



# 令和8年5月分献立予定表



今年度から小学生は無償化、中学生は町で一食80円を負担して子育て世帯を応援します。

武豊町学校給食センター

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

日付	曜日	こんだてめい	体をつくるもとなる食品		体の調子をととのえるもとなる食品		エネルギーのもとなる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・豆・豆製品	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		
<b>端午の節句献立</b>										
1	金	ごはん 牛乳		牛乳			米		655	810
		かつおフライ	かつお				パン粉 小麦粉	油		
		ひじきのいために	鶏肉 さつま揚げ	ひじき	にんじん		砂糖	油		
		わかたけじる	かまぼこ 豆腐 油揚げ	わかめ	ねぎ にんじん	ねぎ たけのこ 玉ねぎ			27.8	33.7
		かしわもち	小豆				砂糖 米粉			
7	木	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		670	850
		ハッシュドポーク	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	砂糖	油		
		ソーセージ(小1年1本、小2年～2本)	ソーセージ					油		
		かいそうサラダ	ツナ	わかめ 茎わかめ 昆布 とさかのり ふのり		きゅうり キャベツ とうもろこし		ドレッシング	27.2	33.3
8	金	ごはん 牛乳		牛乳			米		659	827
		チキンメンチカツ	鶏肉			玉ねぎ	パン粉 小麦粉	油		
		おかかあえ	ツナ かつお節		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖		27.9	33.7
		ぶたじる	豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 玉ねぎ	じゃがいも			
		ごはん 牛乳		牛乳			米		643	816
11	月	しらすとあおなごはんのぐ <small>ごはんにまぜてたべましょう</small>		しらす干し	広島菜 京菜 大根葉					
		ハンバーグのおろしかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ 大根	砂糖 でんぷん	油		
		かきたまじる	鶏肉 卵 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	でんぷん		27.1	33.6
		ひゅうがなつゼリー				日向夏	砂糖			
		ごはん 牛乳		牛乳			米		649	806
12	火	サンドイッチロールパン		牛乳			パン			
		ドライカレー <small>パンにはさんでたべましょう</small>	豚肉		にんじん	玉ねぎ	砂糖	油		
		マカロニサラダ	ツナ			きゅうり	マカロニ 砂糖	オリーブ油 ソンエッグマヨネーズ	29.1	35.7
		ポテトスープ	鶏肉		にんじん	玉ねぎ とうもろこし	じゃがいも			
13	水	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		632	802
		さわらのあまみそかけ	さわら みそ			生姜	砂糖 でんぷん	油		
		なまあげのにももの	豚肉 生揚げ さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 生姜	砂糖 でんぷん	油	29.8	36.4
		こんぶあえ		昆布		キャベツ きゅうり もやし				
14	木	しらたまうどん 牛乳		牛乳			めん		644	760
		さんさいうどんのしる	鶏肉 油揚げ かまぼこ		にんじん ねぎ	わらび みずな えのきたけ 山うど なめこ たけのこ 玉ねぎ 干し椎茸 ねぎ				
		おからコロッケ	おから		にんじん	切干し大根 ごぼう 枝豆	パン粉 小麦粉 じゃがいも	油	25.9	30.3
		ごぼうのごまサラダ	ツナ			ごぼう キャベツ とうもろこし		ごま ごまドレッシング		
15	金	ごはん 牛乳		牛乳			米		621	788
		ぶたにくのしょうがやき	豚肉			玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぷん	油		
		ツナとじゃがいものあえもの	ツナ				じゃがいも 砂糖		28.3	34.6
		きりぼしだいこんのみそしる	鶏肉 油揚げ 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	ねぎ 切干し大根 玉ねぎ				
18	月	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		687	893
		マーボー豆腐	豆腐 豚肉 大豆 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぷん			
		あげぎょうざ(小2中3こ)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ にんにく	パン粉 小麦粉	油	26.8	33.4
		パンサンスー	ハム			もやし きゅうり	砂糖	ごま油		
19	火	ごはん 牛乳		牛乳			米		639	779
		ししゃもフライのレモンだれかけ(小1～3年1尾、小4年～2尾)		ししゃも		レモン	小麦粉 パン粉 砂糖 でんぷん	油		
		ちぐさあえ	ハム		小松菜 にんじん	もやし	砂糖		24.9	29.0
		さわにわん	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 玉ねぎ 干し椎茸				
20	水	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		688	860
		カレー	豚肉		にんじん	玉ねぎ エリンギ にんにく りんご	じゃがいも	油		
		オムレツのケチャップソースかけ	卵				でんぷん 砂糖	油	25.7	30.7
		ツナサラダ	ツナ			きゅうり キャベツ		ドレッシング		



