



令和8年5月 給食献立及び給食写真



©雄略市

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
				1日
				 カツオカツ(サルサソース)、スパゲッティサラダ、ジャーマンオムレツ、パイン缶、黒パン
4日	5日		7日	8日
		ハンバーガーの出来上がり 	 セルフテリヤキハンバーガータルタルソース付き、ボイルキャベツ、青のりフライドポテト、ブロッコリーのごまチーズ和え、さつま芋とりんごの甘煮、丸コッパ	 酢豚、ほうれん草しゅうまい、いんげんの海苔和え、マンゴー缶、ごはん
11日	12日	13日	14日	15日
	 ソース豚カツ、塩焼きそば、きんぴらごぼう、キャベツの浅漬、ごはん	 ブリの竜田揚げ、ブロッコリーの胡麻味噌和え、お好み焼き風、さつま芋のパン煮、ごはん	 ポークカレー、コールスロー、かぼちゃのフリッター、ごはん	 唐揚げ、ひじきとさつま揚げのうま煮、枝豆入り玉子焼き、昆布佃煮、ごはん
18日	19日	20日	21日	22日
 エビカツ(味噌だれ)、小松菜のスパイシー炒め、チョップドサラダ、マンゴーゼリー、チーズパン	 ニラ玉豚キムチ、ちくわの磯辺揚げ、ピリ辛もやし、ごはん	 2色衣の豆腐とすり身の落し揚げ、イカといんげんのオイスター炒め、キムチチーズチヂミ、こんにゃくのオランダ煮、ごはん	 エビマヨ、韓国風炒り豆腐、キャベツのカレーマリネ、ぶどうゼリー、ごはん	 炒り鶏、玉子焼き(青のり&天かす)、じゃが芋の唐揚げ、キャベツのたくあん和え、ごはん
25日	26日	27日	28日	29日
 サバの味噌煮、人参しりしり(沖縄県郷土料理)、わかめと玉ねぎのキムチ和え、杏仁豆腐、ごはん	 豚肉と大根の甘辛煮、ウインナーのカレー揚げ、ポテトサラダ、プチ肉まん、ごはん	 ケバブ風チキン、三色ナムル、さつま芋のフリッター、キャベツの浅漬、ごはん	 ゴーヤチャンプル、揚げしゅうまい、いんげんの胡麻和え、リンゴゼリー、ごはん	 スパカツ(北海道コーカルフード)、かぼちゃのコンソメバター煮、ほうれん草とコーンの和え物、ロールパン