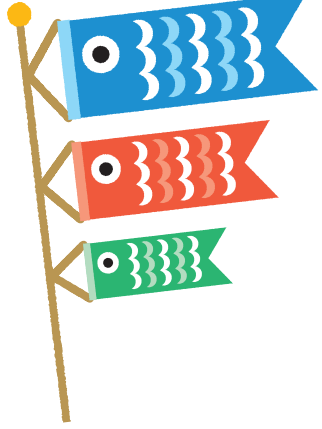


令和8年5月 (2026年5月) 献立表 (幸・多摩・麻生区) 給食回数 18回		給食でのアレルギー情報について ※調味料（しょうゆ・酢・みそ）に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。 ※特定原材料のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみ、カシューナッツは使用しません。また、キウイフルーツ、その他の木の実類（カカオ・栗・杏仁を除く）は使用しません。		学校給食の献立を LINEで配信中！  https://lin.ee/K6WYkuD				1 (金) ツナそぼろごはん（むぎごはん）＊ しおだれキャベツ＊ はるさめスープ めいゆにゅう 【献立のねらい】春雨について知る ●麦ごはん 精白米 70 米粒麦 10 ●ツナそぼろ 水 5 にんじん 10 まぐろ(缶) 40 酒 1.6 砂糖 1.6 しょうゆ 1.5 ●塩だれキャベツ ごま油 0.3 キャベツ 40 粗塩 0.25 白いりごま 1 ●春雨スープ (水 120 厚けずり節(かつお) 3 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 粗塩 0.6 しょうゆ 0.02 春雨 1 片栗粉 0.5 水 20 卵 5 ほうれん草 5 ゆで塩
--	--	---	--	---	--	--	--	--

エネルギー 637 kcal たんぱく質 26.8 g

※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。※飲用牛乳は全学年200ccです。