



釧路市教育委員会学校教育課 給食係発行 釧路市学校給食センター Tel.41-0564

新学期が始まって一ヶ月がたちました。成長期にある子どもたちにとって、「朝ごはん」は元気に1日をスタートさせるうえでとても大切な食事です。「主食」「主菜」「副菜」をそろえて食べるなど、内容にも気を付け、しっかり食べてから登校できるようにしましょう。また、ゴールデンウィーク中も「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけましょう。

あさ朝ごはんをしっかり食べると...

さえわたる頭脳!



脳を動かせるエネルギー源となり、勉強によく集中できます。

からだ 体に元気をチャージ!



元気に体を動かします。集中力も高まり、けがの予防につながります。

こころ 心もウオームアップ!



生活リズムが整い、食卓を囲んで1日を明るくスタートできます。



まずは、脳の栄養源になる主食(ご飯やパン)を食べましょう。朝ごはんではエネルギーを補給し、1日を元気にスタートさせる習慣を、身に付けていきましょう。

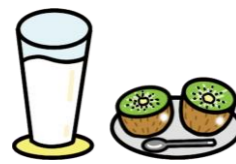
朝ごはんにはプラス! くだものと牛乳・乳製品

フレッシュな栄養素がとれる!



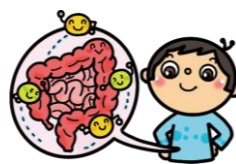
ビタミンには熱に弱いものや水に溶けて流れてしまいやすいものがあります。生で食べられるくだものは、そうした栄養素をむだなくとることができます。

とても手軽で簡単に食べられる!



くだものは、「皮をむく」「半分に切る」などしてすぐ食べられます。そして牛乳やチーズ、ヨーグルトも特別な調理は要らず、気軽に食べることができます。

腸を元気にしてくれる!



くだものには食物繊維が多く、ヨーグルトなどの発酵食品には腸内環境を整える善玉菌があります。どちらも腸を元気にしてくれる強い味方です。

和食の日

今月は、11日、18日、20日、29日です。新しい煮物料理がふたつあります。食材のうま味が調和し、味がじんわり染み込んだ、心も体もあたたまる煮物です。

5月の平均栄養価

	小学生	中学生
エネルギー	563kcal	732kcal
たんぱく質	22.7g	29.5g

- ★献立の名前と同じ行に記載されている食品が、その献立に使用されている**主な食品**です。
- ★アレルギーとなる食品の表示が義務化されている「**卵・乳・小麦・えび・かに・落花生(種実類)・そば**」を太字で記載しています。
- ★加工食品や調味料に含まれている、微量の食品については記載しておりません。
- ◎牛乳は毎日つきます。パンには小麦・卵・乳が含まれています。
- 代替食が提供される場合は、献立名の後ろに(○・代)と記載しています。

日曜	献立名	黄色のなかま	赤のなかま	緑のなかま
		エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる
11月	ごはん 豆腐と油揚げと長葱の味噌汁 いわしの蒲焼き たくあんのとろろ	ごはん でん粉 ごま油 ごま	豆腐 油揚げ 味噌 いわし	長葱 もやし きゅうり 大根 人参
12火	ココアロールパン キャベツとウインナーのスープ 豚肉のコロッケ コーンソテー	ココアロールパン じゃが芋 パン粉 揚げ油 サラダ油	ウインナー 豚肉	キャベツ 人参 玉葱 コーン
13水	ごはん 若布の塩スープ ピピンパ 日向夏ゼリー	ごはん 砂糖 ごま油 ゼリー	鶏肉 若布 豚肉	大根 白菜 人参 もやし 人参 にんにく 生姜 日向夏
14木	プチコッパン(背割り) 醤油ラーメン 卵と枝豆のサラダ(卵・代)	プチコッパン ラーメン マヨネーズ風味ドレッシング	豚肉 卵 ハム	長葱 メンマ にんにく 生姜 キャベツ 枝豆
15金	ハヤシライス ブロッコリーのオーロラソース和え	ごはん じゃが芋 小麦粉 砂糖 サラダ油 サウザンアイランドドレッシング	豚肉	玉葱 人参 トマト ブロッコリー
18月	ごはん 大根と厚揚げの味噌汁 白菜のそぼろ煮 ひじきとのりの佃煮	ごはん 三温糖 でん粉	厚揚げ 味噌 鶏肉 ひじき のり	大根 もやし 白菜 人参 枝豆 生姜
19火	バターロールパン 大根と鶏肉のスープ チキンのオープン焼き(乳・代) 野菜炒め ウエハース(チョコ)	バターロールパン パン粉 サラダ油 ウエハース	鶏肉 鶏肉 チーズ ベーコン	大根 人参 玉葱 キャベツ 人参
20水	ごはん すまし汁 塩肉じゃが 野菜ふりかけ	ごはん じゃが芋 砂糖 サラダ油	豆腐 さつま揚げ 油揚げ 豚肉 かつお節	人参 長葱 竹の子 玉葱 人参 にんにく 青菜
21木	プチチョコロールパン フォー・ガー 照り焼き肉団子(2個)	プチチョコロールパン クイッティオ ごま ごま油	鶏肉 鶏肉 豚肉	もやし 白菜 人参 にんにく 生姜 玉葱
22金	豆腐の生姜スープ さばの味噌煮 きざみたくあん	ごはん でん粉	豆腐 ベーコン さば 味噌	大根 人参 青梗菜 生姜 大根
25月	スープカレーライス カットゼリー(サイダー)	ごはん じゃが芋 ゼリー	鶏肉	玉葱 人参 なす
26火	コッパン(背割り) フランクフルトのスープ ソミートドッグ チーズ	コッパン じゃが芋 砂糖 でん粉 サラダ油	フランクフルト 豚肉 大豆 チーズ	玉葱 人参 玉葱 人参 にんにく
27水	ごはん 鶏肉と白菜のにんにく味噌スープ ポーク焼売(2個) もやしのボン酢和え	ごはん 焼売の皮	鶏肉 味噌 豚肉	白菜 えのき 長葱 人参 にんにく 玉葱 もやし きゅうり 人参
28木	プチ甘納豆パン きざみきつねうどん 大根ときゅうりの和風サラダ	プチ甘納豆パン うどん ドレッシング	鶏肉 油揚げ	長葱 人参 ごぼう 椎茸 大根 きゅうり 人参 玉葱
29金	いりどりごはん 鶏団子のうま塩なべ だし巻き卵(卵・代)	ごはん 砂糖 サラダ油	鶏肉	青菜 コーン 人参 梅 大根 キャベツ 人参
	ごぼうとさつま揚げの煮物	砂糖 サラダ油	さつま揚げ	ごぼう 人参 いんげん

日曜	献立名	黄色のなかま	赤のなかま	緑のなかま
		エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる
1金	ごはん コンソメスープ ケチャップハンバーグ 人参しりしり	ごはん サラダ油	ベーコン 鶏肉 豚肉 ツナ	キャベツ 玉葱 人参 人参 コーン
7木	ミルクロールパン えびボールの塩スープ バジル風味マカロニ チョコクリーム	ミルクロールパン マカロニ サラダ油 チョコクリーム	えびボール 鶏肉	大根 人参 小松菜 玉葱 人参 にんにく バジル
8金	ポークカレーライス カットゼリー(シャインマスカット)	ごはん じゃが芋 小麦粉 サラダ油 ゼリー	豚肉	玉葱 人参 にんにく シャインマスカット