

5月の給食月目標
 食事のあいさつをしっかりとしよう！



2026年 5月 1日(金)	2026年 5月 7日(木)	2026年 5月 8日(金)	2026年 5月 11日(月)	2026年 5月 12日(火)	2026年 5月 13日(水)
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【食パン】 食パン (小3まで小184/小4から大276kcal)	【黒糖パン】 黒糖パン (小3まで小205/小4から大308kcal)	【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)
【豚肉の生姜炒め】 豚モモ肉 しょうが 玉葱 にんじん 菜種サラダ油 清酒 上白糖 こいくちしょうゆ 食塩 かたくり粉 (104/133/157kcal)	【マーボー丼のあん】 冷凍豆腐(便利とうふ) 豚ひき肉 しょうが にんにく 干し椎茸 玉葱 にら まめプラスミート 菜種サラダ油 清酒 上白糖 トウバンジャン テンメンジャン とりからスープ こいくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 ごま油 (146/191/225kcal)	【高野豆腐のチーズ焼き】 鶏モモ肉 玉葱 にんじん メークイン ぶなしめじ オリーブ油 高野豆腐 牛乳 エッグケアマヨネーズ 白みそ 白こしょう 食塩 パン粉(中目) シュレッドチーズ (小3まで小153/小4から大306kcal)	【揚げポテトのソースかけ】 メークイン 菜種白絞油 豚ひき肉 牛ひき肉 しょうが にんにく 玉葱 にんじん まめプラスミート オリーブ油 焙煎小麦粉 ワイン風調味料 トマトピューレ トマトケチャップ とりからスープ 食塩 白こしょう 上白糖 濃厚ソース 脱脂粉乳 (小190/中高237kcal)	【ブルコギ】 春雨カット 豚モモ肉 しょうが にんにく にんじん 玉葱 にら ぶなしめじ ごま油 食塩 白こしょう 清酒 上白糖 はちみつ 赤だしハ丁 コチュジャン こいくちしょうゆ こま(いり) (109/151/178kcal)	【鶏のから揚げ】 鶏モモ肉 食塩 清酒 こいくちしょうゆ しょうが かたくり粉 上新粉 菜種白絞油 (小3まで2個164kcal/小4から3個248kcal)
【たけのこのみそ汁】 たけのこ水煮 玉葱 だいこん にんじん 青ねぎ うすあげ かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (50/65/77kcal)	【レタス中華スープ】 鶏モモ肉 レタス にんじん 玉葱 ぶなしめじ しょうが とりからスープ 本みりん うすくちしょうゆ (35/46/54kcal)	【ABCマカロニスープ】 アルファベットマカロニ ショルダーベーコン にんじん 玉葱 キャベツ セロリー とりからスープ 白こしょう 本みりん うすくちしょうゆ (35/46/54kcal)	【カレー風味スープ】 だいこん にんじん 玉葱 チンゲン菜 ソテーオニオン マッシュルーム水煮 オリーブ油 カレー粉 とりからスープ 食塩 白こしょう 本みりん うすくちしょうゆ (35/46/54kcal)	【わかめスープ】 鶏モモ肉 乾燥わかめ 縮こしとうふ にんじん だいこん もやし とりからスープ うすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 かたくり粉 ごま油 (38/50/59kcal)	【けんちん汁】 絹厚揚げ 冷凍さといも にんじん だいこん ごぼう つきこんにゃく 青ねぎ ごま油 かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 食塩 うすくちしょうゆ 本みりん (64/83/98kcal)
【こいのぼりかまぼこ】 こいのぼりかまぼこ 2枚(10kcal)	【かしわもち】 かしわもち 1個(140kcal)	【いちごジャム】 いちごジャム低糖度 1個(32kcal)			【小松菜ふりかけ】 大豆の華 ちりめん こま(いり) こまつな ごま油 清酒 塩こんぶ 本みりん 上白糖 こいくちしょうゆ 16g(39kcal)
子どもの日献立				【味付けのり】 味付けのり 1袋(9kcal)	
				韓国の日献立	
(652/761/835kcal)	(531/652/733kcal)	(541/797/794kcal)	(567/681/725kcal)	(504/623/697kcal)	(615/783/836kcal)

