

令和7年5月分 学校給食献立一覧表

日 曜	献立名	お知らせ	おもに体をつくるものになる		おもに体の調子を整えるものになる		おもにエネルギーのもとになる		エネルギー (kcal)
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ類・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実類	
1 木	ハヤシライス 牛乳 野菜ソテー	スプーン	ぶた肉 ウインナー	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ グリンピース キャベツ とうもろこし	米 じゃがいも マカロニ	油 ハヤシルウ デミグラスソース 油	613 752
2 金	<こどもの日給食>								
	たけのこごはん 牛乳 すまし汁		とり肉 油あげ 豆腐 かまぼこ	牛乳 わかめ	にんじん にんじん ねぎ	たけのこ しいたけ	米 砂糖		671
	かつおフライ かしわもち	直送	かつお				パン粉 小麦粉 米粉 あずき 砂糖	油	809
7 水	ビビンバ 牛乳 わかめスープ	スプーン	ぶた肉 大豆 なると	牛乳 わかめ	にんじん ほうれんそう にんじん ねぎ	きりぼしだいこん ぜんまい もやし	米 砂糖	油 ごま油 ごま油 ごま 油	625
	ショーロンポー	小2こ 中3こ	ぶた肉			キャベツ たまねぎ しょうが	小麦粉 はるさめ でんぶん 砂糖		791
8 木	ロールパン 牛乳			牛乳 牛乳 チーズ ポタージュスープの素 ホワイトルウ			ロールパン		677
	マカロニのグラタン風煮 アスパラサラダ	スプーン 洋風ドレッシング (個袋)	とり肉 ハム		にんじん アスパラガス	たまねぎ マッシュルーム グリンピース とうもろこし キャベツ	マカロニ 白いんげん豆	バター 洋風ドレッシング	785
9 金	ごはん 牛乳 合わせみそ汁			牛乳 わかめ			米		606
	わかさぎのなんばん漬け 煮びたし	5〜9尾程度	豆腐 みそ わかさぎ 油あげ		ねぎ にんじん こまつな	だいこん えのきたけ はくさい	じゃがいも 米粉 でんぶん 砂糖 砂糖	油 ごま油 油	744
12 月	ごはん 牛乳 卵コーンスープ			牛乳			米		650
	肉だんごのうま煮 パイ		とり肉 卵 ミートボール		ねぎ にんじん チンゲンサイ	とうもろこし たまねぎ たけのこ しいたけ パイ	でんぶん 砂糖 でんぶん	油 油 ごま油	795
13 火	ごはん 牛乳 野菜の含め煮			牛乳			米		643
	けんちんしのだのあまみそだれ キャベツの塩昆布あえ		あげはん 豆腐 油あげ たら みそ	ひじき 塩こんぶ	にんじん さやいんげん にんじん	たけのこ こんにゃく キャベツ もやし きゅうり	じゃがいも 砂糖 砂糖 でんぶん	油 ごま油	782
14 水	ソフトめんのカレーソースかけ 牛乳		ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ グリンピース	ソフトめん	油 カレールウ	632
	ほうれんそう入りオムレツ ミニトマト	ビニール手袋 小2こ 中3こ	卵		ほうれんそう ミニトマト		でんぶん 砂糖	油	835
15 木	ごはん 牛乳			牛乳			米		650
	筑前煮🍱		とり肉 ちくわ		にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう たけのこ しいたけ	砂糖	油	788
	青じそ入りあじフライ 海藻サラダ	和風ドレッシング (個袋)	あじ	寒天 わかめ	青じそ	キャベツ きゅうり とうもろこし	パン粉 小麦粉 でんぶん	油 和風ドレッシング	
16 金	ごはん 牛乳			牛乳			米		603
	豚汁🍲 鶏の照り焼き 即席漬け		ぶた肉 豆腐 みそ とり肉 大豆		にんじん ねぎ にんじん	ごぼう こんにゃく だいこん えのきたけ たくあん キャベツ	米粉 小麦粉 砂糖 砂糖 でんぶん		742
19 月	ごはん 牛乳			牛乳			米		637
	肉豆腐 厚焼き卵		牛肉 豆腐 卵		にんじん	たまねぎ 根深ねぎ	でんぶん 砂糖 砂糖 でんぶん	油 油	775
