

令和4年5月分 学校給食献立一覧表

田原市給食センター

日 曜	献立名	お知らせ	おもに体をつくるもとになる		おもに体の調子を整えるもとになる		おもにエネルギーのもとになる		エネルギー (kcal) 上段:小学校 下段:中学校
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ類・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実類	
	(こどもの日給食)								
2月	なめし 牛乳			牛乳	だいこんのは		米		701
	すまし汁		豆腐 かまぼこ	わかめ	にんじん ねぎ				856
	かつおフライ		かつお				パン粉 小麦粉	油	
	もやしの梅あえ		けずりぶし		赤じそ	もやし キャベツ うめ	砂糖		
かしわもち	直送	あずき				米粉 砂糖 でんぷん			
6金	ビビンバ 牛乳	スプーン	ぶた肉 大豆	牛乳	にんじん ほうれんそう	きりぼしだいこん ぜんまい	米 砂糖	油 ごま油	626
	春雨スープ		ハム		にんじん	たけのこ もやし しいたけ	はるさめ	油	791
	愛知の揚げぎょうざ	小2こ 中3こ	ぶた肉		にんじん	たまねぎ れんこん	でんぷん 砂糖 小麦粉	油	
9月	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	がんもどきと野菜の煮物		とり肉 がんもどき		にんじん さやいんげん	こんにゃく たまねぎ	じゃがいも 砂糖	油	671
	わかさぎの磯辺揚げ	小2こ 中3こ	わかさぎ 大豆	青のり			小麦粉 でんぷん パン粉	油	847
	おひたし	しょうゆ(クラス1本)	けずりぶし		にんじん チンゲンサイ	もやし キャベツ			
10火	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	マーボー豆腐	スプーン	ぶた肉 牛肉 豆腐 みそ		ねぎ	たまねぎ しょうが	砂糖 でんぷん	ごま油 油	635
	ビーフン炒め		ベーコン		にんじん ピーマン	キャベツ もやし たけのこ しょうが	ビーフン	油 ごま油	781
	ミニトマト	小2こ 中3こ ビニール手袋			ミニトマト				
11水	スライスパン 牛乳			牛乳			スライスパン		
	マカロニのグラタン風煮	スプーン	とり肉 白いんげん豆	牛乳 ポタージュスープの素 ホワイトルウ チーズ	にんじん	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース	マカロニ	バター	694
	アスパラサラダ		ハム		アスパラガス	とうもろこし キャベツ		マヨネーズ	797
	りんごジャム					りんご	砂糖		
12木	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	新玉ねぎのみそ汁		豆腐 みそ	わかめ		たまねぎ しめじ	じゃがいも		633
	ポロニアカツ		とり肉 大豆				じゃがいも 米パン粉 でんぷん	油	774
	切干大根の煮付		油あげ		にんじん さやいんげん	きりぼしだいこん	砂糖	油	
13金	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	いりどり		とり肉 ちくわ		にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう しいたけ	砂糖	油	666
	ハンバーグおろしソース		とり肉 ぶた肉 大豆			たけのこ	砂糖 でんぷん	油	826
	キャベツのごま酢あえ					だいこん たまねぎ キャベツ もやし	砂糖	ごま	
16月	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	中華スープ		ハム		にんじん チンゲンサイ	もやし しいたけ		油 ごま油	636
	酢豚		ぶた肉		にんじん ピーマン	しょうが たまねぎ たけのこ	でんぷん 砂糖	油	776
	パイ					パイ			
17火	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	若竹汁		かまぼこ	わかめ	にんじん	たけのこ			617
	さばの銀紙焼き		さば みそ				砂糖 米粉		748
	ちくさあえ		いか		チンゲンサイ	キャベツ もやし	砂糖	油 ごま	
18水	ソフトめんのミートソースかけ 牛乳		ぶた肉 牛肉	牛乳 チーズ	にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース	ソフトめん	油 ハヤシルウ	651
	オムレツ		卵				砂糖 でんぷん 小麦粉	油	853
	フレンチサラダ		ハム		にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし	砂糖	油	
	ごはん 牛乳			牛乳			米		
19木	白みそ汁		豆腐 みそ	わかめ	ねぎ	だいこん	じゃがいも		659
	れんこんサンドフライ		とり肉			れんこん たまねぎ しいたけ	パン粉 でんぷん 小麦粉	油	834
	大豆の磯煮		大豆 油あげ	ひじき	にんじん さやいんげん	こんにゃく	砂糖	油	
	ごはん 牛乳			牛乳			米		
20金	肉じゃが		ぶた肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	609
	けんちんしのだ		とり肉 油あげ 大豆		にんじん	しいたけ たまねぎ こんにゃく しめじ	でんぷん パン粉 砂糖		731
	大根サラダ					だいこん きゅうり とうもろこし		和風ドレッシング	
	ごはん 牛乳			牛乳			米		
23月	親子煮		とり肉 かまぼこ 卵		にんじん	たまねぎ しいたけ グリンピース	砂糖	油	649
	いわしのしょうが煮		いわし			しょうが	砂糖		826
	きゅうりの塩昆布あえ			塩こんぶ		きゅうり キャベツ とうもろこし		ごま油	
	たけのこごはん 牛乳		とり肉 油あげ	牛乳	にんじん	たけのこ しいたけ	米 砂糖		
24火	合わせみそ汁		豆腐 みそ	わかめ	ねぎ	だいこん えのきたけ			623
	ミンチカツ		ぶた肉 とり肉 大豆			たまねぎ	パン粉 でんぷん 砂糖	油	773
	角チーズ			チーズ					
	ごはん 牛乳			牛乳			米		
25水	肉豆腐		牛肉 豆腐		にんじん	たまねぎ 根深ねぎ	でんぷん 砂糖	油	652
	大葉入り揚半		たら ぼっけ		青じそ		砂糖 でんぷん		796
	ごまあえ		油あげ		にんじん チンゲンサイ	キャベツ もやし	砂糖	ごま	
	えびカツバーガー 牛乳	パンにえびカツとキャベツを はさみ、タルタルソースを かけて食べましょう	えび 大豆	牛乳		たまねぎ キャベツ	サンドイッチパンズ でんぷん パン粉 小麦粉	油 タルタルソース	682
26木	野菜のスープ煮	スプーン	とり肉		にんじん チンゲンサイ	とうもろこし たまねぎ	じゃがいも	油	794
	一口みかんゼリー					みかん	砂糖		
	豚丼 牛乳		ぶた肉	牛乳		こんにゃく たまねぎ しょうが	米 砂糖	油	
	けんちん汁		豆腐		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう しめじ			601
27金	めかぶの酢の物			めかぶ		きゅうり もやし しょうが	砂糖		736
	ごはん 牛乳			牛乳			米		
	みそ汁		豆腐 油あげ みそ	わかめ		だいこん えのきたけ			651
	コロツケ		牛肉 ぶた肉		にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも 小麦粉 パン粉	油	785
30月	チンゲンサイのしょうがじょうゆあえ		とり肉		チンゲンサイ	もやし キャベツ しょうが	砂糖	油	
	クロスロールパン 牛乳			牛乳			クロスロールパン		
	白いんげんのポタージュスープ	スプーン	ベーコン 白いんげん豆	ポタージュスープの素 牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ		バター	705
	ピカタ		とり肉 たまご				パン粉 でんぷん 砂糖		818
31火	イエローキングメロン	ビニール手袋				メロン			

