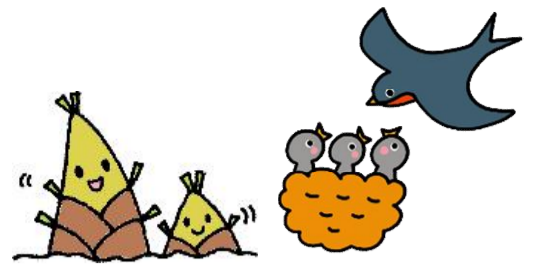


# 5月

# 盛り付け表



2025年

坂戸市立

中学校

月	火	水	木	金
<p>今日の献立より</p> <p>2日(金)</p> <p><b>こどもの日献立</b></p> <p>5月5日はこどもの日です。この日には、こどもの成長を祈り、こいのぼりを飾ったり、柏餅やちまきを食べたりする風習があります。柏は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫繁栄の縁起ものとして使われています。</p> <p>給食では、ちらし寿司と柏餅を出します。味わっていただきます。</p>	<p>今日の献立より</p> <p>20日(火)</p> <p><b>ちくわの狭山茶揚げ</b></p> <p>狭山茶は、狭山市や入間市、所沢など県の西部を中心に栽培されているお茶です。お茶の産地は埼玉県の他にも、静岡県や京都府の宇治も有名ですが、「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」と言われるように、狭山茶の甘くて濃厚なコクのある味が好まれています。</p> <p>そんな狭山茶を、20日(火)の「ちくわの狭山茶揚げ」に使います。ぜひ香りも味わって食べてくださいね。</p>	<p>1</p> <p>グリーンサラダ</p> <p>抹茶揚げパン</p> <p>ABCマカロニスープ</p>	<p>2</p> <p><b>こどもの日献立</b></p> <p>柏餅</p> <p>あじの竜田揚げ</p> <p>キャベツの一味漬</p> <p>ちらし寿司</p>	
<p>5</p> <p><b>こどもの日</b></p>	<p>6</p> <p><b>振替休日</b></p>	<p>7</p> <p>照り焼きハンバーグ</p> <p>おひたし</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉と昆布の炒め煮</p>	<p>8</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>コールスロー</p> <p>ジャンバラヤ</p>	<p>9</p> <p>(油揚げ2枚) 豚肉と野菜の香味炒め</p> <p>きつねうどん (地粉うどん)</p> <p>(汁)</p>
<p>12</p> <p>ごましょうゆふりかけをかけてから配りましょう</p> <p>かつおの新玉ねぎソースかけ</p> <p>ごはん</p> <p>若竹煮</p>	<p>13</p> <p>イタリアンサラダ (ソース)</p> <p>アスパラガスのクリームスパゲッティ</p> <p>クロワッサン</p> <p>ごはん (スパゲッティ)</p>	<p>14</p> <p>蒸し鶏のねぎみそかけ</p> <p>ピリッとキャベツ</p> <p>ごはん</p> <p>磯煮</p>	<p>15</p> <p>ジューシーフルーツ</p> <p>キーマカレー</p> <p>ナン</p> <p>野菜スープ</p>	<p>16</p> <p>さばの味噌煮</p> <p>大根の浅漬</p> <p>ごはん</p> <p>筑前煮</p>
<p>19</p> <p>ビビンバ</p> <p>ワンタンスープ</p> <p>(ごはん)</p>	<p>20</p> <p>ヨーグルト</p> <p>ちくわの狭山茶揚げ (2本)</p> <p>浅漬</p> <p>わかめごはん</p>	<p>21</p> <p>手作りミルクゼリー</p> <p>小魚と大豆のシャリシャリ揚げ</p> <p>しょうゆラーメン</p> <p>中華めん</p> <p>(汁)</p>	<p>22</p> <p>さわやかサラダ</p> <p>カレーライス</p> <p>(ごはん)</p> <p>(ルウ)</p>	<p>23</p> <p>トマトチキンカツサンド</p> <p>青菜と押麦のスープ</p> <p>ごまパン</p>
<p>26</p> <p>焼肉丼</p> <p>ごはん</p> <p>ごま味噌汁</p>	<p>27</p> <p>もやしのサラダ</p> <p>じゃー麺</p> <p>バターロール</p> <p>めん</p>	<p>28</p> <p>赤魚の甘酢あんかけ</p> <p>いろいろ野菜のナムル</p> <p>ごはん</p> <p>肉じゃが</p>	<p>29</p> <p>メロン</p> <p>ウインナーと野菜のソテー</p> <p>ライスボールパン</p> <p>ブラウンシチュー</p>	<p>30</p> <p>春雨サラダ</p> <p>中華丼</p> <p>(ごはん)</p> <p>(具)</p>