	きゅうりのごま酢あえ				にんじん	きゅうり キャベツ	砂糖 砂糖	ごま	
20 火	ごはん 牛乳 新玉ねぎのみそ汁			牛乳 わかめ			米		608
	いわしの梅煮 いり大豆あえ		豆腐 油あげ みそ いわし 大豆			たまねぎ だいこん しめじ うめ チンゲンサイ もやし キャベツ	砂糖 でんぶん 砂糖		744
21 水	えびカツバーガー 牛乳	パンに、えびカツとキャベツ をはさんでタルタルソース(個 袋)をかけて食べましょう	えび たら	牛乳		キャベツ たまねぎ	サンドイッチパンズ でんぶん パン粉 小麦粉 砂糖	油 タルタルソース	690
	ポトフ 小魚🐟🐟	スプーン	ウインナー		にんじん	キャベツ だいこん	じゃがいも 砂糖	油	810
22 木	ごはん 牛乳 生揚げの五目煮			牛乳			米		672
	ぶりの照り焼き おひたし	しょうゆ (クラス1本)	ぶた肉 生あげ ちくわ ぶり		にんじん さやいんげん にんじん チンゲンサイ	こんにゃく たけのこ しいたけ もやし キャベツ	砂糖 砂糖	油	821
23 金	なめし 牛乳 若竹汁			牛乳 わかめ			米		615
	和風コロッケ こんにゃくとごぼうの磯煮🍱🍱		かまぼこ ぶた肉	ひじき	だいこんのは にんじん にんじん	たけのこ れんこん ごぼう こんにゃく	じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 砂糖	油 油 ごま油	746
26 月	ごはん 牛乳 中華スープ			牛乳			米		617
	春巻き 春雨と野菜の炒め煮		ハム ぶた肉 ぶた肉		にんじん ねぎ にんじん にら にんじん チンゲンサイ	もやし しいたけ キャベツ もやし エリンギ たまねぎ たけのこ	小麦粉 砂糖 でんぶん はるさめ 砂糖	油 ごま油 油 ごま油 油 ごま油	747
27 火	ごはん 牛乳 豆腐のくず煮			牛乳			米		643
	枝豆入り揚げ もやしの梅あえ		ぶた肉 うずら卵 豆腐 たら けずりぶし		にんじん ねぎ にんじん 赤じそ	たまねぎ しいたけ しょうが たまねぎ えだまめ もやし キャベツ うめ	でんぶん 砂糖 でんぶん 砂糖 砂糖	油 油	785
28 水	クロスロールパン 牛乳			牛乳			米		687
	鶏肉のトマト煮込み ボロニアカツ イエローキングメロン	スプーン ビニール手袋	とり肉 大豆 とり肉 大豆		にんじん トマト	たまねぎ エリンギ にんにく メロン	青えんどう豆 赤いんげん豆 ひよこ豆 砂糖 じゃがいも 米パン粉 でんぶん	油 油	802
29 木	ごはん 牛乳 ふのみそ汁			牛乳 わかめ			米		650
	ハンバーグおろしソース ひじきの炒め煮		豆腐 みそ とり肉 ぶた肉 大豆 とり肉 油あげ	わかめ ひじき		たまねぎ えのきたけ だいこん たまねぎ こんにゃく	白玉ふ 砂糖 でんぶん 砂糖	油 油	789
30 金	豚丼 牛乳			牛乳			米 砂糖	油	606
	けんちん汁🍲 めかぶの酢の物		ぶた肉 豆腐 油あげ めかぶ		にんじん ねぎ	こんにゃく たまねぎ しょうが だいこん ごぼう しいたけ きゅうり もやし しょうが	砂糖		747

※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日金

たけのこごはん、牛乳、すまし汁、かつおフライ、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。
ぐんぐん育ったけのこをつかった「たけのこごはん」、勝つ男にかけた「かつおフライ」と子孫繁栄の意味を持つ縁起のよい「かしわもち」を実施します。

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

ミニトマト

キャベツ

イエローキング

切り干し大根

しいたけ

じゃがいも

たまねぎ

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。
23日(金)の「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

かみごたえのある食材を使用した献立です。

田原市給食センター：TEL45-5030 FAX45-3315