



日	曜日	主食	牛乳	おかず	材 料 名		
					エネルギーのもとになる	体をつくる	体の調子を整える
1	木	ごはん	○	かつおの竜田あげ 白菜のゆずあえ えのきのすまし汁 かしわもち	ごはん さとう でんぶん 米油 かしわもち	牛乳 かつお すまし わかめ	しょうが 白菜 にんじん ゆのす えのきたけ
2	金	ゆかりごはん	○	炒めビーフン のりナムル	ゆかりごはん ビーフン 米油 さとう ごま油	牛乳 豚肉 のり	しょうが キャベツ たまねぎ にんじん ピーマン もやし ほうれんそう
7	水	麦コッペ	○	豚肉のりんごソースからめ 白菜のサラダ 具だくさん汁	麦コッペ でんぶん 米油 さとう	牛乳 豚肉 豆腐	りんご 白菜 キャベツ もやし にんじん ねぎ こんにゃく
8	木	ごはん	○	さばの塩焼き しそひじきあえ 五目汁	ごはん さとう	牛乳 さば ひじきの佃煮 豚肉 豆腐	白菜 小松菜 大根 チンゲン菜 えのきたけ
		ごはん	○	さばの生姜煮 しそひじきあえ 五目汁	ごはん さとう	牛乳 さばの生姜煮 ひじきの佃煮 豚肉 豆腐	白菜 小松菜 大根 チンゲン菜 えのきたけ
9	金	コッペパン	○	チリコンカン ツナとコーンのサラダ 小夏	コッペパン 米油 さとう	牛乳 豚肉 大豆 ツナ	にんにく たまねぎ にんじん キャベツ きゅうり スイートコーン 小夏
12	月	ドライカレー (麦ごはん)	○	キャベツとささみのサラダ	麦ごはん 米油 さとう	牛乳 豚肉 大豆 とり肉	たまねぎ にんじん りんご キャベツ きゅうり
13	火	ごはん	○	ブルコギ トマトと卵のスープ	ごはん ごま 米油 さとう でんぶん	牛乳 豚肉 卵 豆腐	にんにく キャベツ たまねぎ たら トマト
14	水	炒めピピンパ (麦ごはん)	○	わかめスープ ばんかん	麦ごはん 米油 さとう ごま油	牛乳 豚肉 豆腐 わかめ	にんにく もやし にんじん 小松菜 干し大根 干しいたけ ねぎ えのきたけ ばんかん
15	木	ごはん	○	きびなごのかりかりフライ ピーマンの土佐あえ さつま汁	ごはん 米油 さつまいも	牛乳 きびなごのかりかりフライ かつお節 とり肉 油あげ みそ	もやし ピーマン たまねぎ
16	金	ソフトフランスパン	○	高知の山菜パスタ じゃこサラダ	ソフトフランスパン スパゲティ 米油 ごま	牛乳 ベーコン のり 味噌じゃこ	にんにく たまねぎ 山菜水煮 たけのこ ねぎ もやし にんじん ピーマン
19	月	ポークカレーライス (麦ごはん)	○	フレンチサラダ 福神漬	麦ごはん じゃがいも 米油 カレールウ さとう	牛乳 豚肉	たまねぎ にんじん キャベツ きゅうり 福神漬
20	火	ごはん	○	八宝菜 野菜の中華あえ いちごのタルト	ごはん 米油 でんぶん ごま さとう ごま油 いちごのタルト	牛乳 豚肉	しょうが 白菜 もやし たまねぎ にんじん チンゲン菜 たけのこ 干しいたけ キャベツ きゅうり
21	水	とりそぼろ丼 (麦ごはん)	○	きゅうりの梅あえ 新たまねぎの卵とじ	麦ごはん 米油 さとう	牛乳 とり肉 卵 厚揚げ	しょうが ピーマン キャベツ きゅうり にんじん ねりうめ たまねぎ
22	木	ごはん	○	しいらのゆずだれ ゆかりあえ 新じゃがいもの鳴子みそ汁	ごはん でんぶん 米油 さとう じゃがいも	牛乳 しいら みそ	ゆのす キャベツ 白菜 ゆかり ねぎ しめじ
23	金	もちふわパン	○	とりの照り煮 マカロニサラダ かぼちゃのスープ	米粉パン さとう マカロニ 卵なしマヨネーズ	牛乳 とり肉 ハム	しょうが キャベツ きゅうり スイートコーン たまねぎ かぼちゃ にんじん
26	月	麦ごはん	○	麻婆豆腐 こんにゃくサラダ	麦ごはん 米油 でんぶん ごま さとう ごま油	牛乳 豚肉 豆腐 みそ	しょうが にんにく 白ねぎ 干しいたけ もやし きゅうり こんにゃく
27	火	ごはん	○	親子煮 塩こんぶあえ	ごはん 米油 さとう	牛乳 卵 とり肉 塩こんぶ	たまねぎ にんじん もやし キャベツ
28	水	ミニごはん	○	みそラーメン じゃこ寒天の酢の物	ごはん 中華めん 米油 さとう	牛乳 豚肉 みそ かつお 寒天	しょうが にんにく もやし 白菜 にんじん 白ねぎ 大根 きゅうり ゆのす
29	木	ごはん	○	とりのからあげ もやしのおかかあえ ひじきの炒め煮	ごはん さとう でんぶん 米油	牛乳 とり肉 かつお節 大豆 ひじき	にんにく もやし キャベツ たけのこ にんじん こんにゃく
30	金	ソフトフランスパン	○	じゃがいものミートソース煮 カラビーマンのサラダ	ソフトフランスパン じゃがいも 米油 さとう オリブ油	牛乳 豚肉 チーズ	たまねぎ にんじん もやし ピーマン パプリカ

