

5月 小学校給食献立表



目標

食事のきまりを知ろう

大府市教育委員会

日曜	献立名	体を作る		体の調子を整える		エネルギーになる		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
1 水	ごはん 牛乳		牛乳			米		603
	さばのぎんがみやき	さば みそ				砂糖 米粉		
	にんじんのいたためもの	ツナ		にんじん		砂糖	ごま	
	とりだんごじる	鶏団子		にんじん ねぎ	だいこん 玉ねぎ えのきたけ ねぎ			27.6
2 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		646
	かつおとレバーのあげに	かつお 鶏レバー				砂糖 でんぷん	米油	
	きゅうりともやしのゆかりあえ			赤じそ	もやし きゅうり			
	わかたけじる	鶏肉 豆腐	わかめ	にんじん みつば	たけのこ			29.2
7 火	かしわもち	小豆				米粉 砂糖 でんぷん		572
	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		
	やきミートボール (1〜4ねん2こ、5ねん〜3こ)	牛肉 豚肉 鶏肉			玉ねぎ	でんぷん パン粉		
	カレー	豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ	じゃがいも		18.8
8 水	アスパラガスとツナのソテー	ツナ		アスパラガス	キャベツ コーン		米油	587
	ごはん 牛乳		牛乳			米		
	けんちんしのだの わふうあんかけ	豆腐 油揚げ たらすり身	ひじき	にんじん		砂糖 でんぷん	油	
	こまつなのおひたし	ささみ		こまつな	もやし	砂糖		24.3
9 木	たまねぎとさやえんどうの みぞしる	豚肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ さやえんどう	玉ねぎ こんにやく ねぎ えのきたけ	じゃがいも		607
	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		
	あじフライのなんぼんソースかけ	あじ		ねぎ	ねぎ	パン粉 小麦粉 砂糖	米油	
	ふきとひじきのにもの	ツナ	ひじき	にんじん	ふき	砂糖	米油	25.7
10 金	ごじる	豚肉 大豆 豆腐 豆乳 みそ		にんじん ねぎ	こんにやく ごぼう だいこん ねぎ			646
	こがたロールパン 牛乳		牛乳			パン		
	ウインナーの ケチャップソースかけ(2ほん)	ウインナー				砂糖 でんぷん		
	きりぼしだいこんいりやきそば	豚肉 いか はんぺん かつおぶし	あおのり	にんじん	キャベツ しょうが 切り干し大根	やきそばめん	米油	27
13 月	あまなつポンチ				黄桃缶 バイン缶 甘夏みかん缶 オレンジジュース			602
	ごはん 牛乳		牛乳			米		
	レバーいりつくね(2こ)	鶏肉 鶏レバー			玉ねぎ	でんぷん 米粉パン粉 砂糖	油	
	じゃがいものうまに	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにやく	じゃがいも 砂糖	米油	25.5
14 火	キャベツとしおこんぶの レモンあえ	ツナ	塩昆布		きゅうり キャベツ レモン果汁	砂糖		613
	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		
	ピビンバ(にくたまごそばろ)	豚肉 鶏レバー 卵			にんにく	砂糖	米油	
	(やさいなムル)			こまつな	もやし	砂糖	ごま油	
	(たれ)	みそ				砂糖	ごま油	
	ビーフンスープ	鶏肉		にんじん いら	玉ねぎ はくさい 干しいたけ	ビーフン		
15 水	ヨーグルト		ヨーグルト					29.1
	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		
	はるまき	豚肉		にんじん いら	キャベツ もやし エリンギ	でんぷん 小麦粉 水あめ	米油 油	677
	たけのこなまあげのにもの	豚肉 生揚げ		にんじん	玉ねぎ たけのこ 枝豆 しょうが 干しいたけ	砂糖 でんぷん	米油	24.7
16 木	はるさめとかつおのちゅうかあえ	かつお			きゅうり キャベツ コーン	はるさめ 砂糖	ごま油	565
	ごはん 牛乳		牛乳			米		
	さわらのしょうゆこうじやき	さわら						
	あおなのいたためもの	ささみ		チンゲンサイ	エリンギ		ごま油	28.7
17 金	はるやさいのみそしる	豚肉 豆腐 油揚げ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	玉ねぎ キャベツ ねぎ	じゃがいも		626
	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		
	さんさいいりごもくかけじる	鶏肉 かまぼこ		こまつな	えのきたけ 玉ねぎ 干しいたけ みず 山ふき わらび			
	わふうコロツケ			にんじん	れんこん	じゃがいも パン粉 小麦粉	米油 油	27.3
やさいのおかかあえ	かつおぶし			キャベツ もやし	砂糖			

