

令和7年5月 献立表

【今月の目標】
きれいに手を洗おう

南知多町学校給食センター

日	曜	献立名	主な材料とそのはたらき						エネルギー(kcal)	
			赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	小中	
1	木	むぎごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			むぎごはん		617	
		はっぽうさい	リクエストメニューです♪	ぶたにく うずらたまご	チンゲンサイ にんじん	はくさい たけのこ しいたけ たまねぎ きくらげ	でんぶん			
		★しゅまいのあまざんかけ (小2ご・中3ご)		ぶたにく だいす とりにく		たまねぎ	こむぎこ でんぶん パンこ さとう			
		オレンジ				オレンジ				
2	金	ソフトめん 牛乳		ぎゅうにゅう			ソフトめん		717	
		わふうじる	とりにく あぶらあげ かまぼこ はなかつお		にんじん ねぎ	はくさい たまねぎ ねぎ しいたけ	でんぶん さとう			
		★ちくわのいそべあげ(小1こ・中2こ)	ちくわ	あおさこ			こむぎこ	あぶら		
		きゅうりとわかめのすのもの	かしわものは よくかんで食 べましょう！	わかめ		キャベツ きゅうり	さとう	ごまあぶら		
7	水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		603	
		★いわしのうめに		いわし		うめ	さとう			
		キャベツのごまあえ	ハム			キャベツ きゅうり	さとう	ごま		
		ぶたじる	ぶたにく あぶらあげ とうふ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	えのきたけ だいこん ねぎ				
8	木	ミルクロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			ミルクロールパン		870	
		★オムレツ	しらたまだんご はよくかんで食 べましょう！	たまご						
		ミネストローネ	ベーコン だいす		にんじん トマト バセリ	セロリ たまねぎ	マカロニ			
		フルーツしらたまのレモンふうみ				パインアップル みかん レモンかじゅう	しらたま さとう			
9	金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		755	
		にくじやが	ぶたにく はんぺん		にんじん	たまねぎ えだまめ こんにゃく	じやがいも さとう			
		★とうふだんご	とうふ とりにく		にんじん	たまねぎ	さとう でんぶん パンこ			
		にんじんのごまあえ	ツナ		にんじん	きゅうり もやし	さとう	ごま		
12	月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		618	
		★てりやきハンバーグ	ぶたにく とりにく			たまねぎ	さとう でんぶん			
		ツナともやしのあえもの	ツナ		チンゲンサイ	もやし	さとう			
		かきたまじる	とりにく たまご とうふ かまぼこ		にんじん ねぎ	たまねぎ しいたけ ねぎ	でんぶん			
13	火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		731	
		ビビンバ(にくたまごそぼろ)	ぶたにく たまご だいす			にんにく	さとう			
		ビビンバ(ナムル)	みそ		にんじん こまつな	もやし	さとう ごまあぶら			
		ワンタンスープ	ぶたにく		にんじん ねぎ	たけのこ はくさい たまねぎ ねぎ しいたけ	ワンタンのかわ			
14	水	★がまごおりみかんゼリー				みかんかじゅう	さとう		773	
		ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん			
		★とりにくのたつたあげ	とりにく				でんぶん あぶら			
		ひじきのいために	南知多町産のひじきです！	ぶたにく あぶらあげ	ひじき	にんじん	えだまめ さとう ごまあぶら			
15	木	たまふじる	とりにく とうふ かまぼこ		にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ ねぎ	たまふ		739	
		むぎごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			むぎごはん			
		さわらのこうみソースかけ	さわら			しょうが	さとう でんぶん			
		ささみともやしのあえもの	とりにく		チンゲンサイ	もやし	さとう			
16	金	たまねぎとじゃがいものみそしる	ぶたにく あぶらあげ みそ とうふ	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ ねぎ	じゃがいも		736	
		ちゅうかめん 牛乳		ぎゅうにゅう			ちゅうかめん			
		★はるまき	ぶたにく		にんじん	キャベツ もやし	こむぎこ あぶら			
		たまりしょうゆラーメン	人気メニュー♪	ぶたにく かまぼこ	わかめ	にんじん ねぎ	もやし たけのこ ねぎ			
		パンパンジーサラダ	とりにく			キャベツ きゅうり コーン	さとう ごまあぶら			

