

＊ 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。



- 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（コタミネーション）の可能性は排除できません。



2025 年

5 月 献 立 表

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) かんぱちそばろを使ったふりかけです。かんぱちそばろは、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 トリパツ 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 カレー 油 てんぶん ◎ ぶた肉 厚揚げ つきこんにゃく 人参 青ねぎ じゃがいも キャベツ 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	飲用牛乳 ごはん ◎ とりすき煮 ○ じゃがいものごま炒め	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
		○ コック 油 ウスターソース 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 トク 豆腐 人参 にら 玉ねぎ キャベツ 油 ごま油 削り節 淡しょうゆ	◎ とり肉 汁物ふ 豆腐 人参 糸こんにゃく 白ねぎ 玉ねぎ キャベツ 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	○ 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 カレー粉 てんぶん ◎ とり肉 人参 玉ねぎ 白ねぎ キャベツ 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 □ チキンライス ○ ミニハンバーグ ◎ 野菜スープ	飲用牛乳 ごはん ◎ じゃがいものそばろ煮 ○ キャベツの甘辛炒め	飲用牛乳 ごはん ○ ホキのレモンソース ◎ ワンタンスープ ● スパイスポテト
○ ぶた肉 大豆 人参 白ねぎ しょうが 油 砂糖 みりん 濃しょうゆ でんぶん ● かんぱちそばろ しょうが 酒 濃しょうゆ みりん 砂糖 ◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ キャベツ 青ねぎ 油 煮干し 信州みそ	◎ 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 キャベツ 玉ねぎ 砂糖 カレー 油 淡しょうゆ 酢 △ チーズ	□ 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 けんちん汁 ケチャップ ウスターソース 油 塩 こしょう ○ ミニハンバーグ ◎ ショルダ-バー-ン じゃがいも 人参 玉ねぎ キャベツ パセリ 油 けんちん汁 ローリエ 淡しょうゆ 塩 こしょう	◎ 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 キャベツ 人参 油 砂糖 濃しょうゆ みりん 酒 信州みそ でんぶん	○ 軒 塩 こしょう でんぶん 油 砂糖 ぽん酢 みりん 淡しょうゆ ◎ ワタの皮 ぶた肉 人参 小松菜 キャベツ 玉ねぎ 油 中華スープ 淡しょうゆ ごま油 塩 こしょう ● じゃがいも 油 塩 こしょう カレー粉 パプリカパウダー けんちん汁
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 ○ さわらのごましょうゆかけ ● ひじきの甘煮 ◎ みそ汁	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	飲用牛乳 ごはん ◎ 中華丼 ○ 揚げぎょうざ
◎ 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	◎ とり肉 バグティ 人参 玉ねぎ しめじ 油 けんちん汁 小麦粉 牛乳 粉チーズ 白ワイン スライス 塩 こしょう ○ ショルダ-バー-ン キャベツ 油 けんちん汁 酒 みりん 淡しょうゆ	○ 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 キャベツ 玉ねぎ 削り節 信州みそ	◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 カレー粉 ケチャップ ローリエ 塩 こしょう カレー粉 ○ ショルダ-バー-ン 人参 キャベツ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう ☆ ヨーグルト	◎ ぶた肉 ちくわ うすら卵 人参 けんちん汁 キャベツ 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 うずまきパン ◎ 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	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	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
◎ ぶた肉 じゃがいも 人参 糸こんにゃく 玉ねぎ 枝豆 油 削り節 濃しょうゆ 砂糖 ○ 人参 キャベツ 削り節 みりん 砂糖 淡しょうゆ ● ひじき ねり梅 白ごま 削り節 砂糖 濃しょうゆ みりん	◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ アスパラガス 油 粉チーズ バター 小麦粉 牛乳 塩 スライス 塩 こしょう ○ まぐろ油漬け 人参 切干大根 油 酢 ぽん酢 砂糖 みりん 淡しょうゆ 塩 △ 和泉いちごジャム	◎ ぶた肉 厚揚げ 人参 キャベツ 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	○ 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 キャベツ うすあげ 酒 塩 淡しょうゆ 削り節	○ 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 キャベツ しいたけ とりがらす 油 塩 こしょう 淡しょうゆ ごま油