＜今月の愛知県産の野菜・くだもの＞

さやえんどう・キャベツ・きゅうり・こまつな・だいこん・玉ねぎ・チンゲンサイ・ねぎ・ふき・ほうれんそう・みつば・はくさい

うらへつづきます

5月 小学校給食献立表



目標

食事のきまりを知ろう

大府市教育委員会

日曜	献立名	体を作る		体の調子を整える		エネルギーになる		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
20月	ごはん 牛乳		牛乳			米		603
	とうふでんがく	豆腐 みそ				砂糖		
	ぶたにくのやながわふう	豚肉 卵 ちくわ		にんじん ねぎ	ごぼう 玉ねぎ 干しいたけ ねぎ	砂糖 でんぷん		
	キャベツのじゃこあえ		しらす干し	にんじん	キャベツ	砂糖		
21火	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		671
	あげぎょうざ(2こ)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	パン粉 でんぷん 小麦粉	米油	
	マーボーどうふ	豚肉 鶏レバー 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ しょうが	砂糖 でんぷん		
	ひじきのちゅうかあえ	ツナ	ひじき	にんじん	キャベツ 枝豆	砂糖	ごま油	
22水	ごはん 牛乳		牛乳			米		578
	ハンバーグの たまねぎソースかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ	砂糖 でんぷん		
	いそかあえ(きざみのり)		のり	ほうれんそう	もやし	砂糖		
	みだくさんじる	鶏肉 生揚げ みそ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ えのきたけ	じゃがいも		
23木	たけのこごはん (アルファかまい) 牛乳	鶏肉 油揚げ	牛乳	にんじん	たけのこ 干しいたけ	アルファ化米 砂糖 アルファ化もち米	米油	563
	いわしのうめに	いわし		赤じそ	梅肉	砂糖 でんぷん		
	こうものあえ				キャベツ 大根漬け			
	さわにわん	豚肉 豆腐		にんじん ねぎ	だいこん こんにやく ねぎ えのきたけ			
	がまごおりみかんプチゼリー (1こ)				みかん	砂糖		
24金	クロスロールパン 牛乳		牛乳			パン		584
	とりにくのハーブやき	鶏肉						
	アスパラガスとまめのサラダ (イタリアンドレッシング)	大豆 赤えんどう豆 青いんげん豆 ひよこ豆 ツナ		アスパラガス にんじん	きゅうり		ドレッシング	
	はるキャベツのスープに	フランクフルト		にんじん	玉ねぎ キャベツ	じゃがいも		
27月	ごはん 牛乳		牛乳			米		571
	あじのこうみやき	あじ			しょうが にんにく	でんぷん		
	たけのこじゃがいものきんぴら	はんぺん		ピーマン	たけのこ	じゃがいも 砂糖	米油	
	ぶたじる	豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ こんにやく			
28火	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		592
	ハヤシライス	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	じゃがいも 小麦粉 砂糖	豆乳マーガリン 米油	
	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)	ささみ		にんじん	ごぼう キャベツ コーン		ごまドレッシング	
	オレンジ				オレンジ			
29水	むぎごはん 牛乳		牛乳			大麦 米		580
	しゅうまい(2こ)	豚肉 鶏肉 たらすり身			玉ねぎ	でんぷん パン粉 小麦粉		
	はっばいさい	豚肉 いか えび		にんじん チンゲンサイ	はくさい 玉ねぎ 干しいたけ	でんぷん	米油 ごま油	
	もやしのあえもの				もやし きゅうり	砂糖	ごま油	
30木	わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ			米		575
	しらすいりたまごやき	卵	しらす干し	にんじん		でんぷん 砂糖		
	キャベツとなまあげの いためもの	豚肉 生揚げ			キャベツ	砂糖 でんぷん	米油	
	けんちんじる	鶏肉		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう こんにやく ねぎ えのきたけ			
31金	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		621
	にくみそかけ	豚肉 鶏レバー はんぺん みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ しょうが	砂糖 でんぷん	米油	
	きびなごのかりかりフライ(2び)		きびなご			じゃがいも でんぷん 米粉パン粉 玄米粉	米油 油	
	きりぼしだいこんのごまずあえ	ツナ			キャベツ 切り干し大根	砂糖	ごま油 ごま	

20日(月) とうふでんがく
(郷土料理)

おぶちゃんマーク

魚を食べよう!

大府市のホームページでは【学校給食でお勧めレシピ】として栄養教諭や給食調理員がお勧めするレシピを掲載しています。是非、ご覧いただき、家庭でもお試しください。ただいま、レシピをリニューアル中です。今までの【学校給食でお勧めレシピ】はQRコードからご覧いただくことができます。適量などの観点から、調味料の分量や食材の見直しをしているレシピへは新QRコードから、ぜひご覧ください!

平均値	604
	26.6
基準値	640
	26.5

献立の中から探してみよう♪
あじ 味わって食べましょう!

かつお あじ さわら



しん 新



食塩相当量(g)	
平均値	2.0
基準値	2.0

きゅう 旧

・物質の都合により献立を変更することがありますので、ご了承ください。・献立について不明な点は、各学校までお問い合わせください。