルなどの栄養素も汁ごと食べることができます。	E 690 kcal P 29.7 g F 28.2 g C 79.3 g Ca 322 mg S 2.9 g
20 月	振替休日 (給食はありません) 				
21 火	ターメリックライス ドライカレー おじゃこサラダ とうふと青菜のスープ ヨーグルト 牛乳	魚 牛乳	米 (宝達志水町産コシヒカリ強化米入り) 大麦 ターメリック 豚肉 牛肉 たまねぎ にんじん カレールウ【アレ無】 大豆 ワイン ケチャップ ウスターソース コンソメ 油 生姜 キャベツ れんこん きゅうりにんじん しらす干し 酢 醤油 砂糖 酒 木綿豆腐 小松菜 たまねぎ えのきたけ 鶏がらだし 醤油 ワイン コンソメ 脱脂加糖ヨーグルト(鉄・カルシウム強化) 牛乳 (石川県産生乳100%)	成長期に大切なカルシウム カルシウムを多く含む食品は骨や歯の成分ですが、成長ホルモン分泌や血液の凝固など、体のさまざまな機能を調節する働きを持っています。成長期は骨をつくる働きが著しく盛んになり骨の量が増えるのでカルシウム摂取はとて大切で、カルシウムは、牛乳やヨーグルト、しらすほしの小魚、小松菜やチンゲン菜などの青菜、豆腐など大豆でできている食品にふくまれています。	E 678 kcal P 27.1 g F 19.5 g C 98.6 g Ca 457 mg S 2.7 g
22 水	ごはん ふくらぎのケチャップがらめ いんげんとにんじんのごまヨササラダ 豚汁 牛乳	魚 牛乳	米 (宝達志水町産コシヒカリ強化米入り) 石川県産ふくらぎ でん粉 油 トマトケチャップ 砂糖 醤油 ごま にんにく もやし にんじん いんげん ドレッシング【アレ無】 ごま 醤油 砂糖 木綿豆腐 豚肉 にんじん えのきたけ みそ ごぼう ねぎ 煮干しだし 酒 しいたけ 牛乳 (石川県産生乳100%)	バランスを考えて食べよう エネルギーのもとになる炭水化物が多く含む主食、体をつくるもとになるたんぱく質を多く含む主菜、体の調子を整えるビタミン、無機質を多く含む副菜を組み合わせることで栄養のバランスがよくなります。今日の献立の主食は「ごはん」、主菜は「ふくらぎのケチャップがらめ」、副菜は「サラダ」です。そして汁物と牛乳をそえてバランスがとれるように考えています。	E 686 kcal P 26.9 g F 28.8 g C 79.8 g Ca 306 mg S 1.8 g
23 木	ごはん 春巻 拌三絲(パンソース) 家常豆腐(ジャージャントウ) 牛乳	牛乳	米 (宝達志水町産コシヒカリ強化米入り) 小麦粉 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 春雨 でん粉 油 しょうが しいたけ 米粉 砂糖 醤油 キャベツ にんじん きゅうり 春雨 ロースハム【アレ無】 酢 醤油 ごま油 中華スープ 砂糖 あおあげ たまねぎ もやし にんじん 豚肉 しいたけ たらみ 醤油 でん粉 酒 中華スープ しょうが にんにく ねぎ 油 鶏がらだし 牛乳 (石川県産生乳100%)	中国から伝わってきた「大豆」 中国料理のジャージャントウフは油揚げと野菜の炒め煮です。給食には、大豆や油あげ、豆腐がよく使われます。大豆は奈良時代に仏教と共に中国から日本に伝わったといわれています。今では、日本の料理に豆腐や油揚げは欠かせない食品です。	E 706 kcal P 22.9 g F 25.2 g C 97.0 g Ca 365 mg S 2.2 g
24 金	セルフバーガー(ミルクロール) グリルチキンのトマトソース グリーンサラダ 野菜スープ スライスチーズ 牛乳	乳 牛乳	胚芽パンズ【乳】(愛知県産・石川県産小麦使用) 鶏肉 トマト たまねぎ ワイン オリーブ油 醤油 トマトケチャップ にんにく コンソメ でん粉 パセリ キャベツ きゅうり グリーンアスパラガス ドレッシング【アレ無】 じゃがいも たまねぎ にんじん ベーコン【アレ無】 コンソメ 醤油 チーズ(鉄・カルシウム強化) 牛乳 (石川県産生乳100%)	カルシウムを多く含む食品 牛乳、乳製品、骨ごと食べる小魚、海藻(かいそう)は「からだをつくるなかま」(2群)のカルシウムを多く含む食品です。小学生、中学生は成長期なので大人より多くのエネルギー、たんぱく質、カルシウムをとる必要があります。からだをつくるなかまの食品をしっかり食べましょう。	E 673 kcal P 31.3 g F 29.4 g C 70.7 g Ca 625 mg S 2.4 g
