

【6年生登校・6年担任の先生へ】
6年生は、量・内容の調整をしているので、この図のとおりではありません。小学校へ送付している6年生登校用献立表を確認し、配膳時にご注意ください。



5月のこんだて(盛り付け方)



中学校給食配食図：こんだてだより

2025. 5 学校給食課

○ごはん(クリーム色の椀)・・・ごはんを入れます。 ○大椀(白色の椀)・・・大食缶に入っている汁物や煮物等のおかずを入れます。 ○仕切り皿・・・真ん中に仕切りがあるお皿です。 中食缶やバットに入っているおかず等を入れます。 ○牛乳は1人1本、ストローも1人1本ずつ配ってください。 ○はし・スプーンは各自持参です。ナフキンをいた机の上に、持ってきたはし・スプーンを準備しましょう。 はし スプーン ストロー 牛乳 仕切り皿 ごはん椀 (クリーム色) 大椀 (白)	1日(木):かしわもち 端午(たんご)の節供(せっく)に食べるお菓子には、「かしわもち」や「ちまき」などがあります。給食では、1日(木)に「こどもの日献立」として「かしわもち」がです。 柏(かしわ)の木の葉は、新芽が出るまで、古い葉が落ちないことから、代々家が途絶えずに子孫繁栄することを願い、端午の節供に食べる風習が広まったそうです。	1日(木) こどもの日献立 千切り大根の炒め煮 にしんのかば焼き かしわもち にしんは、骨まで食べられるよう加工したものです。 ごはん たまねぎのみそ汁	2日(金) さいいんげんの炒め物 ヤンニョムチキン 目安:1人4~5個 さけのふりかけごはん ワンタンスープ
22日(木):高野豆腐 「高野豆腐」は和歌山の高野山の僧侶によって作られたことよりその名がつき、「凍り豆腐(しみとうふ)」や「凍り豆腐(こおりとうふ)」ともよばれています。「高野豆腐」は、豆腐を凍らせ、熟成・脱水・乾燥をさせて作られています。 「畑の肉」とよばれる大豆から作られているので、たんぱく質はもちろん、ミネラルやビタミンなども多く含まれています。 この日の献立は高野豆腐と、とりひき肉、にんじんを炒めたものです。ごはんと一緒に食べましょう！	26日(月):わかめごはん 「わかめごはん」は、「ごはん」と小バットに入った「わかめごはんの素」を教室で混ぜて「わかめごはん」にします。 一度に「わかめごはんの素」を入れると、うまく混ぜることが難しいので、数回に分けて混ぜるのが、上手に盛り付けるコツです！	7日(水) ヨーグルト ツナサンド (マヨネーズタイプ) プレーンオムレツ (トマトケチャップ) トレッシング (トマトケチャップ) トマトケチャップ (クラス1本) パンにおかずをはさんで食べるのもいいですね。 キャベツのスープ コッペパン	8日(木) ねぎ塩豚どん 春巻 ごはん すまし汁
12日(月) ミルクプリン ごはんに入れて食べましょう。 ジャンバラヤの具 米粉チキンカツ ごはん ベジタスープ	13日(火) 目安:1人6~7個 もやしのごま和え いわしのピリからソース 味つけのりごはん 豆腐とわかめのみそ汁	14日(水) 目安:1人4~5個 コーンサラダ (柑橘ドレッシング) ミートボールのトマトソース煮 トマトソース煮 (クラス1本) バター 黒砂糖パン 汁物より少なめ スープ煮	15日(木) ミニフルーツゼリー(アセロラ) パンサンスー (中華ドレッシング) 鶏肉の甘酢かけ トマトソース煮 (クラス1本) 汁物より少なめ ごはん 八宝菜
19日(月) キャンディ型チーズ 三色サラダ (たまねぎドレッシング) 豆腐ナゲット (2個) ごはん 米粉のハヤシシチュー	20日(火) 含め煮 あじのさんが焼き しそのふりかけごはん 小松菜のみそ汁	21日(水) 豆乳プリンタルト 焼きそば コーンコロッケ パンにおかずをはさんで食べるのもいいですね。 コッペパン わかめスープ	22日(木) 高野豆腐のそばろごはんの具 きゅうりとわかめの酢の物 ごはん 塩こうじ肉じゃが
26日(月) 五目豆 かつおのミンチカツ (合わせソース) トマトソース煮 (クラス1本) 小バットのわかめごはんの素と混ぜて盛り付けましょう。 わかめごはん ふのみそ汁	27日(火) 目安:1人3~4個 ケチャップライスの具 鶏肉のハニーマスタード焼き ごはん レタスのスープ	28日(水) パンにハンバーグをはさんで食べてもおいしいですよ。 小松菜とベーコンのパスタ 照り焼きハンバーグ コッペパン クリームシチュー	29日(木) 小魚ミックス もやしサラダ (青じそドレッシング) 肉シューマイ (2個) ごはん マーボー豆腐
			30日(金) トマト肉じゃが ほきフライ さかなのふりかけごはん とりだんご白菜のスープ