

日	曜	はし	スプーン	フォーク	牛乳	献立	食材と主な働き			栄養量		
							赤の仲間 おもに体をつくるものになる	黄色の仲間 おもにエネルギーのもとになる	緑の仲間 おもに体の調子を整えるものになる	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
1	水	○			○	パイナップル 春巻 鶏肉のフォー ミニトマト	牛乳、春巻、鶏肉	パイナップル、 菜種油、ピーマン	青ねぎ、◎もやし、 レタス、たまねぎ、 きくらげ、レモン果汁、 ミニトマト	609	22.6	22.4
2	木	○	○		○	麦ご飯 そぼろ丼 若竹汁 柏もち 行事食	牛乳、鶏肉、鶏卵、 豆腐、かまぼこ、 わかめ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、柏もち	にんじん、えだまめ、 ◎しょうが、青ねぎ、 たけのこ	644	27.6	20.1
7	火	○	○		○	背割り米粉パン ツナサンド ミネストラスープ(マカロニ) ヨーグルト	牛乳、ツナ油漬け、 ベーコン、ヨーグルト	背割り米粉パン、 マヨネーズ、マカロニ、 菜種油	キャベツ、きゅうり、 ◎トマト、にんじん、 ほうれんそう、 たまねぎ	627	25.5	26.6
8	水	○			○	麦ご飯 煮魚(さば) みそ汁	牛乳、さば、豆腐、 油揚げ、わかめ、みそ	精白米、白麦、砂糖、 じゃがいも	◎しょうが、青ねぎ、 にんじん、たまねぎ	579	26.7	19.6
9	木	○	○		○	麦ご飯 ハヤシライス ごぼうソテー	牛乳、牛肉、脱脂粉乳、 チーズ、ベーコン	精白米、白麦、菜種油、 砂糖	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 キャベツ、ごぼう、 コーン	600	20.4	20.2
10	金	○			○	食パン 能古島のマーマレード レバーとだいずのから揚げ はるさめスープ	牛乳、 鶏レバーのから揚げ、 だいず、豚肉	食パン、 ◎マーマレード、 でん粉、米粉、菜種油、 はるさめ	◎ほうれんそう、 にんじん、たまねぎ、 たけのこ、きくらげ、 干しいたけ	597	26.2	21.4
13	月	○			○	麦ご飯 厚揚げの五目煮 切干しだいこんのあえもの	牛乳、鶏肉、厚揚げ、 ツナ油漬け	精白米、白麦、菜種油、 砂糖	しらたき、にんじん、 たまねぎ、えだまめ、 干しいたけ、 ◎しょうが、きゅうり、 切干しだいこん	599	25.3	20.5
14	火	○			○	ミルクねじりパン ショウロンボウ いか中華炒め	牛乳、ショウロンボウ、 豚肉、うずら卵、いか	ミルクねじりパン、 菜種油、でん粉	◎こまつな、にんじん、 キャベツ、たまねぎ、 きくらげ	588	32.8	18.3
15	水	○			○	麦ご飯 貝うどん 野菜炒め 姪浜のりのふりかけ	牛乳、鶏肉、かまぼこ、 油揚げ、豚肉、 ◎のりのふりかけ	精白米、白麦、乾めん、 菜種油	にんじん、青ねぎ、 たまねぎ、こまつな、 キャベツ	548	22.6	14.6
16	木	○			○	麦ご飯 かつおフライ だいずのいそ煮	牛乳、かつおフライ、 豚肉、だいず、 天ぷら、ひじき	精白米、白麦、菜種油、 砂糖	こんにゃく、にんじん、 いんげん、ごぼう	615	29.9	15.9

