



実施日	除去対応給食	献立名	食べ物のほたらき						栄養価	お知らせ			
			おもに体の組織をつくる食品		おもに体の調子を整える食品		おもにエネルギーになる食品						
			1群 魚、肉、卵 豆、大豆製品	2群 牛乳、乳製品 小魚、海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 きのこ類、果物	5群 穀類、いも類 砂糖	6群 油脂 種実類			エネルギー kcal	たんぱく質 g	
1/金	(こどもの日給食)	ごはん 牛乳 すまし汁 いかフライ こんぶのちらし寿司の具 かしわもち		牛乳					米		789		中濃ソース (クラス1本) こんぶのちらし寿司の具: ごはん に混ぜて食べましょう。 薬かしわもち
7/木		ごはん 牛乳 白みそ汁 ぶたどんの具 シャキシャキおいもサラダ わかめごはん 牛乳	かまぼこ とうふ 油揚げ とうふ 白みそ 豚もも肉 ハム	牛乳					米		737		マヨネーズドレッシング (クラス 1本) ぶたどんの具: ごはんにのせて食 べましょう。
8/金		五目大豆 キャベツ入り平つくね ごまあえ	大豆 とりむね肉 ちくわ とり肉	わかめ 牛乳					米		714		
11/月		ごはん 牛乳 はるさめスープ 揚げぎょうざ ぶた肉のキムチいため ソフトめん 牛乳	とり肉だんご 豚肉 豚もも肉	牛乳					米		745		揚げぎょうざ (3コ)
12/火		ピーンズソースかけ 大学いも ツナサラダ	豚もも肉 豚レバー かんばち 大豆 まぐろ	牛乳					米		843		
13/水		ごはん 牛乳 若竹汁 いわしの八丁みそ煮 じゃがいものそぼろ煮 コーヒーのもと	とりもも肉 かまぼこ いわし 八丁みそ 豚もも肉	わかめ					米		727		若竹汁: 蒲郡産のめひかりの魚 しょうを使用しています。
14/木		ごはん 牛乳 ひき肉と生揚げのいため煮 たべたくんのねぎはんぺん もやしソテー	豚もも肉 かんばち 厚揚げ いとよりだい たら ベーコン	牛乳					米		741		たべたくんのねぎはんぺん (3 コ)
15/金		ロールパン 牛乳 焼きそば とりはるまき ごぼうサラダ	豚もも肉 ちくわ とり肉	牛乳					米		855		ごまドレッシング (クラス1本)
18/月		ごはん 牛乳 赤みそ汁 とり肉のたつた揚げ 切り干し大根の煮付け	とうふ 赤みそ とりむね肉 ちくわ 油揚げ	わかめ					米		767		
19/火		ごはん 牛乳 ハヤシライス ウインナーソテー メロン	豚もも肉 とりレバー かんばち ウインナー	牛乳					米		736		メロン: ビニール手袋で配りま しょう。皮はビニール袋に入れて 返しましょう。
20/水		ごはん 牛乳 とうふの中華煮 たらのカリカリ揚げ もやしのナムル	豚もも肉 とうふ たら	牛乳					米		782		たらのカリカリ揚げ (3コ)
21/木		ごはん 牛乳 ぶた肉とじゃがいものせん切りいため かつおのおかか煮 えだ豆サラダ	豚もも肉 揚げはん かつお まぐろ	牛乳					米		763		
22/金		ごはん 牛乳 ふだま汁 かぼちゃコロッケ ひじきのいため煮	とりむね肉 かまぼこ まぐろ	牛乳					米		744		
25/月	卵	こうやどうふの親子煮 銀ひらすのてりやき マカロニとやさいのソテー	とりむね肉 高野豆腐 卵 銀ひらす ウインナー	牛乳					米		754		こうやどうふの親子煮: 蒲郡産の めひかりの魚しょうを使用してい ます。
26/火		ごはん 牛乳 コンソメスープ ハンバーグのデミグラスソースかけ キャベツサラダ	とりむね肉 豚肉 とり肉	牛乳					米		715		和風ドレッシング (クラス1本)
27/水		かんそう小魚 麦ごはん 牛乳 チーズチキンカレー ふくじんづけ フルーツのはちみつレモンゼリーあえ	かたくちいわし とりむね肉 スキムミルク チーズ	牛乳					米		738		チーズチキンカレー: 乳・小麦を 使用しています。
28/木		ごはん 牛乳 鶏だんごみそ汁 あおさ入りあじフライ ごぼうとぶた肉のいため煮	とり肉だんご とうふ 赤みそ 白みそ あじ あおさ 豚もも肉	牛乳					米		736		
29/金		クロスロールパン 牛乳 にんじんの豆乳スープ 焼きフランクフルト ひじきサラダ	とりもも肉 豆乳 フランクフルト まぐろ	牛乳					米		813		マヨネーズドレッシング (クラス 1本)

たべたくんマークは蒲郡の日給食です。

カミちゃんマークはカミカミ給食です。
よくかんで食べましょう。

※食材の太文字は愛知県産の予定です。
※材料は都合により変更することがあります。

※食材の安全を確認して使用しています。
※は業者配送です。

給食の時間の約束

給食の時間が楽しい雰囲気になるように、ひとりひとりが工夫して食べましょう。

① 食事のあいさつをしよう 	② 茶わんは手に持って 食べよう 	③ いい姿勢で 食べよう
④ 食事中は楽しい話題にしよう 	⑤ 苦手なものも一口は 食べてみよう 	⑥ よくかんで食べよう

毎月17日は『地魚の日』です ～ 地魚を食べよう! ～

蒲郡の漁港には、一年を通して様々な種類の魚が水揚げされています。「新鮮な蒲郡の魚をみんなに味わってほしい」という思いから、毎月17日を地魚の日と制定し、普及活動を推進しています。今月は、13日(水)「若竹汁」、25日(月)「こうやどうふの親子煮」に蒲郡産のめひかりから作った『めひかりの魚しょう』を使用しています。

蒲郡メヒカリのキャラクター



「びか丸くん」

毎月19日は食育の日です ～ おうちでごはんの日 ～

朝ごはんを食べて学校へ行こう

しっかり勉強! 元気に運動!! 笑顔で友達とも仲良しに!!!

※給食のお米は設楽町産米です。

※今月の卵アレルギー対応給食の実施日は卵マークの日です。提供を受ける方は、「蒲郡市卵アレルギー対応給食承諾書」を確認してから食べましょう。

給食費納入のご案内

口座振替日は5月15日(金)です。振替口座残高不足にご注意ください。

28品目のアレルギーを含む食品の情報は、対象者に配付する献立表(アレルギー一覧)に表示しています。
28品目以外のアレルギーを含む食品の情報が必要な場合は、学校給食センターにてご確認ください。
蒲郡市学校給食センター ☎66-1800

※この献立一覧表は、すべての食品や調味料が表示されているわけではありません。
(加工食品で配合割合が少ない食品は表示されていません。)