

5月 こんだてひょう



令和7年度
葛尾村学校給食センター

月	火	水	木	金
端午の節句には「柏餅」が食べられます。 これは、柏餅を包む柏の葉は、新芽が出ないと古い葉が落ちないといわれ、「家系が絶えない」「子孫繁栄」の縁起をかついで端午の節句に食べられるようになりました。 		献立表で、配膳の位置、毎日の給食のめあてをかくに確認しましょう。	1日 タイ料理を味わおう 県産ヨーグルト めだまやき ガバオライス はるさめスープ	2日 端午の節句献立 手作りかしわもち キャベツのこうみづけ 県産かつおのみそがらめ げんりようわかめごはん ごもくじる
5日	6日	7日	8日	9日
こどもの日	振り替え休日	7日 ♥葛LOVEランチ♥ 手作りしももちクレープ 葛尾産やさいのキムチあえ 特製チャーシュー入りタンメン	8日 朝食モデル献立 おかあえ さばのカレーやき むぎごはん とんじる	9日 今月のめあてを確認しよう レモンドレッシングサラダ 手作りハンバーグ パンズパン アルファベットスープ
12日	13日	14日	15日	16日
中華料理を味わおう 手作りあんじんどうふ ホイコーロー ごはん てづくりにくだんごスープ	きりぼしだいごんのいために にしのなんばんづけ むぎごはん しんたまねぎのみそしる	14日 試合前おすすめ献立 いちごミルクしらたま しおナムル ジャージャーめん	15日 手作りを味わおう ぶしまヨあえ 手作りにくじゃがコロッケ むぎごはん なんばんじる	16日 旬の果物を味わおう ジュシーフルーツ 葛尾産だいのサラダ ターメリックライスのドライカレー
19日	20日	21日	22日	23日
交互食べをしよう チャプチェ あげえびシューマイ むぎごはん チンゲンサイのスープ	20日 キャベツの栄養を知らう ごまあえ 手作りミートローフ 麦ごはん キャベツのみそしる	21日 食品ロス削減デー 手作りバインゼー グリーンサラダ ミートソーススパゲッティ	22日 はしの日 ひじきに ししゃもあまから むぎごはん かきたまじる	23日 運動会応援献立 手作りデザート ピピンパどん わかめスープ
26日	27日	28日	29日	30日
26日 練習休業日	27日 郷土料理献立 あちやらづけ 手作りチキンなんばん むぎごはん のっぺじる	28日 よくかんで食べよう ぶどうゼリー パリパリサラダ さけクリームスパゲッティ	29日 のりの栄養を知らう いそかあえ なつとう むぎごはん しんじゃがそばろに	30日 たまご料理を味わおう かぼちゃサラダ 手作りタコスドック ミルファンティ

5月の給食のめあて～マナーを守って楽しく食べよう～

楽しい食事にするためには、給食と一緒に食べるお友だちへの思いやりの気持ちで、食事のきまり、つまりマナーを守って食べることが大切です。
楽しく食事ができるよう食事のマナーを確認しましょう。



口に食べ物を入れたまま話をしない。



茶わんやしるわんを手にもって食べる。



食べている途中で立って歩かない。



ひじをついて食べない。