



# 一週間の給食を写真で紹介します

| 5月15日 (月)   | 5月16日 (火)  | 5月17日 (水)   |  |
|---|--|---|--|
|   |    |    |  |
| <p>麦ご飯<br/>がめ煮<br/>儀助煮<br/>スパゲティサラダ<br/>りんご<br/>牛乳</p> <p style="text-align: right;">&lt;784kcal&gt;</p>  | <p>麦ご飯<br/>発芽玄米入り平つくね<br/>ひじきの炒め煮<br/>人参とツナの玉子とじ<br/>じゃが芋の味噌汁<br/>牛乳</p> <p style="text-align: right;">&lt;812kcal&gt;</p>   | <p>麦ご飯<br/>ナポリタン<br/>トマトオムレツ<br/>バーベキューソース焼き<br/>ポトフ<br/>牛乳</p> <p style="text-align: right;">&lt;829kcal&gt;</p>   |  |
| <p><b>福岡の郷土料理☆儀助煮</b><br/>儀助煮は福岡の郷土料理で、干した小魚を醤油、砂糖、みりんなどで甘辛く煮てあぶって乾かしたものです。明治中期に博多の商人、宮野儀助という人が考案しました。</p>  | <p>人参は、根菜でありながら緑黄色野菜に属しており、ビタミンAで皮膚やのどの粘膜を丈夫にしてくれます。また、人参はオレンジ色が濃いものほど、β-カロテンの含有量が多く、栄養価が高くなります。</p>  | <p><b>世界の料理☆ポトフ</b><br/>フランスの家庭料理。鍋に大きめに切った肉や野菜を入れ、長時間煮込んだもの。potは鍋、feulは火を意味します。</p>    |  |
| 5月18日 (木)   | 5月19日 (金)  |    |  |
|   |    |   |  |
| <p>麦ご飯<br/>ピビンバ丼<br/>ショウロンボウ<br/>中華風スープ<br/>レモンゼリー<br/>牛乳</p> <p style="text-align: right;">&lt;793kcal&gt;</p>   | <p>麦ご飯<br/>サーモンチーズフライ<br/>野菜とツナの炒め物<br/>みたらし団子<br/>タイピーエン<br/>牛乳</p> <p style="text-align: right;">&lt;821kcal&gt;</p>   | <p><b>世界の料理☆ピビンバ</b><br/>ピビンバは韓国料理の一つ。韓国では「ピビンパッ」と呼ばれ、「ピビン」は（混ぜる）、「パプ」は（飯）の意味があります。</p>  | <p><b>郷土料理☆タイピーエン</b><br/>タイピーエンはもともと中国福建省福州の郷土料理です。明治時代に日本へ伝来し、ワンタンの代わりに春雨を使用するアレンジをされたものが今では熊本のご当地グルメとなっています。</p>  |