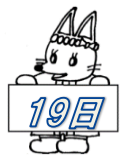
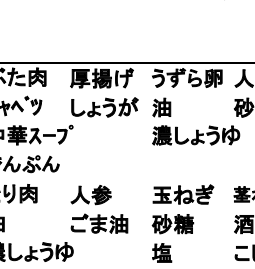
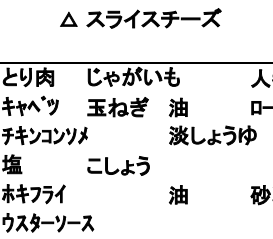
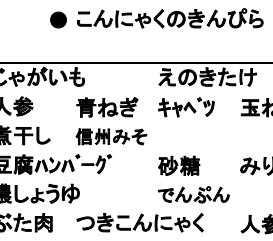
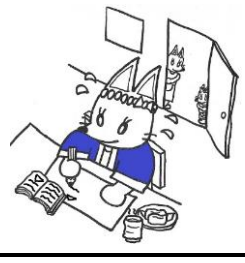
＊ 年間および毎月使用物資　成分配合表については市ホームページをご覧ください．尚、献立変更等、学校独自で使用する物資の場合は各学校にお問い合わせください。

2026 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（ｺﾝﾀﾐﾈｰｼｮﾝ）の可能性は排除できません。

月	火	水	木	金
今月の食育献立　～煮ごめ～ 「煮ごめ」**広島県西部の安芸地方で作られる郷土料理です。** 親鸞聖人が重体の時に、弟子たちが暖をとるために周りにあった野菜と親鸞聖人の好物である小豆を入れて煮込んで食べたのがはじまりと言われます。 精進料理のため、だしや具に肉や魚は使わないことと、小豆が入っているのが特徴です。味付けは基本的にしょうゆで、素材の味を楽しめるシンプルな味付けになっています。 		**マーラータン** マーラータンは中国で昔から愛されている、春雨や野菜などの具材を煮込んだスープ料理です。「麻（マー）」は花椒による心地よい痺れ、「辣（ラー）」は唐辛子のほんのりとした辛さ、「湯（タン）」はスープを意味していて、まさに名前がその特徴を物語っています。 		1 飲用牛乳 ごはん　◎ チリビーンズライス ○ 梅こんぶサラダ △ 角チーズ ◎ ぶたひき肉　ﾍﾞｰｺﾝ　人参 ひきわり大豆　じゃがいも 玉ねぎ　にんにく　油　塩　赤ワイン ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ　ﾄﾏﾄｼﾞｭｰｽ ｹﾁｬｯﾌﾟ　ﾁﾘﾊﾟｳﾀﾞｰ　濃しょうゆ　砂糖 ﾁｷﾝｺﾝｿﾒ　でんぷん　こしょう ○ 糸昆布　人参　ｷｬﾍﾞﾂ　ねり梅 ごま油　淡しょうゆ　酢　砂糖 △ ﾁｰｽﾞ
4 **みどりの日** 	5 **こどもの日** 	6 **振替休日** 	7 飲用牛乳 ごはん　◎ きつね丼 ○ じゃがいものレモン炒め ◎ とり肉　卵　厚揚げ　豆腐 うすあげ　人参　青ねぎ　玉ねぎ しいたけ　油　削り節　砂糖 濃しょうゆ　淡しょうゆ 酒　でんぷん ○ ぶた肉　じゃがいも　人参 玉ねぎ　油　ﾚﾓﾝ果汁 ﾁｷﾝｺﾝｿﾒ　淡しょうゆ 塩　こしょう	8 飲用牛乳 麦ごはん　◎ 肉じゃが ○ ﾒﾙﾙｰｻのﾊﾞｰﾍﾞｷｭｰｿｰｽ ◎ ぎゅう肉　じゃがいも　人参 玉ねぎ　枝豆　油　削り節 濃しょうゆ　砂糖 ○ ﾒﾙﾙｰｻ　塩　こしょう でんぷん　油　濃しょうゆ 酒　砂糖　しょうが　にんにく 玉ねぎ　りんご
11 飲用牛乳 ごはん　◎ 関東煮 ○ もやしのピリ辛炒め ◎ とり肉　ちくわ　厚揚げ　人参 じゃがいも　こんにゃく 削り節　砂糖　濃しょうゆ ○ ぶた肉　人参　もやし　油 ごま油　ｺﾁｭｼﾞｬﾝ　砂糖 濃しょうゆ　酒　塩 こしょう	12 飲用牛乳 ココアパン　◎ クリームシチュー ○ 春キャベツと人参のソテー ◎ とり肉　じゃがいも　人参 ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ　玉ねぎ　油 粉ﾁｰｽﾞ　ﾊﾞﾀｰ　小麦粉　牛乳 ｽｷﾑﾐﾙｸ　塩　こしょう ○ ﾍﾞｰｺﾝ　人参　春ｷｬﾍﾞﾂ 淡しょうゆ　塩　こしょう 油	13 飲用牛乳 アルファ化米　◎ 野菜スープ ○ ミニハンバーグ □ ｱﾙﾌｧ化米　ｱﾙﾌｧ化もち米 とり肉　人参　えんどう豆 玉ねぎ　油　塩　ﾁｷﾝｺﾝｿﾒ ｹﾁｬｯﾌﾟ　ｳｽﾀｰｿｰｽ　こしょう ◎ ﾍﾞｰｺﾝ　じゃがいも　