

5月 予定給食献立表

志木市立志木小学校

「はし・スプーン・フォーク」は給食室で準備したものを全校で使っています。

令和6(2024)年度

げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
<p>5月のコンセプト</p> <p>しんりよく かお しょくたく</p> <p>新緑の香りを食卓に</p>	<p><お知らせ></p> <p>※材料などの都合でその日の献立が変更になる場合があります。ご了承ください。</p> <p>※★の日は4年生以上は并です。</p>	<p>1 はるのちりめん</p> <p>はるのちりめん</p>	<p>2 はるのちりめん</p> <p>はるのちりめん</p>	<p>3</p> <p>けんぽうきねんび</p> <p>憲法記念日</p>
<p>表示の説明</p> <p>上段の数字 エネルギー-kcal→ 下段の数字 タンパク質g→</p>	<p>4年生スナップえんどうの筋取り①</p> <p>785kcal 27.1g</p>	<p>八十八夜献立</p> <p>543kcal 27.4g</p>	<p>お膳給食「はれときどきぶた」のみどりえんぴつつら</p> <p>704kcal 26.6g</p>	<p>4年生スナップえんどうの筋取り②</p> <p>632kcal 25.0g</p>
<p>おもにからだをつくるしょくひん</p> <p>おもにからだのちようしきとどえるしょくひん</p> <p>おもにちからのちようしきとどえるしょくひん</p>	<p>ぎゅうにゅう ウィナー</p> <p>にんにく たまねぎ</p> <p>スパゲティ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>キャベツ</p> <p>にんじん</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>にんじん</p> <p>ちゅうかめん</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>にんにく</p> <p>たまねぎ</p>
<p>6</p> <p>ふりかえきゅうじつ</p> <p>振替休日</p>	<p>7 こまつな</p> <p>こまつな</p>	<p>8 はるのちりめん</p> <p>はるのちりめん</p>	<p>9★</p> <p>はるのちりめん</p>	<p>10 まつち</p> <p>まつち</p>
<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>
<p>13 アスパラガス</p> <p>アスパラガス</p>	<p>14 けんせき</p> <p>けんせき</p>	<p>15 キャベツ</p> <p>キャベツ</p>	<p>16 グリンピース</p> <p>グリンピース</p>	<p>17 はるのちりめん</p> <p>はるのちりめん</p>
<p>567kcal 23.3g</p>	<p>601kcal 26.7g</p>	<p>2年生グリンピースの皮むき①</p> <p>666kcal 31.0g</p>	<p>2年生グリンピースの皮むき②</p> <p>628kcal 29.5g</p>	<p>618kcal 24.8g</p>
<p>ぎゅうにゅう</p> <p>キャベツ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>
<p>20 きゅうり</p> <p>きゅうり</p>	<p>21 ハルシー</p> <p>ハルシー</p>	<p>22 ゆでそば</p> <p>ゆでそば</p>	<p>23 さいたま</p> <p>さいたま</p>	<p>24 けんせき</p> <p>けんせき</p>
<p>635kcal 29.4g</p>	<p>703kcal 25.3g</p>	<p>1年生そば豆の皮むき</p> <p>566kcal 30g</p>	<p>第1回給食試食会①</p> <p>675kcal 22.8g</p>	<p>第1回給食試食会②</p> <p>672kcal 28.7g</p>
<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>
<p>27 パウタイ</p> <p>パウタイ</p>	<p>28 たらこ</p> <p>たらこ</p>	<p>29★</p> <p>はるのちりめん</p>	<p>30 ドライカレー</p> <p>ドライカレー</p>	<p>31 はつたけ</p> <p>はつたけ</p>
<p>572kcal 28.7g</p>	<p>543kcal 22.9g</p>	<p>654kcal 26.3g</p>	<p>621kcal 25.2g</p>	<p>637kcal 25.5g</p>
<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>たまねぎ</p> <p>こめ</p>



給食だより

志木市立志木小学校

新学期がスタートして、約1か月が過ぎました。

新しい環境の中で、暑い日や寒い日など、気候が不安定で、体調を崩しやすいと思います。

疲れがたまりやすい時だからこそ、いつも以上に早寝、早起き、朝ごはんを心がけて過ごしましょう！

2年生以上の給食は4月10日、1年生の給食は4月22日より始まりました。

4月は、1年生が家庭で食べ慣れているメニューを中心に組み合わせ、提供しました。

5月からは、少しずつ、様々な食材にチャレンジしてほしいという思いから、旬の食材を多く使用し、給食を提供していきます。

みんなが気になる 給食室

志木小の給食室は、学童教室の前にあります。給食室に入りをしていると、給食室の中を見たいと声をかけてくれる子がいます。今回は、少しでも、様子をお見せしたいと思います！

