

5月 給食だより

令和5年 5月
池田市立学校給食センター

新年度がスタートし、一か月が経ちました。新しいクラスには慣れましたか？
5月は「五月病」という言葉があるように、新しい環境の中でたまった疲れが出てくる時期です。
休みの日も早寝早起きをし、しっかり食事をとって、元気な心と体をつくりましょう。

端午の節句と食べ物

8日(月)は、端午の節句献立です！
若竹汁、かつおフライ、かしわもちが登場します！

5日は、子どもの健やかな成長と幸せを願ってお祝いをする「端午の節句」です。
「かしわもち」を食べたり、鯉のぼりやかぶとなどを飾り、菖蒲(しょうぶ)の葉や根を入れた「菖蒲湯」につかって邪気を払うなどの風習があります。

たけのこ



成長が早く、まっすぐにすくすくと育つことから、子どもの成長への願いを込めて食べられます。

かつお



今が旬の「初がつか」は、縁起物として端午の節句で食べられます。

かしわもち



新しい芽が出るまで古い葉が落ちない「かしわの葉」であん入りのもちをくるんだものです。「家系が代々続くように」と願いをこめて食べられています。

各地に伝わる端午の節句のお菓子

端午の節句に食べる行事食といえば、「かしわもち」と「ちまき」が代表的ですが、ほかに地域によってさまざまなお菓子が親しまれています。



Instagramを開設しました！

4月より給食センターのInstagramを開設しました。毎日の給食や、調理の様子、食育についてなど普段観ることができない給食センターの様子を更新していきます。フォローよろしくお願いします！



©IKEDA_CITY_KYUSYOKU



<学校給食用半製品の材料> 保存料は使用していません

1日(月)	1日(月)	2日(火)	8日(月)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	
さつま揚げ	厚揚げ	とり天(50g)	かつおフライ(60g)	かしわ餅(40g)<直送>	ハンバーグ(50g)	ダイゼリー(レモン)	ささみフライ(50g)	むきえだまめ	
魚肉(トヨリ助宗エソ)	大豆食塩揚げ油植物油加工デンプン凝固剤塩化Mg(一部に大豆を含む)	鶏肉薄口醤油[衣]小麦粉揚げ油(大豆油)ベーキングパウダー	かつおたまねぎおろししょうがパン粉(小麦・大豆)しょうゆ砂糖食塩かつおエキス[衣]パン粉(小麦)小麦粉植物油(大豆)加工デンプンドロマイトピロリン酸鉄乳化剤香料	小豆粒あん小豆砂糖麦芽糖寒天食塩米粉砂糖加工でん粉植物油脂酵素製剤(大豆)柏葉(包材として)	食肉(鶏肉 豚肉)たまねぎ粒状植物性たん白(大豆)酵母エキス加工デンプン炭酸Ca調味料(無機塩)焼成Caピロリン酸鉄着色料(ココア)硫酸Ca	野菜ペースト香辛料オニオンエキスパウダー食塩酵母エキス加工デンプン炭酸Ca調味料(無機塩)焼成Caピロリン酸鉄着色料(ココア)硫酸Ca	果糖ぶどう糖液糖ぶどう糖粉あめレモン果汁砂糖ゲル化剤酸味料香料(一部にクチナン色素)	鶏ササミ肉[衣]パン粉(小麦)澱粉加工品砂糖食塩植物性タンパク(小麦)コシヨウ酵母エキス加工澱粉増粘多糖類(一部に小麦・鶏肉を含む)	えだ豆食塩甘夏みかん(缶詰)夏みかん砂糖・ぶどう糖果糖液糖クエン酸型抜きチーズ(10g)ナチュラルチーズ(乳)乳化剤クエン酸鉄Na
15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	24日(水)	24日(水)		
紅芋コロッケ(50g)	チヂミ(50g)	白身魚のフリッター(30g)	かき揚げ(50g)	さつまいもペースト	ヨーグルト	ミートボール(小)	豆腐ナゲット(20g)		
じゃがいも紫芋ペースト砂糖乾燥マッシュポテト[衣]パン粉(小麦)小麦粉でん粉	キャベツミックス粉小麦粉米粉澱粉(コーンスターチ)食塩グラニュー糖小麦でん粉(小麦)	ぶどう糖たん白加水分解物(小麦・大豆)増粘剤グアーガムキサンタンガムニラ植物油天かす(小麦)いかたこかつおだし	すずき小麦粉澱粉(コーン)植物性蛋白(大豆)ベーキングパウダー食塩揚げ油(なたね)	たまねぎにんじんごぼうしゅんぎく小麦粉食塩粉末状植物性たん白揚げ油(バーム)調味料(アミノ酸等)ベーキングパウダーカロチノイド色素(一部に小麦・大豆を含む)	さつまいも梅肉梅食塩しそ液	生乳乳酸菌ブルガリクス菌サーモフィルス菌ビフィズス菌アシドフィルス菌	豚肉鶏肉たまねぎパン粉(小麦)でん粉(馬鈴薯)砂糖酵母エキス香辛料	野菜たまねぎ枝豆(大豆)にんじん豆腐(大豆)[衣]コーンフラワー小麦粉でん粉(小麦)食塩粉末しょうゆ香辛料	粉末状大豆たん白(大豆)植物油砂糖香辛料(大豆)酵母エキスしょうゆ食塩揚げ油植物油加工でん粉ベーキングパウダー豆腐用凝固剤乳化剤着色料(カロチノイド)
24日(水)	25日(木)	25日(木)	26日(金)	26日(金)	29日(月)	29日(月)	30日(火)	30日(火)	31日(水)
みかんジャム(15g)	しゅうまい(18g)	きらず揚げ(8g)	*だし巻卵(50g)	さば缶(水煮)	厚揚げ(小)	にんじんの煮付け(40g)	*液卵	塩昆布	ヒレカツ(40g)
糖類水あめ砂糖砂糖混合ぶどう糖果糖液糖みかんゲル化剤(ベクチン)酸味料(クエン酸)PH調整剤(クエン酸Na)香料(みかん)	玉葱豚肉鶏肉粒状大豆たん白小麦粉澱粉砂糖食塩蛋白質加水分解物コシヨウ[皮]小麦粉グルテン食塩	小麦粉粗糖植物油(菜種油)おからパウダー(大豆)食塩膨張剤(重曹)	鶏卵穀物酢でん粉砂糖食塩かつおだし植物油(焼成油)	さば食塩	大豆食塩揚げ油植物油加工デンプン凝固剤塩化Mg(一部に大豆を含む)	にんじん三温糖醤油発酵調味料生姜加工澱粉食塩	鶏卵	昆布醤油砂糖食塩	豚ヒレ[衣]パン粉(小麦)澱粉加工品砂糖食塩植物性タンパク(小麦)コシヨウ酵母エキス加工澱粉増粘多糖類