

# 5月 給食こんだて表

兵庫県立おこがわ特別支援学校

月	火	水	木	金
<b>兵庫県の郷土料理</b> 兵庫県は日本のほぼまん中にあり、2つの海に面しています。海や気候の違いによって、地域ごとにさまざまな食べ物や料理が生まれました。「ばち汁」はそうめんのはしの部分を使った汁で、兵庫県の南西にある播磨地域で作られている料理です。		兵庫県の食べ物についてもっと知りたい人は、インターネットで「ひょうごの食べ物資料集」と検索してみてください！		1 チキンカレー ぎゅうにゅう コールスローサラダ
4 みどりの日	5 こどもの日	6 振替休日	7 ハヤシライス ぎゅうにゅう うみとはたけのサラダ	8 ★兵庫県の郷土料理 ごはん ぎゅうにゅう さわらのさいきょうやき ほうれんそうのごまあえ ばちじる
11 ごはん ぎゅうにゅう しんじゃがのそぼろにこまつなのいためもの	12 ごはん ぎゅうにゅう ちくわのいそべあけ はりはりづけ ぶたじる	13 こくとうパン(こがた) ぎゅうにゅう さばかんのとまと スパゲティー アスパラサラダ りんごゼリー	14 ごはん ぎゅうにゅう とりのてりやき ひじきとだいずのもの ごもくじる	15 あぶたまどん ぎゅうにゅう カリカリきゅうり こまつなのみそしる
18 ごはん ぎゅうにゅう じゃんじャンどうふ きんぴらだいこん	19 ごはん ぎゅうにゅう ポークチャップ ポテトサラダ とうふのみそしる	20 コッペパン ぎゅうにゅう しるみざかなのフライ ハムサラダ コンソメスープ	21 ★旬(グリーンピース) ごはん ぎゅうにゅう ハニーマスタードチキン ゆでブロッコリー じゃがいもとまめ のスープ	22 ごはん ぎゅうにゅう あつあげのみそいため ニラたまスープ
25 ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ はるさめサラダ ちゅうかスープ	26 ごはん ぎゅうにゅう アジフライ いそべあえ だいこんのみそし	27 コッペパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ わふうサラダ	28 ごはん ぎゅうにゅう とりのレモンづけ キャベツのしおこんぶあえ こまつなのみそしる	29 ★韓国料理 ごはん ぎゅうにゅう チャプチェ もやしのナムル タッカンマリふうスープ

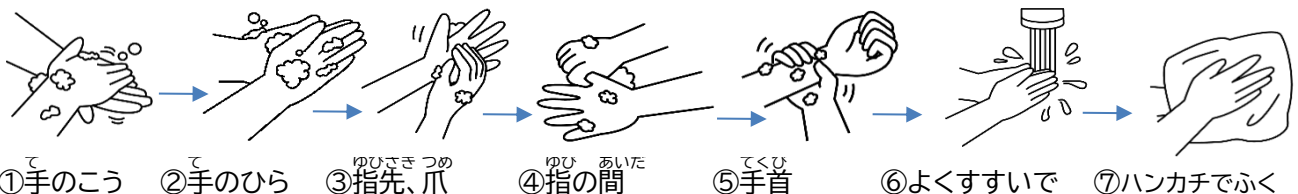
※ 物資等の都合により、食材を変更する場合があります。

## 5月の目標

### 手をきれいに洗おう

## せっけんを使って手洗いをしよう

色々なものを触る手は、目に見えない汚れがたくさんついています。食事の前や後は、石けんをつけて手を洗い、汚れをきれいに落としましょう。



Main menu table with columns for days of the week (1日(金) to 20日(水)) and rows for ingredients and their quantities. Includes a vertical label '材料名および使用量 (g)' on the left.

Energy and nutrient table with columns for '中学' and rows for 'エネルギー/たんぱく質/脂質' and corresponding values.

Continuation of the menu table for days 21(木) to 29(金), including ingredients and quantities.

○：赤色の食品 (体をつくるものになるもの)
□：黄色の食品 (熱や力になるもの)
△：緑色の食品 (体の調子を整えるもの)
※学年ごとに量を調整しています。
分量は中学部を基準とし、幼稚部は×0.6、小低は×0.7、小高は×0.9、高等部は中学部と同じ量を配膳します。



お弁当作りの食中毒防止対策 (Food poisoning prevention measures for bento making). Includes sections for '調理のポイント' (Cooking points), '詰めるときのポイント' (Points when packing), and '保存のポイント' (Points when storing), each with illustrations and instructions.