

2025年



# 給食だより



- ♥こんだては、材料その他の都合により変更する場合があります。
  - ♥めん類の日は、エネルギー量の関係でめんを増やしパンがつかない学年があります。
  - ♥👒のついているものは手袋をして、はいぜんしましょう。
  - ♥19日(月)～23日(金)は、「ふるさとの食再発見週間」です。
- 期間中の太文字の料理は郷土料理、下線は香川県産の食材を使っています。

★観音寺市大野原学校給食センター

日曜	献立名 ★牛乳は毎日つきます		おもにエネルギーのもとになる食品(黄)		おもに体をつくる食品(赤)		おもに体の調子を整える食品(緑)	
			穀類・いも類・砂糖	油脂	魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物
1木	おやこどん	そらまめのかきあげ もやしのドレッシングあえ かしわもち(小・中) ひゅうがなつゼリー(こども園)	こめ おおむぎ さとう こむぎこ でんぶん かしわもち ゼリー	あぶら	とりにく たまご ハム	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ	たまねぎ しいたけ そらまめ きゅうり もやし
2金	むぎごはん	いわしのかばやきふう ゆでやさいのポンずあえ わかたけじる	こめ おおむぎ でんぶん さとう	あぶら	いわし かつおぶし とうふ	ぎゅうにゅう わかめ	こまつな はねぎ	しょうが はくさい たけのこ
7水	むぎごはん	ちくわのいそべあげ アスパラとキャベツのごまず あえ しんじゃがのうまに	こめ おおむぎ こむぎこ さとう じゃがいも こんにやく	あぶら ごま	ちくわ ぶたにく	ぎゅうにゅう あおのり	アスパラ にんじん はねぎ	キャベツ コーン たまねぎ
8木	コッペパン	ポークビーンズ じゃこサラダ みしょうかん	パン さとう	あぶら	ぶたにく だいず	ぎゅうにゅう ちりめん	にんじん	たまねぎ ごぼう キャベツ もやし レモン みしょうかん
9金	たけのこごはん	さばのレモンじょうゆ キャベツのごまちりあえ すましじる	こめ さとう でんぶん	あぶら ごま	とりにく あぶらあげ さば とうふ	ぎゅうにゅう ちりめん わかめ	にんじん はねぎ	たけのこ しいたけ しょうが レモン キャベツ きゅうり えのきたけ
12月	バターロールパン (こ、小1・2年 なし)	イタリアンスパゲッティ ゆでやさいとツナのサラダ ココアビーンズ	パン スパゲッティ さとう	あぶら	ベーコン ぶたにく まぐろ だいず	ぎゅうにゅう	こまつな にんじん	たまねぎ しめじ キャベツ きゅうり
13火	えんどうごはん	とりにくのレモンに キャベツときゅうりのあえもの ふしめんじる	こめ でんぶん こめこ ふしめん	あぶら ごま	とりにく かつおぶし あぶらあげ	ぎゅうにゅう ちりめん	こまつな にんじん はねぎ	グリーンピース キャベツ きゅうり たまねぎ えのきたけ レモン
14水	むぎごはん	とうふのちゅうかに こまつなとひじきのナムル あおのりポテト	こめ おおむぎ でんぶん じゃがいも	あぶら ごまあぶら ごま	ぶたにく とうふ	ぎゅうにゅう ひじき あおのり	にんじん こまつな はねぎ	しょうが たまねぎ もやし コーン
15木	チキンピラフ	かいそうサラダ ミネストローネ ヨーグルト	こめ さとう じゃがいも	あぶら ごまあぶら ごま	とりにく ベーコン だいず	ぎゅうにゅう わかめ しおこんぶ ちりめん ヨーグルト	にんじん トマト	たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり コーン セロリー
16金	むぎごはん	まめあじのさんばいず こまつなのおひたし ぐだくさんのみそしる	こめ おおむぎ さとう	あぶら	かつおぶし とうふ あぶらあげ	ぎゅうにゅう ちりめん まめあじ	はねぎ こまつな にんじん	はくさい だいこん キャベツ しめじ