日	曜	献立名	主な材料とそのはたらき						エネルギー(kcal)	
			赤体をつくる		緑体の調子を整える		黄体を動かすエネルギーになる			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
19	月	【お魚の日】 ごはん 牛乳							小中 631 762	
		★さばのぎんがみやき	さば みそ					さとう		
		ひじきとはるさめのごまますあえ わかたけじる	ハム	ひじき わかれめ		キャベツ にんじん ねぎ	はるさめ さとう	ごま ごまあぶら		
		ごはん 牛乳 マーボー豆腐	とりにく	かまぼこ とうふ	ぎゅうにゅう		ごはん			
20	火	★やきぎょうざのからしじょうゆかけ (小2c・中3c)	ぶたにく		にんじん ねぎ	キャベツ たまねぎ	でんぶん さとう	ごまあぶら	667 837	
		きゅうりともやしのちゅうかサラダ	ハム			もやし きゅうり	こむぎこ さとう			
		ごはん 牛乳 しらすとやさいのあおのりあえ	とりにく		ぎゅうにゅう	キャベツ きゅうり	さとう	ごまあぶら		
21	水	ごはん 牛乳 とりにくのりやき しらすとやさいのあおのりあえ	とりにく		しらすぼし あおのり	にんじん	ごぼう だいこん たけのこ しあわせ ねぎ	でんぶん	605 734	
		さわにわん	ぶたにく あぶらあげ		にんじん ねぎ					
		カレーピラフ ぎゅうにゅう	とりにく		あかビーマン	たまねぎ エリンギ えだまめ	アルファかい	オリーブあぶら		
22	木	ボトフ ツナサラダ ★ヨーグルト	ウインナー		にんじん	たまねぎ コーン	じやがいも		618 744	
		ツナ				キャベツ きゅうり		マヨネーズ		
				ぎゅうにゅう			さとう			
23	金	ごはん 牛乳 ★あおじそりあじフライ きりばしだいこんのごまますあえ	よく噛んで食べよう!	あじ	あおじそ		ごはん		626 766	
		ゆばとうふのすまじる	ハム			きりばしだいこん きゅうり コーン	こむぎこ パンこ	あぶら		
		ゆばとうふのすまじる	ゆば とりにく かまぼこ	わかれめ	にんじん ねぎ	だいこん えのきたけ ねぎ	さとう	ごまあぶら		
			とうふ			たまねぎ	でんぶん			
26	月	ごはん 牛乳 ★コロッケ ゆかりあえ みだくさんじる	ぶたにく ぎゅうにく		にんじん バセリ	たまねぎ	じやがいも こむぎこ パンこ	あぶら	617 743	
					ゆかりこ	キャベツ もやし きゅうり				
		ぶたにく なまあげ みそ			にんじん ねぎ	だいこん こんにゃく ごぼう ぶなしめじ ねぎ	でんぶん	ごまあぶら		
27	火	ごはん 牛乳 ホイコーロー	人気メニュー♪	ぶたにく みそ	あおビーマン あかビーマン	キャベツ しょうが	さとう	ごまあぶら	585 714	
		パンサンスー	ハム		にんじん	キャベツ	はるさめ さとう	ごまあぶら ごま		
		ビリからスープ	ぶたにく とうふ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ はくさいキムチ ぶなしめじ	でんぶん	ごまあぶら		
		サンドイッチパンズパン 牛乳 ★ハンバーグのケチャップソースかけ シーフードサラダ じゃがいものクリームスープ	ぶたにく ぎゅうにく			たまねぎ	サンドイッチパンズパン さとう でんぶん パンこ			
28	水	ごはん 牛乳 にくだんごのすぶた ちゅうかめんりサラダ チンゲンサイとぶたにくのスープ	えび		にんじん	キャベツ きゅうり コーン		ドレッシング	632 844	
		ロウカットげんまいごはん 牛乳 ハヤシライス ★ひとくちカツ れいとうみかん	とりにく とうにゅう	ぎゅうにゅうにゅう なまきりーム	にんじん バセリ	コーン たまねぎ エリンギ	じやがいも こむぎこ バター			
		ごはん 牛乳 にくだんごのすぶた ちゅうかめんりサラダ チンゲンサイとぶたにくのスープ	ぶたにく		あかビーマン きビーマン	たまねぎ	ごはん			
29	木	ごはん 牛乳 にくだんごのすぶた ちゅうかめんりサラダ チンゲンサイとぶたにくのスープ	にくだんご			さとう でんぶん			628 770	
30	金	ロウカットげんまいごはん 牛乳 ハヤシライス ★ひとくちカツ れいとうみかん	ぎゅうにく	チーズ	にんじん トマト	にんにく しょうが たまねぎ エリンギ	じやがいも こむぎこ さとう	バター	666 824	

今月の行事食

※物資の購入都合により、献立を変更する場合があります。

※★マークは加工食品です。主な原料(5%以上)を表記しています。

エネルギー摂取基準(kcal)

小650
中830

食べ物の働きを知ろう

人間の体は、食べた物の栄養でできています。筋肉を作り、骨や歯を作るためにも、栄養素が必要になります。ごはんやパンに含まれる「糖質」と、油やバターに多い「脂質」は体を動かすためのエネルギーになります。肉や魚に多い「たんぱく質」は体を作ります。野菜や果物、海藻に多い「ビタミン」「ミネラル」「食物繊維」は病気になりにくくしてくれます。



端午の節句 (たんごのせっく) 「かしわもち」

5月5日は「端午の節句」です。五節句の一つで、もとは男の子の誕生と成長を願う行事でした。柏の木は、新たな葉が出るまで古い葉が落ちない様子が子孫繁榮を連想させることから、柏の葉に餅を包んで食べるようになりました。江戸時代から食べられるようになった日本独特の食べ物です。2日の給食で登場します。お楽しみに。

給食予定回数 20回