# 令和8年5月分献立予定表



今年度から小学生は無償化、中学生は町で一食80円を負担して子育て世帯を応援します。

武豊町学校給食センター

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

日付	曜日	こんだてめい	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのものになる食品		小 中	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
			魚・肉・卵・豆・豆製品	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		
21	木	ごはん 牛乳		牛乳			米		623	791
		いわしのしょうがに	いわし		生姜	砂糖				
		こまつなのごまあえ	鶏肉		小松菜 にんじん	もやし	砂糖	油 ごま	25.5	30.6
		みだくさんじる	豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ たけのこ 玉ねぎ	じゃがいも			
22	金	こがたロールパン 牛乳		牛乳			パン		647	787
		スパゲティナポリタン	ソーセージ		にんじん ビーマン トマト	玉ねぎ エリンギ	砂糖 スパゲッティ	油		
		とりにくのバジルやき	鶏肉		バジル	にんにく		油	26.8	34.9
		フルーツのゼリーあえ	豆乳			りんご ぶどう もも パイナップル	砂糖			
25	月	ごはん 牛乳		牛乳			米		670	815
		あじフリッター (小1～3年1こ、小4年～2こ)	あじ	あおさ			小麦粉	油		
		ぶたにくとたけのこのみそいため	豚肉 みそ		にんじん	たけのこ 玉ねぎ	砂糖 でんぶん	油	27.0	31.6
		ちゅうかコンスープ	鶏肉 豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ とうもろこし	でんぶん			
26	火	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		634	814
		レバーいつつくね (小2こ中3こ)	鶏肉			玉ねぎ	でんぶん 砂糖			
		にくじゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	23.6	29.7
		キャベツのあかしそあえ			赤しそ	キャベツ もやし 梅				
		ココアぎゅうにゅうのもと					砂糖			
27	水	くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		656	826
		ハムステーキ	ハム					油		
		アスパラサラダ	ツナ		アスパラガス	キャベツ とうもろこし		ドレッシング	30.2	37.3
		ポークビーンズ	豚肉 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ	じゃがいも 砂糖	油		
28	木	ソフトめん 牛乳		牛乳			めん		637	793
		ちゅうかにくみそあん	豚肉 大豆 みそ		にんじん ねぎ	ねぎ たけのこ 玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぶん			
		パンパンジーサラダ	鶏肉			キャベツ きゅうり		油 ドレッシング	28.6	35.0
		オレンジ				オレンジ				
29	金	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		664	840
		とりにくのアーモンドがらめ	鶏肉				砂糖 でんぶん	油 アーモンド		
		きりぼしだいこんのごまあえ	ツナ		にんじん	切干し大根 キャベツ	砂糖	ごま ごま油	25.4	31.0
		けんちんじる	豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 大根 ごぼう 干し椎茸	里いも でんぶん			

### 給食だより

※加工食品の食材は、主な原料を表記しています。

※物資の都合により、献立を変更する場合があります。

※現在新しい学校給食センターを建設中です。工事の状況をホームページより確認できますので、是非ご覧ください。

給食予定回数 18回

平均値	651	814
	27.1	33.0
基準値	650	830
	26.0	34.0

## 端午の節句のおはなし

毎年5月5日は、端午の節句です。かぶとや武者人形、こいのぼりを飾り、かしわもちやちまきを食べて、男の子の健やかな成長を祝います。香りの強い菖蒲を入れたお風呂につかり、病気や災いから体を守る風習もあります。

5月に使う地元産の食材  
〈武豊町〉みそ キャベツ 玉ねぎ  
〈知多半島〉小松菜 きゅうり  
〈愛知県〉米 牛乳 豚肉 大根

### 端午の節句の食べ物

1日(金)の給食は、カツオ、たけのこを使った料理とかしわもちが出ます。

### かしわもち



かしわは、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、家が途絶えずに、代々栄えていくようにとの願いが込められています。

### カツオ



「かつお」は「勝男」にかけた縁起物として、旬の初カツオを食べます。

### たけのこ



成長が早く、まっすぐに育つ竹のように「子どもがすくすく成長するように」と願いを込めて、旬の筍を使った料理を食べます。

### ちまき



中国から伝わりました。地域によって包む葉や作り方はさまざまです。

### 端午の節句の各地のお菓子

へこもち (北海道)	へこもち (青森県)	ほう葉巻き (長野県)	三角ちまき (新潟県)
麦だんご (徳島県)	鯉菓子 (長崎県)	鯨ようかん (宮崎県)	あくまき (鹿児島県)