日曜	献立名 ★牛乳は毎日つきます		おもにエネルギーのもとになる食品(黄)		おもに体をつくる食品(赤)		おもに体の調子を整える食品(緑)	
			穀類・いも類・砂糖	油脂	魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物
19月	コッペパン	とりにくのガーリックやき カラフルサラダ ABCスープ おちやのムース	パン さとう マカロニ おちやの ムース	あぶら	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	にんにく キャベツ レタス コーン たまねぎ
20火	むぎごはん	さわらのやくみソースかけ たまねぎのおかかあえ とうふじる	こめ おおむぎ さとう	あぶら	さわら かつおぶし とうふ あぶらあげ	ぎゅうにゅう わかめ	はねぎ にんじん	にんにく しょうが たまねぎ きゅうり えのきたけ
21水	ぶたどん	かまあげいりこのいそべあげ パンサンスー	こめ おおむぎ こんにやく さとう はるさめ	あぶら	ぶたにく とうふ	ぎゅうにゅう いりこ	にんじん はねぎ	だいこん はくさい えのきたけ キャベツ きゅうり
22木	バターロールパン (こ、小1・2年 なし)	わかめうどん とうふナゲット じゃがいものシャキシャキサラダ	パン うどん でんぶん じゃがいも	あぶら ごま	とりにく かまぼこ とうふ ハム	ぎゅうにゅう わかめ ひじき	にんじん はねぎ	もやし しょうが たまねぎ コーン
23金	むぎごはん	さばのみそに やさいのいそかあえ そうめんじる	こめ おおむぎ そうめん	あぶら	さば みそ あぶらあげ	ぎゅうにゅう のり	こまつな にんじん はねぎ	はくさい もやし たまねぎ えのきたけ
26月	コッペパン	とりにくのピザソースかけ もやしとこまつなのごまドレッシングあえ やさいのスープに	パン さとう じゃがいも	あぶら ごま	とりにく ベーコン ぶたにく	ぎゅうにゅう	ピーマン こまつな にんじん	たまねぎ もやし キャベツ
27火	むぎごはん	やきとうふのみそだれかけ やさいのあまずあえ にくじゃが	こめ おおむぎ さとう じゃがいも こんにやく	ごま あぶら	やきとうふ ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ	しょうが キャベツ きゅうり たまねぎ
28水	むぎごはん	メルルーサのサクサクあげ きゅうりのごまずあえ キャベツとあつあげのみそしる	こめ おおむぎ こむぎこ でんぶん さとう じゃがいも	あぶら ごま	メルルーサ あつあげ	ぎゅうにゅう	はねぎ	キャベツ きゅうり コーン たまねぎ
29木	いりこめし	とりにくのゆずしょうゆやき キャベツともやしのおかかあえ とうふじる	こめ	あぶら ごま	とりにく かつおぶし とうふ かまぼこ	かえり ぎゅうにゅう わかめ	にんじん はねぎ	だいこん ゆず キャベツ もやし えのきたけ
30金	ポークカレーライス	げんきサラダ こにぼしのレモンず	こめ おおむぎ じゃがいも さとう	あぶら	ぶたにく ハム かつおぶし	ぎゅうにゅう しおこんぶ かえり	にんじん トマト	にんにく たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり コーン レモン

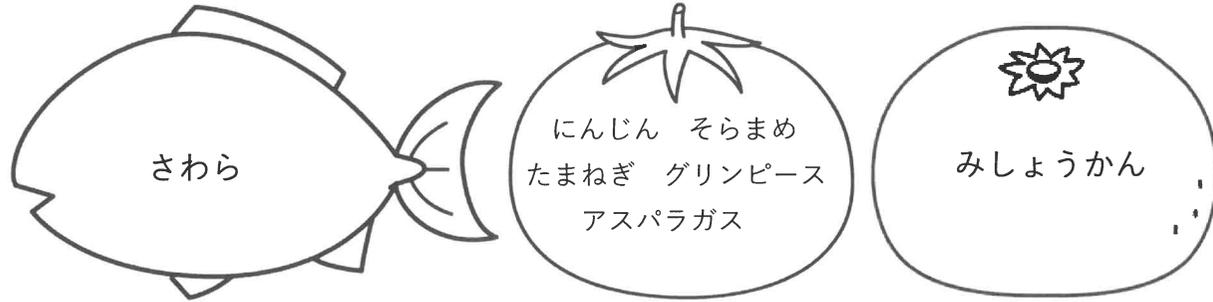


# 食育だより 5月号



しんねんど はじ はや かげつ ふ かげ さわ わかば きせつ あたら かんきょう  
 新年度が始まって、早くも1カ月、吹く風も爽やかで、若葉のきれいな季節になりました。新しい環境にも  
 すっかり慣れてきた一方で、ゴールデンウィーク明けの疲れが出て体調を崩しやすい時期でもあります。学校  
 がある日はもちろん、休みの日にも早寝・早起きを心がけ、朝ごはんをしっかり食べて1日をスタートさせま  
 しょう。