志木小の給食室では、約990食の給食を調理員10名で作っています。

安心安全で美味しい給食をモットーに毎日頑張っています。

回転釜は、5釜あります。



炊飯器は、9釜あります。



肉や魚を焼くオーブンは、鉄板が24枚入ります。



揚げ物を揚げるフライヤーは、2つあります。



32クラス分の牛乳をしまうことができる冷蔵庫もあります。



志木市の給食では、出汁もかつお節や昆布、煮干し、鶏がら、豚骨などからとっています。

カレーやシチューなどに使うとろみをつけるルウも手作りしています。



鰹・昆布出汁



煮干し出汁



鶏がら出汁



ルウ

5月の献立の中から

- 2日 1日の八十八夜に合わせ、1日遅れの八十八夜献立を出します。
お茶を衣に入れ、イカの若草揚げを作り、今が旬の岩ノリを春キャベツと和えます。
- 7日 2日遅れの子どもの日献立を出します。
鶏ひき肉と豆腐で作ったつくねを大葉ではさみ、柏餅のように仕上げます。
- 8日 1年生も給食に慣れてくる頃と思います。少し遅くなりましたが、入学、進級をお祝いし、ちらし寿司といちごのクラッシュゼリーとミルクゼリーの2層の春のゼリーを手作りします。
- 9日 お話給食として「はれときどきぶた」に登場する「みどりえんぴつの天ぷら」を作ります。
春巻きの皮でえんぴつのように先を尖らせて竹輪を巻いたものに、青のりで作った衣をつけ、油でこんがり揚げます。
- 20日 19日の食育の日に合わせ、一汁二菜の献立を出します。
主食は志木市の農家さんが作ってくださった黒米を入れたご飯を炊きます。主菜は鱈（ほっけ）のから揚げ、副菜はきゅうりのさっぱり和え、汁物はかぶのごま味噌汁です。
- 23日 埼玉県の郷土料理の献立です。秩父の名物みそポテト、日高市の名物高麗鍋を基にした高麗鍋スープ、埼玉県で多く収穫される野菜を使った彩玉ナムルを作ります。
- 24日 ピーマンの肉詰めフライのお肉の中に「?」を入れ、揚げることで、食べやすくします。ピーマンが苦手な児童も「これなら食べられる」と人気のメニューです。
- 31日 今が旬のかつおを油で揚げ、甘じょっぱいタレとからめ、新しょうがと一緒にご飯と混ぜ合わせます。果物は、食べやすく切り込みを入れたメロンを出します。

5月の野菜の皮むきについて

1日には4年4、5組、さくら学級、10日には4年1、2、3組がスナックえんどうの筋取り、15日には2年4、5組、さくら学級、16日には2年1、2、3組がグリーンピースの皮むき、22日には1年生、さくら学級がそら豆の皮むきを予定しています。
みなさんのご協力で、新鮮で甘いお野菜をいただくことができます。お楽しみに。

お知らせ

- ①毎月の献立表のデータは、さくら連絡網での配信、志木小学校のホームページにてご確認いただけます。
また、紙では6年1組教室近くのボックスにて配布をしております。
- ②5月23日（木）、24日（金）に開催予定の第1回給食試食会へのお申込みありがとうございます。
お申込みいただきました方全員にご参加いただけます。よろしく願いいたします。

【4月の給食の食材の産地について】

- ・アスパラガス 長野県 ・エリンギ 新潟県 ・えのきたけ 長野県 ・かぶ 千葉県
- ・絹さや 鹿児島県 ・キャベツ 愛知県、茨城県、神奈川県、大阪府 ・きゅうり 千葉県、群馬県
- ・ごぼう 青森県 ・小松菜 茨城県、埼玉県 ・里芋 埼玉県 ・じゃがいも 鹿児島県
- ・しょうが 高知県 ・大根 香川県 ・筍 静岡県 ・たまねぎ 北海道、佐賀県 ・にら 茨城県
- ・にんじん 新潟県、熊本県、茨城県、千葉県 ・にんにく 青森県 ・ねぎ 千葉県 ・パセリ 香川県
- ・万能ねぎ 千葉県 ・黄色ピーマン 鹿児島県 ・ほうれん草 茨城県 ・三つ葉 静岡県
- ・ミニトマト 愛知県 ・もやし 栃木県 ・レタス 香川県 ・いちご 茨城県
- ・清見 愛媛県 ・八朔 和歌山県