27 月	ごはん ちくわの南部揚げ 三色和え 厚揚げのたき合わせ 牛乳	魚 牛乳	米 (宝達志水町産コシヒカリ強化米入り) ちくわ【乳・卵 不使用】 油 小麦粉 片栗粉 ごま キャベツ きゅうりにんじん しょうゆ 砂糖 みりん だいこん じゃがいも あつあげ こんにやく 鶏肉 にんじん しょうゆ 砂糖 酒 鶏がらだし 昆布 牛乳 (石川県産生乳100%)	学校給食の栄養価 学校給食の献立は、健康に成長できるための栄養のバランスの基準にそって立てられています。エネルギー量は1日に必要な量の1/3ですが、カルシウムなどの不足が考えられる栄養素は多めに、ナトリウムなどの摂取過剰が考えられる栄養素は少なめに設定してあります。	E 654 kcal P 23.2 g F 18.7 g C 98.2 g Ca 364 mg S 2.7 g
28 火	(麦ごはん) 鶏と卵のそぼろ丼 もやしと青菜のごまじょう油和え キャベツとだいこんのみそ汁 牛乳	卵 牛乳	米 (宝達志水町産コシヒカリ強化米入り) 石川県産卵 鶏肉 砂糖 醤油 酒 みりん しょうが 油 ごま油 小松菜 もやし にんじん パプリカ 醤油 酢 砂糖 ごま油 ごま じゃがいも キャベツ だいこん にんじん ぶなしめじ みそ 油あげ 煮干しだし 牛乳 (石川県産生乳100%)	食べ物の旬(しゅん) それぞれの食べ物が一番よくとれ、おいしく、栄養たっぷり時期を「旬」といいます。今日の給食にも、新たまねぎ、新じゃが、春キャベツなど、今の季節が「旬」の食べ物がたくさん入っています。	E 654 kcal P 25.0 g F 19.4 g C 95.0 g Ca 342 mg S 2.4 g
29 水	ごはん じゃがいもみそからめ ブロッコリーのツナ和え すき焼き風煮 牛乳	魚 牛乳	米 (宝達志水町産コシヒカリ強化米入り) じゃがいも たまねぎ みそ みりん ごま油 ブロッコリー キャベツ にんじん まぐろ油漬 醤油 砂糖 木綿豆腐 もやし 牛肉 たまねぎ こんにやく えのきたけ にんじん ねぎ 車軸 醤油 砂糖 油 みりん 酒 煮干しだし 牛乳 (石川県産生乳100%)	じゃがいもみそからめ じゃがいもをふかしたり、揚げたりしたものに新玉ねぎの薄切り、みそ、みりん、ごまを絡めて作ります。手軽なおいしいおかずです。作り方は料理レシピサイト「宝達志水町学校給食キッチン」で紹介しています。ぜひお試しください。 	E 651 kcal P 25.6 g F 17.3 g C 98.1 g Ca 322 mg S 1.9 g
30 木	コーンピラフ きびなごかりかりフライ ピーズサラダ 野菜コンソメスープ 牛乳	魚 牛乳	米(宝達志水町産コシヒカリ強化米入り) 大麦 鶏肉 たまねぎ にんじん ピーマン とうもろこし コンソメ 油 パセリ きびなご しょうが じゃがいも 米粉 油 キャベツ きゅうり 石川県産大豆 赤ピーマン 醤油 酢 ワイン 砂糖 油 キャベツ たまねぎ ベーコン【アレ無】 にんじん 鶏がらだし コンソメ ワイン パセリ 牛乳 (石川県産生乳100%)	小魚を食べよう 「きびなごのかりかり揚げ」は5cmほどの小さなお魚にポテトチップスを砕いたような衣をつけて揚げた作ります。きびなごや、しらすほし、ししゃもなどの骨ごと食べられる小魚には、成長期に欠かせないビタミンDやカルシウムがふくまれているので、意識してとるようにするとよい食品です。	E 623 kcal P 22.9 g F 19.0 g C 90.0 g Ca 345 mg S 2.1 g
31 金	セルフドック ウィンナー コールスローサラダ 豆乳スープ オレンジ 牛乳	乳 生果物 牛乳	コッパパン【乳】国産小麦 県産小麦使用) ポークウィンナー【アレ無】 キャベツ きゅうりにんじん ドレッシング【アレ無】 じゃがいも 鶏肉 たまねぎ 小松菜 にんじん 大豆 ワイン コンソメ 鶏がらだし オレンジ 牛乳 (石川県産生乳100%)	小麦の地産地消 学校給食のパンに使われている小麦粉は愛知県産80%、石川県産20%の割合で、国産小麦100%です。しかし、日本で食べられているパンやめん類の原料である小麦は自給率15%で85%は外国から輸入されています(令和2年度)。なぜ小麦の輸入が多いのでしょうか。その理由を調べてみましょう。	E 691 kcal P 29.0 g F 30.7 g C 74.7 g Ca 337 mg S 3.4 g

★参考資料：文部科学省小学生用食育教材、文部科学省食に関する指導の手引、農林水産省HP「知っている？日本の食料事情」、健康社食育フォーラム2024年5月号、少年写真新聞社 給食ニュース2024年5月号

献立は児童・生徒の年齢と体位に基づき計算した「学校給食摂取基準」(発育と健康維持のために必要な栄養量のおよそ1/3量)を目安に作成しています。栄養価はE:エネルギー、P:たんぱく質、C:炭水化物、F:脂肪、Ca:カルシウム、S:食塩を示しています。栄養価は4年生(基準650kcal)の量です。1.2年生の基準は530kcal、5.6年生は780kcalです。