



# 令和 4年 5 月 分 献 立 予 定 表



『毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です』

武豊町学校給食センター

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		
			魚・肉・卵・豆・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		
2月		端午の節句にちなんだ献立								
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		654	815
		そうだかつおのおかかに	かつお 花かつお			生姜	砂糖			
		ささみとこまつなのあえもの	鶏肉		小松菜	きゅうり もやし	砂糖	油 ごま油		
		わかたけじる	鶏肉 豆腐	わかめ	ねぎ にんじん	たけのこ ねぎ			29.4	35.7
6金		かしわもち	小豆	寒天			砂糖 米粉	油		
		むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		625	790
		コロッケ	豚肉 牛肉		にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃがいも パン粉 小麦粉	油		
		きゅうりのうめのかあえ				きゅうり キャベツ 梅			20.9	25.6
9月		かきたまじる	卵 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	玉ねぎ だいこん ねぎ	でんぶん			
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		578	751
		しゅうまい(小2こ 中3こ)	豚肉			玉ねぎ 生姜	パン粉 でんぶん 小麦粉			
		ハムとえだまめのちゅうかいのため	ハム		にんじん	枝豆 キャベツ 干し椎茸 生姜	でんぶん	油	24.4	30.6
10火		ちゅうかコーンスープ	鶏肉		ねぎ にんじん	たけのこ 玉ねぎ ねぎ とうもろこし もやし	でんぶん	ごま油		
		ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		620	784
		さんさいごもくかけじる	鶏肉 油揚げ かまぼこ		にんじん ねぎ	わらび ふき 細竹 えのきたけ はくさい 干し椎茸 だいこん ねぎ				
		とりにくのてりやき	鶏肉				砂糖 でんぶん	油	30.7	38.0
11水		あおなのじゃこあえ		しらす干し	小松菜	キャベツ もやし	砂糖			
		むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		655	858
		さけフライのレモンソースかけ	鮭			レモン果汁	砂糖 パン粉 小麦粉	油		
		まめまめサラダ(イタリアンドレッシング)	大豆 ひよこ豆 マローファットピース 赤いんげん豆 ツナ			枝豆 キャベツ きゅうり		ドレッシング	27.2	35.4
12木		こまつなとぶたにくのスープ	豚肉		にんじん 小松菜 さやいんげん トマト	玉ねぎ とうもろこし	じゃがいも			
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		684	853
		ハンバーグのみぞれかけ	牛肉 豚肉 鶏肉			だいこん 玉ねぎ	砂糖 パン粉 でんぶん	油		
		ひじきのごますあえ	ツナ	ひじき	にんじん	キャベツ きゅうり	砂糖	ごま	27.1	32.0
13金		ちくぜんに	鶏肉 ちくわ		にんじん さやいんげん	ごぼう れんこん こんにやく たけのこ 干し椎茸	砂糖	油		
		ミルクロールパン 牛乳		牛乳			パン		665	826
		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		
		オムレツ	卵				でんぶん		27.9	34.1
16月		ハムとやさいのマリネ	ハム		バジル	きゅうり レモン果汁 とうもろこし キャベツ	砂糖	オリーブ油		
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		603	776
		いわしのしょうがに	いわし			生姜	砂糖			
		アーモンドあえ			小松菜 にんじん	もやし とうもろこし	砂糖	アーモンド	23.0	29.2
17火		けんちんじる	鶏肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ				
		むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		695	878
		マーボーどうふ	豆腐 豚肉 みそ		ねぎ にんじん	玉ねぎ 生姜 ねぎ	砂糖 でんぶん	油		
		はるまき	豚肉		にんじん なら	キャベツ もやし エリンギ	砂糖 小麦粉	油 ごま油	24.3	29.4
18水		はるさめのあますあえ	ハム			きゅうり キャベツ	春雨 砂糖	ごま		
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		641	810
		ぶりみかわみりんやき	ぶり			生姜	砂糖			
		にくじゃが	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	油	26.0	31.7
	たくあん				だいこん	砂糖				

