



新年度が始まって、ひと月がたちました。給食の準備やかたづけもスムーズにいくなっただけではないでしょうか。みんなが気持ちよく給食時間を過ごすことができるように、食べるときのマナーも守ってください。

月	火	水	木	金
 *牛乳は毎日つきます。 ♥ 血・骨・肉をつくる(赤) ☆ エネルギーのもとになる(黄) (^_^)体の調子を整える(緑)	7 ごはん みそ汁 ハンバーグの大根ソース (幼のみ)デザート	8 揚げパン ポトフ アスパラガスのサラダ	9 ごはん 粉高野汁 あじごまフライ ブロッコリーのドレッシング和え	10 ごはん きんぴらごぼう ささみと野菜の和え物
ぎゅうにく ぶたにく だいす ぎゅうにゅう 米 あぶら こむぎこ マカロニ ノンエッグマヨネーズ にんにく しょうが たまねぎ にんじん えだまめ コーン きゅうり かぼすかじゅう	とろろ わかめ とりにく ちくわ ぎゅうにゅう こめ あぶら さとう たまねぎ にんじん えのき ねぎ こんにやく ごぼう だけのこ	ベーコン たまご チーズ ぶたにく ぎゅうにゅう ミルクパン じゃがいも さつまいも さとう あぶら オリーブあぶら マカロニ ほんこ こむぎこ たまねぎ セロリ にんじん しめじ トマト キャベツ ねぎ しいたけ	とりにく ベーコン ハム なまクリーム ぎゅうにゅう こめ あぶら バター こむぎこ オリーブあぶら さとう にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム ハセリ パプリカ きゅうり キャベツ コーン	ぎゅうにく とりにく だいす さつまいも ぎゅうにゅう こめ あぶら さとう たまねぎ にんじん しいたけ えのき ねぎ かぼすかじゅう だけのこ
13 ごはん ビーンズドライカレー マカロニサラダ	14 ごはん 竹の子入りすまし汁 五目煮	15 ミルクパン ミネストローネ コロッケ 一食チーズ	16 サフランライス 鶏肉のクリームソース パプリカのサラダ	17 ごはん ごまみそキムチ汁 さばのしょうが煮 焼プリンタルト
20 ごはん 中華スープ 三色そばろ丼	21 ごはん 豚じゃが 梅サラダ	22 丸パン ベーコンスープ 白身魚フライ きゃべつ ノンエッグタルトソース	23 ごはん チキンカレー ヨーグルト和え	24 ごはん はもつみれ汁 鶏のてりやき かぼすだれ 高菜油炒め
ぶたにく とりにく だいす たまご ぎゅうにゅう こめ あぶら こまあぶら さとう しょうが にんじん キャベツ ねぎ えだまめ たまねぎ もやし	ぶたにく まくろ ぎゅうにゅう こめ あぶら さとう じゃがいも たまねぎ にんじん こんにやく えだまめ きゃべつ だいこん うめ いんげん	ベーコン ホキ ぎゅうにゅう まるパン あぶら こむぎこ パンこ ノンエッグタルトソース たまねぎ にんじん しめじ コーン カリフラワー ブロッコリー きゃべつ	とりにく ヨーグルト ぎゅうにゅう こめ あぶら ナタデココ じゃがいも たまねぎ にんじん りんごピューレ しょうが えだまめ みかん もも パインアップル	とろろ とりにく だいす はも ぎゅうにゅう こめ さとう こまあぶら でんぶん こま たまねぎ にんじん しいたけ えのき ねぎ かぼすかじゅう たかな
27 わかめごはん とりごぼう汁 豆腐と大豆のパン粉焼き	28 ごはん 八宝菜 しゅうまい	29 黒糖パン 豆乳ンチュー ビーンズオムレツ	30 ごはん もずくスープ 肉団子の甘酢あんかけ	31 ごはん うま煮 大豆とツナのサラダ
あぶらあげ とりにく とろろ さかなすのみ あおき ぎゅうにゅう だいす わかめ こめ あぶら さとう こま ほんこ しいたけ ごぼう こんにやく にんじん ねぎ	いか ぶたにく うすらたまご ぎゅうにゅう こめ でんぶん こむぎこ あぶら にんにく たまねぎ にんじん だけのこ もやし きくらげ キャベツ チンゲンサイ しょうが	とりにく ベーコン とろろ たまご だいす ぎゅうにゅう こくどうパン オリーブあぶら こむぎこ こめ じゃがいも たまねぎ しめじ にんじん えだまめ コーン	ぶたにく もずく とりにく ぎゅうにゅう こめ ほんこ かたくりこ あぶら こまあぶら さとも しいたけ たまねぎ にんじん しめじ いら だけのこ れんこん パプリカ	とりにく あぶらあげ だいす ツツ ぎゅうにゅう こめ さとう あぶら じゃがいも ノンエッグマヨネーズ こんにやく ごぼう にんじん しめじ いんげん えだまめ キャベツ きゅうり かぼすかじゅう
 *牛乳は毎日つきます。 ♥ 血・骨・肉をつくる(赤) ☆ エネルギーのもとになる(黄) (^_^)体の調子を整える(緑)		<p>～ゆふきゅーのひとりごと～</p> <p>新学期が始まって、一ヶ月がたちました。新しいクラスには、もう慣れましたか？ 5月は気候もすこしやさしい季節です。色々なことにチャレンジしてみましょう。</p>	★今月使用の由布市産の食材…米、ニラ、ねぎ、パプリカ、大根、玉ねぎ ★献立表は、主な材料をのせています。材料の詳細な内容が必要な方は学校へご連絡ください。	うま塩メニュー紹 豚肉の生姜焼き (マヨネーズ風味) 【材料 2人分】 豚肉ロースうす切り 160g しょうがのすりおろし 大きじ1/2 酒 大きじ1 マヨネーズ 大きじ1 しょうゆ 小さじ2 サラダ油 適量 【作り方】 (1)肉にしょうがと酒をもみこんでおく。 (2)フライパンに油をひき、肉をこんがり焼く。 (3)マヨネーズとしょうゆをからめる。 ☆しょうゆを減らし、マヨネーズでこくをつけることで、おいしくなります！

こんな人はいませんか？

口に食べ物が入って
いるときに話す

食事中心
立ち歩く

姿勢が悪い

よくがます
に食べる

食事中心にふさわしくない
話をする

★今年ラグビーワールドカップが日本で開催されます。10月には大分県でも試合が開催されます。

One,Rugby,One,Oita



学校給食でも、これからラグビーワールドカップや大会に参加する国の料理を取り入れていこうと思います。5月はラグビーボールの形をしたチーズが登場します。その他の詳しい内容については、クラスに配布する「給食ひとくち話」で伝えていくので楽しみにしておいてください。



うま塩メニュー紹
豚肉の生姜焼き
(マヨネーズ風味)
 【材料 2人分】
 豚肉ロースうす切り 160g
 しょうがのすりおろし 大きじ1/2
 酒 大きじ1
 マヨネーズ 大きじ1
 しょうゆ 小さじ2
 サラダ油 適量
 【作り方】
 (1)肉にしょうがと酒をもみこんでおく。
 (2)フライパンに油をひき、肉をこんがり焼く。
 (3)マヨネーズとしょうゆをからめる。
 ☆しょうゆを減らし、マヨネーズでこくをつけることで、おいしくなります！

※この献立は、基本献立です。都合により、献立を変更することがあります。