



令和6年

5月

中学校給食予定献立表

三郷市教育委員会学務課学校給食室
三郷市立岩野木学校給食センター

Table with columns: 実施日 (Date), 献立名 (Menu Name), 冷たいコンテナ (Cold Container), 主な材料とその働き (Main Ingredients and Their Functions), 栄養量 (Nutritional Value), 給食センターからのお知らせ (Notice from the Cafeteria). The table lists daily menu items from May 1st to 31st, including ingredients like chicken, beef, fish, and vegetables, along with their nutritional benefits.

★印は、混ぜご飯です。給食センターから「具」を配送します。◇印は、三郷市産の小松菜・グリーンアスパラガスを使用した献立です。※食品名は主材料のみ記載しています。
●印は、主菜につくバックのタレです。
※献立は、材料の都合により変更する場合があります。(給食についての情報は三郷市公式ホームページから)

5月の献立紹介



2日 彦糸中リクエスト献立

子どもの成長を祝う食材「柏もち」などを取り入れたメニューを考えてくれました。

9日 深川めし(東京都郷土料理)

あさがりがたっぷり入った混ぜご飯です。具と白ごはんを混ぜて食べてください。

13日 新じゃがの煮物

5~6月が旬の新じゃがはビタミンCがたっぷり含まれています。皮ごと食べられます。

14日 フォースープ(ベトナム料理)

フォーは米粉から作られる平たい麺です。フォースープはベトナムの代表的な食べ物で、すっきりとした味わいが特徴です。