うらへつづきます



# 令和4年 5 月 分 献 立 予 定 表



【毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です】

武豊町学校給食センター

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				
			魚・肉・卵・豆・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			エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
19	木	ナン 牛乳		牛乳			ナン		678	812		
		キーマふうカレー	豚肉 ひよこ豆		にんじん トマト	玉ねぎ にんにく	砂糖	油				
		スコッチエッグ	卵 豚肉 鶏肉			玉ねぎ	パン粉	油				
		ツナサラダ(ごまドレッシング)	ツナ		にんじん	きゅうり キャベツ		ごまドレッシング			30.0	35.0
20	金	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		632	801		
		キャベツいりミンチカツ	牛肉 豚肉			キャベツ 玉ねぎ	パン粉	油				
		ちぐさあえ	ツナ		小松菜 にんじん	もやし とうもろこし	砂糖				21.3	25.8
		しんたまねぎのみそしる	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	玉ねぎ はくさい ねぎ	じゃがいも					
23	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		572	747		
		レバーいりしろごまつくね(小2こ 中3こ)	鶏肉			玉ねぎ	パン粉 砂糖	ごま 油				
		キャベツのおかかあえ	花かつお			キャベツ もやし	砂糖				22.9	28.5
		のっぺいじる	豚肉 豆腐		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう こんにやく ねぎ	里いも でんぶん					
24	火	ちゅうかめん 牛乳		牛乳			中華めん		636	776		
		みそラーメン	豚肉 みそ		にんじん ねぎ	たけのこ とうもろこし キャベツ もやし ねぎ	油					
		あいちけんさんあげぎょうざ(小2こ 中3こ)	豚肉		にんじん	玉ねぎ れんこん	でんぶん 小麦粉	油			25.9	31.5
		オレンジ				オレンジ						
25	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		687	881		
		こうやどうふのたまごとじ	卵 鶏肉 凍豆腐		にんじん さやいんげん	玉ねぎ 干し椎茸	砂糖					
		さばのしおやき	さば					油			29.7	36.4
		くきわかめのいりに	ツナ	茎わかめ	にんじん	生姜 こんにやく	砂糖	油				
26	木	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		652	826		
		チキンのたつたあげ	鶏肉				砂糖 小麦粉	油				
		きりぼしだいこんのソースいため	豚肉 ちくわ 花かつお	青のり		切干大根 キャベツ もやし 生姜		油			25.5	31.0
		やさいスープに	ウインナー		にんじん さやいんげん	玉ねぎ はくさい とうもろこし	じゃがいも					
27	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		610	769		
		やきにくいため	豚肉		ピーマン	生姜 玉ねぎ たけのこ	砂糖	油				
		いかときゅうりのすのもの	いか	わかめ		きゅうり もやし	砂糖	ごま			28.8	35.2
		さわにわん	鶏肉 油揚げ 豆腐		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう 干し椎茸						
30	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		582	753		
		さわらのてりやき	さわら			生姜	砂糖 でんぶん	油				
		もやしといんげんのごまあえ	鶏肉		さやいんげん	もやし	砂糖	油 ごま			27.3	35.5
		とうふじる	鶏肉 豆腐		にんじん 小松菜 ねぎ	だいこん えのきたけ ねぎ	でんぶん					
31	火	サンドイッチパンズパン 牛乳		牛乳			パン		707	890		
		えびカツ(こぶくろタルタルソース)	えび 大豆 卵			玉ねぎ ピクルス	小麦粉 パン粉	油				
		コールスローサラダ			にんじん	きゅうり キャベツ		ドレッシング			25.7	32.7
		アスパラのクリームスープ	ベーコン 豆乳	牛乳 生クリーム	にんじん アスパラガス	玉ねぎ	じゃがいも	油				

・物資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。

給食回数 19回

平均値	641	810
	26.3	32.3
基準値	650	830
	26.0	34.0

## 端午の節句(5月5日)



子どもの健やかな成長と健康を願い、お祝いします。給食では、2日にかしわもちを出します。かしわの葉であん入りのもちを包んだ和菓子です。かしわの葉は、新芽が育つまでは古い葉が落ちないことから、子孫繁栄の願いを込めて江戸時代から端午の節句に食べられるようになりました。



## 食べ方紹介

### 31日(火) えびカツバーガー

パンにえびカツとタルタルソースをををはさんで食べましょう。一緒にサラダをはさんでもいいですね。

## 5月に使う地元産の食材

<武豊町> みそ きゅうり 玉ねぎ

<知多半島> 小松菜 キャベツ

<愛知県> 豚肉 うずら卵 ねぎ 大根