

# 5月給食だより



令和6年5月  
池田市立学校給食センター

5月5日のこどもの日は「端午の節句」でもあります。子どもの健やかな成長と幸せを願って、こいのぼりや五月人形を飾ったり、行事食や縁起のよい食べ物で祝いを行います。また、香りの強い菖蒲(しょうぶ)を入れたお風呂につかり、厄を払う風習もあります。

## 端午の節句と食べ物

### ちまき



中国から伝わった食べ物で、もちやもち米を茅(ちがや)や笹などの葉で包み、蒸したりゆでたりしたものです。主に関西地方で食べられています。

### かしわもち



あんこの入ったもちを柏の葉でくるんだものです。柏の葉は新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから、家系が代々続くように願いを込めて使われます。

### たけのこ



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

### カツオ



初カツオの旬の時期でもあり「勝男」にかけた縁起物として食べられます。

7日(火)は端午の節句献立です！若竹汁、かつおフライ、かしわ餅が登場します！



## 八十八夜ってなあに？



八十八夜に摘んだ新茶を飲むと、病気になるまいといわれています。新茶を飲んでホッと一息つきませんか？



「夏も近づく八十八夜♪」という、茶摘み歌を聞いたことがありますか？八十八夜は立春から数えて88日目のことで、今年は5月1日(水)です。この時期から畑に霜が降りる心配がなくなるので、農家では茶摘みや稲の種まきなどを始める目安の日とされていました。また、「八十八」の文字を組み合わせると「米」という漢字になることや、末広がりの八が重なることから、農作業を始めるのに縁起のいい日ともされます。

## <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(水)	2日(木)	2日(木)	2日(木)	7日(火)	7日(火)	9日(木)	9日(木)	9日(木)	
ミンチカツ(60g)	厚揚げ	しそひじき(8g)	平つくね(50g)	かつおフライ(60g)	かしわ餅(50g) <直送>	なると	ミートボール(大)(20g)	角切り焼き豚	
豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 〔衣〕 パン粉(小麦 大豆) バター粉 (小麦 大豆) 増粘多糖類	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)	しょうゆ 砂糖 干しひじき 酵母エキス 寒天 クエン酸鉄Na しそ香料	キャベツ 鶏肉 豚脂 〔つなぎ〕 でん粉 えんどう豆たん白 砂糖 発酵調味料 食塩 鰹節 しょうが 酵母エキス 香辛料	カツオ パン粉 (小麦) バターミックス 小麦粉 加工澱粉 (馬鈴薯) 乳化剤 (さとうきび) (てん菜) (パーム) (ヤシ)	増粘多糖類 (グアー豆) (大豆) (とうもろこし) 塩 胡椒	大豆粒あん 小豆 砂糖 麦芽糖 寒天 食塩 米粉 砂糖 加工でん粉 植物油 酵素製剤(大豆) 柏葉 (包材として)	魚肉 スケソウタラ 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 トマト色素	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	豚もも肉 砂糖 粉あめ しょうゆ 食塩 しょうゆ加工品 香辛料抽出物
10日(金)	10日(金)	14日(火)	15日(水)	17日(金)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	
かき揚げ(50g)	粉かつお	にしんの煮付け(40g)	細切り昆布	ハムステーキ(40g)	海藻ミックス	いか天ぷら(50g)	白身魚フライ(50g)	ハンバーグ(50g)	
野菜 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(パーム油) 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)	かつおのふし 13日(月) のり佃煮(8g) のり 醤油 水飴 砂糖 大豆食物繊維 酵母エキス 澱粉 寒天	にしん 醤油 砂糖 発酵調味料 食塩 かつおエキス 昆布エキス アルコール 生姜 増粘剤	昆布 酢酸 シークワーサー(果汁) シークワサー	鶏肉 豚脂 豚肉 でん粉 発酵調味料 砂糖 ドロマイト (炭酸カルシウム マグネシウム含有物) 食塩 酵母エキス 香辛料 鉄含有酵母	乾燥わかめ 乾燥茎わかめ 乾燥昆布 揚げ麵(20g) <直送> 小麦粉 なたね油	いか(赤いか) 小麦粉 澱粉(コーン) ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね)	ホキ 〔衣〕 パン粉(小麦) 澱粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク コショウ 酵母エキス 加工澱粉 増粘多糖類 (一部に小麦を含む)	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たん白(大豆) 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油 乾燥マッシュポテト 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 (一部に大豆) 鶏肉 豚肉を含む)
23日(木)	24日(金)	27日(月)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	30日(木)	31日(金)	
米粉のたこ焼き(20g)	さば味噌煮(50g)	チキンナゲット(18g)	ミニゼリー(ぶどう)(16g)	りんごペースト	*スバニッシュ オムレツ(50g)	ビーフン	昆布ふりかけ(2g)	赤魚の醤油焼き(50g)	
米粉 キャベツ タコ 砂糖 食塩 和風だし 加工でんぶん 膨張剤 安定剤 (キサンタンガム) (一部に大豆を含む)	大西洋サバ 砂糖 白味噌 赤味噌 みりん風調味料 おろし生姜	鶏肉 粉末状大豆たん白(大豆) 植物油 (大豆) でん粉 砂糖 しょうゆ 食塩 清酒 チキンエキス調味料 (小麦・大豆・鶏肉) かつおエキス調味料 魚醤 香辛料 加工デンプン	添加物製剤 ・pH調整剤 ・V.C クエン酸鉄 〔衣〕 天ぷら粉 ・小麦粉 ・でん粉 ・食塩 ・膨張剤 コーンフラワー でん粉 ぶどう糖 粉末しょうゆ 着色料製剤 揚げ油(大豆油)	異性化液糖 グレープ濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 香料 (グレープフレーバー) ゆず(果汁) ゆず果汁	りんご 香料 酸味料 酸化防止剤 (ビタミンC) 29日(水) ミートボール(小) 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	米 フライドポテト たまねぎ 鶏肉 ほうれん草 でん粉 (馬鈴薯) 砂糖 植物油 (菜種) 食酢 食塩 ワインタイプ 醸造調味料 ブイヨン 酵母エキス こしょう 〔衣〕 パン粉(小麦) 米粉	昆布 ごま 砂糖 食塩 ドロマイト 黒のり 青のり 酵母エキス	赤魚 醤油 砂糖 みりん風調味料	