- ・食物アレルギー等に対応する情報提供として、「使用する食材料をより詳細に記した献立表」を別途作成しています。ご利用の方は、学校にお申し出ください。
 - ・福岡市は日本食品標準成分表の八訂で計算して献立を作成しています。食事制限がある方等、ご不明な点がありましたらお問い合わせください。
 - ・摂取エネルギー全体のたんぱく質は13%~20%、脂質は20%~30%を基準としています。※の値は600kcalの場合の基準量(g)を参考に記載しています。
 - ・各学校の行事等で献立の中止や変更を行う場合でも、LINEの献立配信は原則届きます。
 - ・5月の行事食は、5月5日の「端午の節句」と八十八夜にちなんだ献立です。
- ★マークは、今月の新献立や新しい食材を使用した献立などです。

給食時間の 過ごし方

学校給食は、準備から後片付けまでを含めた食事に関する活動を通して、さまざまなことを学ぶ時間です。みんなで協力して準備をし、食べる時間をしっかり確保するとともに、楽しい給食時間が過ごせるよう、一人ひとりがマナーを守ることも大切です。

換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整える。

石けんで手を洗う。

心をこめてあいさつをする。

よい姿勢でしっかりかんで食べる。

食事にふさわしい会話をする。

食器をていねいに扱う。

日	曜	は	ス	フ	牛	献立	食材と主な働き			栄養量		
							赤の仲間 おもに体をつくるものになる	黄色の仲間 おもにエネルギーのもとになる	緑の仲間 おもに体の調子を整えるものになる	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
17	金	○	○		○	米粉パン コーンクリームシチュー 野菜ソテー	牛乳、鶏肉、脱脂粉乳、 チーズ、ロースハム	米粉パン、じゃがいも、 菜種油、小麦粉、バター	にんじん、たまねぎ、 コーン、 ほうれんそう、キャベツ	596	29.3	21.2
20	月	○			○	麦ご飯 にしんの塩焼き 豚汁 きゅうりのしそあえ	牛乳、にしん、豚肉、 豆腐、油揚げ、みそ	精白米、白麦、 じゃがいも	こんにゃく、にんじん、 青ねぎ、◎もやし、 きゅうり、赤じそ	572	26.2	18.9
21	火	○	○		○	黒糖パン パプリカ煮 ベーコンソテー	牛乳、鶏肉、ベーコン	黒糖パン、じゃがいも、 菜種油	にんじん、たまねぎ、 えだまめ、 ほうれんそう、 キャベツ、コーン	597	25.1	21.6
22	水	○	○		○	麦ご飯 キーマカレー アスパラガスサラダ	牛乳、鶏肉、 ヨーグルト、 ツナ油漬け	精白米、白麦、 菜種油、バター、 マヨネーズ	トマト、にんじん、 たまねぎ、◎しょうが、 グリーンアスパラガス、 キャベツ、コーン	604	20.8	23.0
23	木	○			○	麦ご飯 きびなごの天ぷら 鳴門煮	牛乳、 きびなごの天ぷら、 豚肉、いか、竹輪、 茎わかめ	精白米、白麦、菜種油、 じゃがいも、砂糖	にんじん、たけのこ	613	24.3	18.8
24	金	○	○		○	チーズパン タンドリーチキン 野菜のスープ煮	牛乳、 タンドリーチキン、 ベーコン	チーズパン、 じゃがいも、菜種油	にんじん、 ほうれんそう、 たまねぎ、キャベツ	550	30.0	22.6
27	月	○			○	麦ご飯 高野豆腐の八目煮 しらすあえ	牛乳、鶏肉、うずら卵、 高野豆腐、しらす干し、 わかめ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖	にんじん、たまねぎ、 えだまめ、 干しいたけ、 キャベツ、きゅうり	561	25.6	17.4
28	火	○	○		○	ぶどうねじりパン ポークビーンズ キャベツのドレッシングソテー	牛乳、豚肉、だいず、 チキンウィンナー	ぶどうねじりパン、 じゃがいも、菜種油、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 トマト、キャベツ、 コーン	577	26.1	22.1
29	水	○			○	麦ご飯 竹輪のお茶の葉揚げ 行事食 新じゃがのうま煮 今月のテーマ アーモンド入り味付煮干し	牛乳、竹輪、豚肉、 アーモンド入り 味付煮干し	精白米、白麦、小麦粉、 菜種油、じゃがいも、 砂糖	緑茶、こんにゃく、 にんじん、たまねぎ、 グリーンピース、 干しいたけ	603	23.9	16.2
30	木	○			○	たけのこご飯 すまし汁 ★ツナとキャベツの塩昆布炒め プチアセロラゼリー	牛乳、鶏肉、油揚げ、 たちつみれ、わかめ、 ツナ油漬け、昆布	精白米、菜種油、砂糖	にんじん、たけのこ、 干しいたけ、 青ねぎ、えのきたけ、 キャベツ、 プチアセロラゼリー	540	23.4	20.5
31	金				○	八女茶ロールパン 今月のテーマ スパゲッティナポリタン ごぼうサラダ	牛乳、豚肉、ベーコン	八女茶ロールパン、 スパゲッティ、菜種油、 白こま、マヨネーズ	にんじん、ピーマン、 たまねぎ、 マッシュルーム、 きゅうり、ごぼう、 コーン	598	21.3	24.9
材料入荷等の都合により、献立内容を一部変更することがあります。									福岡市小学校給食摂取基準	600	19.5~ 30.0*	13.3~ 20.0*
									5月分平均栄養量	591	25.5	20.3