※は焼き物機未設置校の献立です。

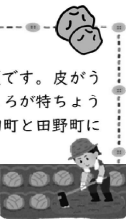
給食の食材について

学校給食では、地産地消、安全安心な食材の使用に努め、手作りを心がけています。
・煮干やおろ節、とりがらなどを使って、だしやスープをとっています。
・高知県産の米を使用して作った鳴子みそを、月1回使用しています。



キューちゃん食育 新じゃがいもが登場!

新じゃがいもの旬は、5月から6月頃です。皮がうすく、やわらかくて、みずみずしいところが特長です。給食では、高知県の東にある安田町と田野町にまたがっている大野台地で収穫された新じゃがいもを鳴子みそ汁に使用します。



給食費について

【給食費】 小学校・義務教育学校前期 330円
中学校・義務教育学校後期 370円

給食費の払い戻しは、次の①②の両方を満たす場合のみ、払い戻しが可能です。
①欠席等の理由により「給食を止める」旨の連絡が家庭からあった場合。
②連絡があった日の翌日から、連続して3回以上欠食した場合。
注) 給食を止める旨の連絡がないままに3回以上欠食しても、すでに食材の手配がされているため、給食費の払い戻しはできません。
(〇は給食のある日)

月	9	10	11	12	13	14
曜日	金	土	日	月	火	水
例1	欠			欠	欠	欠
	連続			←払い戻す(3回)→		
例2	欠			欠	欠	
	連続			←払い戻さない(2回)→		

給食停止の締切りについては、学校にお問合せください。

献立表の食物アレルギー表示について

- ①特定原材料のうち「卵・乳・えび・かに」に限り、料理別に食物アレルギーを表示します。 **卵 乳 えび かに** にくみ 給食では、そば・落花生の使用はありません。
- ②料理名の横に、①の特定原材料を表示し、その料理に材料として使用されていることを表します。
- ③献立の材料名欄にない調味料やコンタミネーション(意図しない混入)等について、食物アレルギー表示の対応はしていません。
- ④食物アレルギー対応が必要な方は、別途配付の「食物アレルギー対応詳細献立表」「学校給食使用食品情報」等て内容を必ずご確認ください。



今月の「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」

5月22日(木) 高知の食材(予定)
牛乳、ゆのす、しいら、ねぎ、じゃがいも、しめじ、鳴子みそ



高知市の学校給食キャラクター
キューちゃんです。みんな見てね!
学校給食・食育ホームページ
高知市の学校給食や食育の取組についてわかりやすく紹介しています。ぜひ、ご覧ください。
www.city.kochi.kochi.jp/soshiki/75/kyushokushokuiku.html

平均栄養摂取量

学校	栄養素							ビタミン			食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)	
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A (μgRAE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)			C (mg)
小学校	626	25.9	19.5	302	82	2.0	3.0	178	0.57	0.51	22	2.1	4.2
中学校	773	30.7	22.1	319	97	2.6	3.6	198	0.70	0.57	26	2.6	5.1