

* 年間および毎月使用物資 成分配合表については市ホームページをご覧ください
尚、献立変更等、学校独自で使用する物資の場合は各学校にお問い合わせください。



2025 年



5 月 献 立 表

■ 牛乳は毎日つきます。

■ 都合により献立の一部を変更することがあります。

■ 学校給食において、調理工程および加工品等の微量混入（コノミネーション）の可能性は排除できません。

月	火	水	木	金	
今月の食育献立 静岡おでん(静岡県) 静岡おでんは、牛すじ、黒はんぺん、大根などの具材を一つずつ串に刺し、濃口しょうゆを使った黒っぽいだし汁で煮込んだ静岡県の郷土料理です。 静岡おでんの特徴のひとつである黒はんぺんは、駿河湾で水揚げされたいわしなどの青魚をつかった練り物で、その名の通り黒っぽい色をしています。 19日の給食では具材を串に刺さず、静岡県焼津市の特産品である黒はんぺんが入ったおでんが登場します。		かんぱちふりかけ(12日) かんぱちそぼろを使ったふりかけです。かんぱちそぼろは、骨ごと加工されたもので、カルシウムが豊富に含まれています。 カルシウムは強い歯や骨をつくるだけでなく、筋肉の収縮や神経を安定させる作用もあり、意識して摂取したい栄養素のひとつです。		1 飲用牛乳 ごはん ◎ マーボー豆腐 ○ セルフとり五目ごはん ◎ ぶたひき肉 豆腐 人参 青ねぎ 玉ねぎ しょうが しいたけ 油 砂糖 信州みそ ハチみそ 濃しょうゆ トリハツ ャン でんぶん ○ とり肉 糸こんにゃく 人参 ごぼう ひじき 油 砂糖 濃しょうゆ	2 飲用牛乳 ごはん ○ さばのバジルソース ◎ 田舎汁 ○ さば 塩 バジル 砂糖 濃しょうゆ ぽん酢 かりん 油 でんぶん ◎ ぶた肉 厚揚げ つぎこんにゃく 人参 青ねぎ じゃがいも キャツ 油 削り節 信州みそ
5	6	7	8	9	
こどもの日	振替休日	飲用牛乳 ごはん ○ コロッケ ● 茎わかめの炒め煮 ◎ トック入りスープ ○ トック 油 カスターソース 砂糖 ● とり肉 人参 玉ねぎ 茎わかめ 油 ごま油 砂糖 酒 濃しょうゆ 塩 こしょう ◎ ぶた肉 トック 豆腐 人参 にら 玉ねぎ キャツ 油 ごま油 削り節 淡しょうゆ	飲用牛乳 ごはん ◎ とりすき煮 ○ じゃがいものごま炒め ◎ とり肉 汁物ふ 豆腐 人参 糸こんにゃく 白ねぎ 玉ねぎ キャツ えのきたけ 油 砂糖 濃しょうゆ 酒 ○ ぶた肉 じゃがいも 人参 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん	飲用牛乳 麦ごはん ◎ 厚揚げのカレー炒め ◎ 野菜いっぱいのスープ ○ 厚揚げ ぶたひき肉 玉ねぎ 人参 青ねぎ にんにく 油 濃しょうゆ 信州みそ 砂糖 かりん粉 でんぶん ◎ とり肉 人参 玉ねぎ 白ねぎ キャツ しょうが 油 削り節 酒 塩 淡しょうゆ	
1 2	1 3	1 4	1 5	1 6	
飲用牛乳 ごはん ○ ぶた肉と大豆の炒め煮 ● かんぱちふりかけ ◎ さつま汁 飲用牛乳 食パン ◎ 肉ごぼううどん ○ 春キャベツのサラダ △ スライスチーズ	飲用牛乳 ごはん ◎ うどん ぶた肉 人参 青ねぎ ごぼう 玉ねぎ 油 削り節 砂糖 濃しょうゆ みりん 淡しょうゆ ○ 人参 キャツ 玉ねぎ 砂糖 かりん 油 淡しょうゆ 酢 △ チーズ	飲用牛乳 □ チキンライス ○ ミニハンバーグ ◎ 野菜スープ □ アルファ化米 アルファ化もち米 人参 えんどう豆 玉ねぎ とり肉 丼ソウメ ケチャップ カスターソース 油 塩 こしょう ○ ミニハンバーグ ◎ ショルダ-バ-コン じゃがいも 人参 玉ねぎ キャツ ハチ 油 丼ソウメ ローリエ 淡しょうゆ 塩 こしょう	飲用牛乳 ごはん ◎ じゃがいものそぼろ煮 ○ キャベツの甘辛炒め ◎ とりひき肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 三度豆 油 削り節 濃しょうゆ 砂糖 でんぶん ○ ぶた肉 キャツ 人参 油 砂糖 濃しょうゆ みりん 酒 信州みそ でんぶん	飲用牛乳 ごはん ◎ ホキのレモンソース ◎ ワンタンスープ ○ 軒 塩 こしょう でんぶん 油 砂糖 ぽん酢 みりん 淡しょうゆ ◎ ワタワの皮 ぶた肉 人参 小松菜 キャツ 玉ねぎ 油 中華スープ 淡しょうゆ ごま油 塩 こしょう	
1 9 食育献立 (静岡県)	2 0	2 1	2 2	2 3	
飲用牛乳 ごはん ◎ 静岡おでん ○ 小松菜のごま炒め 飲用牛乳 ココアパン ◎ クリームスープバグティ ○ キャベツのコンソメ煮	飲用牛乳 ごはん ◎ さわらのごمایشょうゆかけ ● ひじきの甘煮 ◎ みそ汁 ◎ とり肉 ちくわ 黒はんぺん 厚揚げ じゃがいも 人参 こんにゃく 削り節 砂糖 濃しょうゆ ○ ぶた肉 小松菜 玉ねぎ 人参 白ごま 油 ごま油 みりん 濃しょうゆ 砂糖	飲用牛乳 ごはん ◎ さわらのごمایشょうゆかけ ● ひじきの甘煮 ◎ みそ汁 ○ さわら 白ごま 砂糖 みりん 濃しょうゆ でんぶん ● とり肉 人参 ひじき 油 赤こんにゃく 削り節 砂糖 みりん 濃しょうゆ ◎ 豆腐 じゃがいも 人参 青ねぎ キャツ 玉ねぎ 削り節 信州みそ	飲用牛乳 ごはん ◎ カレーライス ○ キャベツと人参のソテー ☆ ヨーグルト ◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 かりん粉 ケチャップ ローリエ 塩 こしょう ○ ショルダ-バ-コン 人参 キャツ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう ☆ ヨーグルト	飲用牛乳 ごはん ◎ 中華丼 ○ 揚げぎょうざ ◎ ぶた肉 ちくわ うすら卵 人参 カブ菜 キャツ 玉ねぎ もやし しょうが 油 ごま油 中華スープ 淡しょうゆ でんぶん 塩 こしょう ○ ぎょうざ 油	
2 6	2 7	2 8	2 9	3 0	
飲用牛乳 ごはん ◎ ぶたじゃが ○ キャベツのおかか和え ● 梅ひじきふりかけ 飲用牛乳 うすまきパン ◎ クリームシチュー ○ 切干大根のレモンマリネ △ 和泉いちごジャム	飲用牛乳 ごはん ◎ 厚揚げの五目煮 ○ 焼きしゅうまい ◎ ぶた肉 厚揚げ 人参 キャツ しょうが しいたけ 油 砂糖 中華スープ 濃しょうゆ でんぶん ○ しゅうまい	飲用牛乳 ごはん ◎ さばのみそ煮 ◎ 野菜たっぷりにゅうめん汁 ○ さば しょうが 砂糖 みりん 濃しょうゆ 酒 信州みそ ◎ そうめん 人参 玉ねぎ 青ねぎ キャツ うすあげ 酒 塩 淡しょうゆ 削り節	飲用牛乳 ごはん ○ ユーリンチー ● 人参のきんぴら ◎ 中華スープ ○ 衣付き鶏肉 油 白ねぎ しょうが にんにく ごま油 砂糖 酢 みりん 濃しょうゆ ● 糸こんにゃく 人参 白ごま 油 ごま油 砂糖 みりん 濃しょうゆ 一味唐辛子 ◎ ぶた肉 豆腐 人参 小松菜 キャツ しいたけ とりがらす 油 塩 こしょう 淡しょうゆ ごま油		