お茶

学習の中の 食べ物



5月は茶摘みが始まる時期で、この頃にとれるお茶を新茶と呼びます。立春（2月4日）から数えて88日目を「八十八夜」と言い、今年は5月1日です。「八十八夜」に摘んだお茶を飲むと、1年間健康でいられるという言い伝えもあります。3年生の音楽では、お茶を摘み取る様子を歌った「茶つみ」、5年生の家庭科では、コンロでお湯を沸かしてお茶を入れる「私の生活、大発見！」などお茶に関わる学習があります。

今月の給食には、「竹輪のお茶の葉揚げ」「八女茶ロールパン」が登場します。お茶の香りを楽しみながら食べましょう。



今月の食材の予定産地

- 主食
 - ・米飯、米粉パン … 福岡県産
 - ～無農薬農法で作られた環境にやさしい市産の米（赤とんぼ米）を一部使用しています～
 - ・パン（小麦） … カナダ、アメリカ産
- 牛乳 … 九州産
- 肉類
 - ・豚肉、鶏肉 … 九州産
 - ・牛肉 … 北海道、九州産
- 【福岡市内産農水産物】
 - ◎もやし … 南区老司
 - ◎しょうが … 早良区内野
 - ◎トマト … 西区元岡
 - ◎こまつな … 西区元岡
 - ◎ほうれんそう … 西区元岡
 - ◎のり（のりのふりかけ）… 西区姪浜
 - ◎甘夏（マーマレード）… 西区能古島

<一部市内産使用>

- ・青ねぎ … 東区箱崎
- ・たまねぎ … 西区元岡
- ・グリーンアスパラガス … 西区元岡
- ・キャベツ … 早良区入部
- ・にんじん … 西区金武

じゃがいも	鹿児島 長崎 熊本
にんじん	福岡市 福岡 長崎 熊本 大分 宮崎
たまねぎ	福岡市 福岡 佐賀 長崎 熊本
ごぼう	大分 熊本 宮崎 鹿児島
ピーマン	宮崎 鹿児島 大分 熊本
キャベツ	福岡市 佐賀 熊本 宮崎 鹿児島
きゅうり	福岡 佐賀 長崎 熊本 宮崎 鹿児島
レタス	福岡 長崎 大分 熊本
青ねぎ	福岡市 福岡
ミニトマト	長崎 熊本 宮崎
えのきたけ	長崎 大分 宮崎
グリーンアスパラガス	福岡市 福岡 佐賀 長崎 熊本

※ 生産量との関係もありますが、できるだけ市内産、県産、九州産を使用するよう今後も努めていきます。
 ※ ホームページでは、加工品原材料等についても情報提供を行っています。
 ● 「福岡市学校給食 産地」で検索してください。