※献立、材料は都合により変更することがあります。

こどもの日給食 5月2日(月)

なめし、牛乳、すまし汁、かつおフライ、
もやしの梅あえ、かしわもち

5月5日のこどもの日は「端午の節句」といい、子どもの健やかな成長を願い、こいのぼりやかぶとを飾り、かしわもちを食べる風習があります。

かしわの葉は、新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから、「家族が絶えずいつまでも続く」という意味が込められています。また、かつおは「勝つ男」にかけて、縁起が良い食べものとされています。



田原市は
農業王国

作ったところが
わかると安心だね

5月に使う田原産の野菜



季節の食べ物を食べよう

●たけのこ

たけのこは、3~5月が旬です。食物繊維が豊富で、腸の調子を整える働きがあります。また、カリウムも多く、体内の水分を調節してむくみを防ぐ働きもあります。

17日(火)の「若竹汁」、24日(火)の「たけのこごはん」には、今年とれた新鮮なたけのこを使用します。若竹汁は、わかめ(若芽)とたけのこ(竹の子)のすまし汁で、どちらも春に収穫されて味の相性がよいため、「春先の出会いもの」といわれています。他にも、「若竹煮」や「若竹蒸し」などの料理があります。



給食の情報は田原市HPで検索

献立一覧表、給食だより、給食レシピなど
掲載しています。



給食センター



かみかみ献立

かみかみ献立
かみかみ献立
かみかみ献立