人参 玉ねぎ　ｷｬﾍﾞﾂ　ﾊﾟｾﾘ　油 とりがらｽｰﾌﾟ　淡しょうゆ ﾛｰﾘｴ　塩　こしょう ○ ﾐﾆﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ	14 飲用牛乳 ごはん　◎ ぶた汁 ○ 揚げいわしの山椒だれ ◎ ぶた肉　豆腐　じゃがいも 人参　青ねぎ　ごぼう　ｷｬﾍﾞﾂ 油　削り節　信州みそ ○ いわし　でんぷん　油　しょうが 砂糖　濃しょうゆ　みりん でんぷん　山椒	15 飲用牛乳 ごはん　◎ 野菜いっぱいのスープ ○ 厚揚げのカレー炒め ◎ とり肉　人参　玉ねぎ　白ねぎ ｷｬﾍﾞﾂ　しょうが　酒　油 淡しょうゆ　塩　削り節 ○ 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　でんぷん
18 飲用牛乳 ごはん　◎ みそ汁 ○ さわらのねぎしょうゆかけ ● 梅ひじきふりかけ ◎ わかめ　えのきたけ　人参 じゃがいも　ｷｬﾍﾞﾂ　青ねぎ 削り節　信州みそ ○ さわら　青ねぎ　砂糖　みりん 濃しょうゆ　ごま油　でんぷん ● ひじき　ねり梅　白ごま　砂糖 濃しょうゆ　みりん　削り節	19 飲用牛乳 うずまきパン　◎ ちゃんぽん ○ 煮ごめ △ きなこクリーム ◎ 中華麺　ぶた肉　ちくわ　人参 青ねぎ　もやし　ｷｬﾍﾞﾂ　玉ねぎ 油　中華ｽｰﾌﾟ　塩 淡しょうゆ　でんぷん　こしょう ○ 蒸し小豆　塩　厚揚げ　たけのこ 人参　こんにゃく　しいたけ 昆布　砂糖　みりん　酒 濃しょうゆ △ きなこｸﾘｰﾑ	20 飲用牛乳 ごはん　◎ トック入りスープ ○ ユーリンチー ☆ みたらしケーキ ◎ ぶた肉　ﾄｯｸ　豆腐　人参 にら　玉ねぎ　ｷｬﾍﾞﾂ　油 ごま油　削り節　淡しょうゆ ○ 衣付きとり肉　白ねぎ　しょうが にんにく　油　ごま油　砂糖 酢　みりん　濃しょうゆ ☆ 米粉　白玉粉　砂糖　塩 ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ　花豆ﾍﾟｰｽﾄ 濃しょうゆ　でんぷん	21 **中間テスト** 	22 **中間テスト**
25 飲用牛乳 ごはん　◎ 厚揚げの中華煮 ○ 茎わかめの炒め煮 ◎ ぶた肉　厚揚げ　うずら卵　人参 ｷｬﾍﾞﾂ　しょうが　油　砂糖 中華ｽｰﾌﾟ　濃しょうゆ でんぷん ○ 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	26 飲用牛乳 食パン　◎ 野菜の洋風煮 ○ ホキフライ △ スライスチーズ ◎ とり肉　じゃがいも　人参 ｷｬﾍﾞﾂ　玉ねぎ　油　ﾛｰﾘｴ ﾁｷﾝｺﾝｿﾒ　淡しょうゆ 塩　こしょう ○ ﾎｷﾌﾗｲ　油　砂糖 ｳｽﾀｰｿｰｽ △ ﾁｰｽﾞ	27 飲用牛乳 ごはん　◎ みそ汁 ○ 豆腐ハンバーグ ● こんにゃくのきんぴら ◎ じゃがいも　えのきたけ 人参　青ねぎ　ｷｬﾍﾞﾂ　玉ねぎ 煮干し　信州みそ ○ 豆腐ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ　砂糖　みりん 濃しょうゆ　でんぷん ● ぶた肉　つきこんにゃく　人参 ごぼう　ごま油　油　砂糖 濃しょうゆ　みりん　白ごま	28 飲用牛乳 ごはん　◎ カレーライス ○ キャベツのコンソメ煮 ● 切干大根の福神漬け ◎ ぶた肉　じゃがいも　人参 玉ねぎ　油　ｶﾚｰﾙｰ ｹﾁｬｯﾌﾟ　ﾛｰﾘｴ　塩　こしょう ○ とり肉　ｷｬﾍﾞﾂ　油　みりん ﾁｷﾝｺﾝｿﾒ　淡しょうゆ 酒 ● 切干大根　人参　濃しょうゆ 酢　砂糖	29 飲用牛乳 ごはん　◎ 大豆入りマーボー豆腐 ○ にんじんしりしり ◎ とりひき肉　ひきわり大豆 豆腐　人参　青ねぎ　玉ねぎ しょうが　しいたけ　油　信州みそ 八丁みそ　砂糖　濃しょうゆ ﾄｳﾊﾞﾝｼﾞｬﾝ　ﾎｱｼﾞｬｵ でんぷん ○ 人参　もやし　糸かつお　油 濃しょうゆ　みりん　酒