

* 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（コウカネンソウ）の可能性は排除できません。

月		火	水	木	金
<p>今月の食育献立</p> <p>静岡おでん(静岡県)</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> 		<p>かんぱちふりかけ(12日)</p> <p>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。</p> 		<p>1</p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ マーボー豆腐 ○ セルフとり五目ごはん</p>	<p>2</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ さばのパジルソース ◎ 田舎汁</p>
5	6	7	8	9	
<p>こどもの日</p> 	<p>振替休日</p> 	<p>飲用牛乳 ごはん ○ コロック ● 荳わかめの炒め煮 ◎ トック入りスープ</p>	<p>飲用牛乳 ごはん ◎ とりすき煮 ○ じゃがいものごま炒め</p>	<p>飲用牛乳 麦ごはん ◎ 厚揚げのカレー炒め ◎ 野菜いっぱいスープ</p>	
12	13	14	15	16	
<p>飲用牛乳 ごはん ○ ふた肉と大豆の炒め煮 ● かんぱちふりかけ ◎ さつま汁</p>	<p>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</p>	<p>飲用牛乳 □ チキンライス ○ ミニハンバーグ ◎ 野菜スープ</p>	<p>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</p>	<p>飲用牛乳 ごはん ○ ホキのレモンソース ◎ ワンタンスープ ● スパイシーポテト</p>	
<p>○ ふた肉 大豆 人参 白ねぎ しょうが 油 砂糖 みりん 濃しょうゆ でんぷん ● 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</p>	<p>◎ うどん ふた肉 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 かりー油 淡しょうゆ 酢 △ チーズ</p>	<p>□ 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 かつお かりー油 油 塩 こしょう ○ ミニハンバーグ ◎ ヨルダ-バ-ソ じゃがいも 人参 玉ねぎ キャベツ かりー 油 けんちん汁 かりー 淡しょうゆ 塩 こしょう</p>	<p>◎ 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 でんぷん ○ ふた肉 キャベツ 人参 油 砂糖 濃しょうゆ みりん 酒 信州みそ でんぷん</p>	<p>○ 軒 塩 こしょう でんぷん 油 砂糖 しりしり汁 みりん 淡しょうゆ ◎ かつおの皮 ふた肉 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 かりー粉 パプリカ ガー かりー粉</p>	
19 食育献立 (静岡県)	20	21	22 中間テスト	23 中間テスト	
<p>飲用牛乳 ごはん ◎ 静岡おでん ○ 小松菜のごま炒め</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	 		
<p>◎ 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 ○ ふた肉 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</p>	<p>◎ とり肉 ががてい 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 スライスミソ 塩 こしょう ○ ヨルダ-バ-ソ キャベツ 油 けんちん汁 酒 みりん 淡しょうゆ</p>	<p>○ さわら 白ごま 砂糖 みりん 濃しょうゆ でんぷん ● 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</p>			
26	27	28	29	30	
<p>飲用牛乳 ごはん ◎ ふたじゃが ○ キャベツのおかかかえ ● 梅ひじきふりかけ</p>	<p>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</p>	<p>飲用牛乳 ごはん ◎ 厚揚げの五目煮 ○ 焼きしゅうまい</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	
<p>◎ ふた肉 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</p>	<p>◎ 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 スライスミソ こしょう ○ まぐろ油漬け 人参 切干大根 油 酢 しりしり汁 砂糖 みりん 淡しょうゆ 塩 △ 和泉いちごジャム</p>	<p>◎ ふた肉 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 でんぷん ○ しゅうまい</p>	<p>○ 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</p>	<p>○ 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 ◎ ふた肉 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</p>	