※エネルギーの表示は小学部1-3年/小学部4-6年/中学部・高等部の順になっています。

令和8年度
5月こんだてひょう

5月の給食月目標
食事のあいさつをしっかりとしよう！



2026年 5月14日(木)	2026年 5月15日(金)	2026年 5月18日(月)	2026年 5月19日(火)	2026年 5月20日(水)	2026年 5月21日(木)
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳
【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (189/247/291kcal)	【鶏と春野菜のスパゲティ】 カットスパゲティ	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【コッペパン】 コッペパン
【豚じゃが】 豚モモ肉 メークイン にんじん 玉葱 糸こんにゃく 菜種サラダ油 清酒 こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん (122/166/193kcal)	【豆腐ハンバーグ】 木綿豆腐 鶏ひき肉 まめプラスミート 玉葱 しょうが パン粉(中目) 食塩 ごま油 かつお昆布だし こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん かたくり粉 (小3まで小184/小4から大276kcal)	【五目まぜごはんの具】 ごぼう にんじん つぎこんにゃく 刻み昆布(日高昆布) 高野豆腐 極刻み つすあげ 菜種サラダ油 こいくちしょうゆ 上白糖 清酒 食塩 (45/56/68kcal)	【鶏と春野菜のスパゲティ】 鶏モモ肉 キャベツ 玉葱 にんじん アスパラガス にんにく 菜種サラダ油 ワイン風調味料 食塩 白こしょう とりからスープ 有塩バター うすくちしょうゆ (246/322/379kcal)	【ミートボールのカレールウ】 鉄腕ミートボール にんにく しょうが 菜種サラダ油 カレー粉 玉葱 にんじん ソテーオニオン 食塩 米粉カレールウ ウスターソース 白こしょう トマトピューレ とりからスープ 白いんげん豆ピューレ りんごピューレ (112/146/172kcal)	【白身魚のフライ】 白糸だら 白こしょう 薄力粉(バイオレット) 水 パン粉(中目) 菜種白絞油 トマトケチャップ エックケアマヨネーズ 濃厚ソース 上白糖 ワイン風調味料 1切(215kcal)
【切干大根のサラダ】 切干大根 キャベツ にんじん スイートコーン水煮 大豆の華 エックケアマヨネーズ りんご酢 うすくちしょうゆ 上白糖 白こしょう ごま(いり) ワイン風調味料 (48/58/68kcal)	【レタスのみそ汁】 レタス 玉葱 にんじん つすあげ ぶなしめじ かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (48/63/74kcal)	【鮭の塩焼き】 銀さけ 食塩 清酒 (小115/中高153kcal)	【チンゲン菜のスープ】 酵母入りウィンナー チンゲン菜 にんじん 玉葱 マッシュルーム水煮 とりからスープ 食塩 白こしょう 本みりん うすくちしょうゆ かたくり粉 (44/57/67kcal)	【ポテトサラダ】 メークイン にんじん 玉葱 きゅうり スイートコーン水煮 レモン果汁 食塩 白こしょう 上白糖 エックケアマヨネーズ ワイン風調味料 (50/65/77kcal)	【キャベツソテー】 キャベツ オリーブ油 食塩 白こしょう (7/10/12kcal)
【味付けのり】 味付けのり 1袋(9kcal)	【のり佃煮】 焼きのり 上白糖 清酒 こいくちしょうゆ 本みりん かつお昆布だし 12g(16kcal)	【じゃがいもみそ汁】 メークイン 豚モモ肉 にんじん 玉葱 こまつな かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (49/64/75kcal)	【人参ドーナツ】 絹ごし豆腐 ホットケーキミックス にんじんペースト 粉糖 菜種白絞油 1個(136kcal)	【ヨーグルト】 ヨーグルト 1個(54kcal)	【コンソメスープ】 鶏モモ肉 メークイン にんじん 玉葱 マッシュルーム水煮 セロリ とりからスープ 食塩 白こしょう 本みりん うすくちしょうゆ (40/52/61kcal)
(527/646/721kcal)	(530/686/735kcal)	(535/619/713kcal)	(563/652/708kcal)	(564/678/754kcal)	(583/690/690kcal)