## 旬の味 ~5月に使う旬の食材~



## 1 5月の行事食をお知らせします!

### はちじゅうはちや 【八十八夜】

なつ ちか はちじゅうはちや の やま わかば しげ うた ちやつ うた しょか み ちや  
 「♪~夏も近づく八十八夜 野にも山にも若葉が茂る」という歌は「茶摘み」という歌で、初夏に見られる茶  
 つみ ふうけい うた きよく はちじゅうはちや りっしゅん がつよか ひ かぞ ちちめ  
 摘みの風景を歌った曲です。この八十八夜とは、立春つまり2月4日で、その日から数えて88日目のことを  
 『八十八夜』といいます。今年は5月1日です。

むかし ひ はる なつ うつ さかいめ ひ たいせつ  
 昔は、この日は春から夏へ移る境目の日として、大切にされてきました。

この頃には、お茶の葉が摘まれ、新茶として出回り始めます。給食では  
 たかせちやう ちゃ つか ちゃ とうじやう よてい たの  
 高瀬町のお茶を使った、「お茶ムース」が登場する予定です。お楽しみに!!



### たんご せつく 【端午の節句】

がついつか ひ たんご せつく い おとこ こ せいちやう いわ ひ した  
 5月5日は、「こどもの日」です。また「端午の節句」とも言い、男の子の成長を祝う日として、親しまれ  
 ています。端午の節句は中国の風習でしたが、日本には奈良時代に伝わりました。

こどもの日には、「かしわもち」を食べます。「かしわもち」は柏の葉で包まれており  
 かしわ は しんめ で なる は お だいたい いえ さか  
 柏の葉は新芽が出るまで、古い葉が落ちないことから、代々家が栄えるように、  
 あとつ た しそんはんえい しょうちやう えんぎ よ た もの  
 「跡継ぎが絶えないように」また「子孫繁栄」を象徴した、縁起の良い食べ物です。



## 2 心も体も元気に過ごすためには、規則正しい

せいかつ  
 生活が第一です。

## 生活リズムを整えるためのポイント

<p>おきたら、あさひ あ 朝日を浴びる</p>	<p>ちやうしょく 朝食をよくかんで食べる</p> <p>ちやうしょく 朝食後に、トイレへ行く習慣をつけましょう。</p>	<p>ひるま そと からだ 風間は外で体を動かす</p>	<p>しょくじ き 食事は決まった時間に食べる</p>	<p>はや 早めに布団に入る</p> <p>寝る前に、ゲーム機やスマホを見るのはやめましょう。</p>
--------------------------	---	------------------------------	-----------------------------	---

## 3 食べ物の「旬」を知り、季節を味わおう!

<p>アスパラガス そら豆 たけのこ</p> <p>はる しゅん やさい にがみ 春が旬の野菜は、苦味があるものが多いです。</p> <p>きよみ 清見</p> <p>な はな 菜の花</p> <p>アサリ セロリ いちご</p>	<p>もも 桃</p> <p>とうもろこし</p> <p>すいか</p> <p>えだまめ 枝豆</p> <p>アジ</p> <p>なす</p> <p>トマト</p> <p>きゅうり</p> <p>なつ 夏</p> <p>夏が旬の野菜は、みずみずしく、体を冷やす効果があるものが多いです。</p>
<p>れんこん りんご だいこん 大根</p> <p>ふゆ 冬</p> <p>ふゆ しゅん やさい こお 冬が旬の野菜は、凍らないように糖度が高くなるため、甘みを感じるものが多いです。</p> <p>みかん</p> <p>ほうれん草</p> <p>ゆず</p> <p>ねぎ</p> <p>ブリ</p> <p>はくさい</p>	<p>あき 秋</p> <p>にんじん</p> <p>きのこ</p> <p>ごぼう</p> <p>さつまいも</p> <p>くり 栗</p> <p>サンマ</p> <p>かき 柿</p> <p>ぶどう</p> <p>さといも</p> <p>あき しゅん やさい すいぶん 秋が旬の野菜は、水分が少なく、冬まで保存ができる根菜類が多いです。</p>