



5月分 学校給食予定献立表



<中学校>

大和市立中部学校給食共同調理場

Table with columns for Day (日曜), Dish Name (献立名), Ingredients (材料名), and Energy/Protein/Fat/Salt (エネルギー(Kcal), たん白質(g), 脂肪(g), 塩分(g)). Rows include items like ごはん, シューシー, ハンバーグ, コーンシチュー, etc.

※オレンジ（柑橘類）は収穫状況によって品種が変わる場合があります。その際に変更のお知らせはいたしませんので、ご了承ください。

新献立

13日（月）鶏肉と大豆のトマト煮
鶏肉と大豆をトマト缶とローリエ、中濃ソース、白ワイン、オリーブオイルなどで煮て、洋風に仕上げました。
31日（金）ヤムニョムチキン
鶏肉に片栗粉の衣をつけて揚げ、にんにく、しょうが、ケチャップ、コチュジャンなどで作った甘辛いソースを絡めました。

新食材

9日（木）湘南ゴールドジャム
神奈川県ブランド柑橘である湘南ゴールドを使用したジャムです。コッペパンにつけて香り、味を感じながら食べてください。

学校給食で使用する
原材料はこちら