※エネルギーの表示は小学部1-3年/小学部4-6年/中学部・高等部の順になっています。

令和8年度 5月こんだてひょう

5月の給食月目標

食事のあいさつをしっかりとしよう！



2026年 5月22日(金)	2026年 5月25日(月)	2026年 5月26日(火)	2026年 5月27日(水)	2026年 5月28日(木)	2026年 5月29日(金)
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【りんごジュース】 りんごジュース 1本 (94kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん(混ぜピラフ用)】 金賞健康米	【うずまきパン】 バターうずまきパン	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)	【ごはん】 精白米 (211/276/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (211/276/325kcal)
【豚肉のみそマヨ炒め】 豚モモ肉 玉葱 にんじん キャベツ ぶなしめじ しょうが 菜種サラダ油 食塩 白こしょう 清酒 上白糖 本みりん エックケアマヨネーズ 赤みそ(米みそ) かたくり粉 (104/145/171kcal)	【とりごぼろピラフの具】 鶏ひき肉 まめプラスミート ごぼろ 青ピーマン にんじん 清酒 上白糖 食塩 白こしょう 菜種サラダ油 (40/55/63kcal)	【チキンのハーブ焼き】 鶏モモ肉 にんにく しょうが 白こしょう バジルみじん切り パセリチップ ワイン風調味料 (小3まで小96/小4から大191kcal)	【豚すき丼】 豚モモ肉 しょうが 菜種サラダ油 白ねぎ にんじん 玉葱 はくさい しらたき こいくちしょうゆ 清酒 中ざら糖 本みりん かたくり粉 (103/138/161kcal)	【さばのさっぱり煮】 さば にんにく しょうが 白ねぎ りんご酢 中ざら糖 清酒 こいくちしょうゆ こんぶ(だし用) 1切(223kcal)	【チンジャオロース】 豚モモ肉 しょうが にんにく 青ピーマン 赤ピーマン だけのご水煮 エリンギ 菜種サラダ油 食塩 白こしょう 清酒 上白糖 こいくちしょうゆ かたくり粉 (89/100/133kcal)
【中華スープ】 絹厚揚げ もやし にんじん 玉葱 はくさい とりからスープ うすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 本みりん かたくり粉 ごま油 (53/69/81kcal)	【ししゃもフライ】 子持ちししゃもフライ 菜種白絞油 トマトケチャップ エックケアマヨネーズ 濃厚ソース 上白糖 ワイン風調味料 (小3まで小120/小4から大182kcal)	【ミネストローネ】 酵母入りウィンナー にんにく にんじん 玉葱 キャベツ セロリー マッシュルーム水煮 オリーブ油 カットトマト水煮 トマトケチャップ とりからスープ 白こしょう 食塩 上白糖 (62/82/96kcal)	【豆腐のみそ汁】 乾燥わかめ 絹ごしとうふ だいこん 玉葱 にんじん かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (44/58/68kcal)	【小松菜のみそ汁】 豚モモ肉 こまつな にんじん メーカーイン 玉葱 うすあげ かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (64/84/99kcal)	【小松菜のスープ】 鶏モモ肉 こまつな 絹ごしとうふ にんじん もやし 干し椎茸 とりからスープ うすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 かたくり粉 ごま油 (46/60/70kcal)
【プリン(豆乳)】 とろけるプリン(豆乳) 1個(77kcal)	【ちくわのみそ汁】 スクールちくわ 絹ごしとうふ にんじん 玉葱 こまつな かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (47/61/72kcal)		【豆腐のみそ汁】 乾燥わかめ 絹ごしとうふ だいこん 玉葱 にんじん かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (44/58/68kcal)	【味付けのり】 味付けのり 1袋(9kcal)	【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー 1個(51kcal)
			【ヒラリンピック予行】		【ひじきふりかけ】 芽ひじき 大豆の華 こま(いり) 上白糖 こいくちしょうゆ 本みりん かつお昆布だし 12g(22kcal)
(582/704/780kcal)	(529/676/727kcal)	(504/717/726kcal)	(452/566/648kcal)	(695/780/833kcal)	(505/605/676kcal)

※エネルギーの表示は小学部1-3年/小学部4-6年/中学部・高等部の順になっています。