

令和7年度5月献立表

日	献立名	料理別 エネルギー	原材料	段階食	中・高 エネルギー 小 エネルギー たんぱく質 脂質
1 木	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	754 kcal
	ハニージンジャーチキン	247 kcal	鶏もも肉、ホワイトペパー、薄力小麦粉、しょうが、玉葱、三温糖、濃口しょうゆ、はちみつ、清酒、本みりん、片栗粉	ハニージンジャーチキン	678 kcal
	けんちん汁	72(58) kcal	絹ごし豆腐、さといも、板こんにやく、にんじん、ごぼう、だいこん、青ねぎ、ごま油、こんぶ、かつおだしパック、みりん、淡口しょうゆ、食塩、水	けんちん汁	30.1 g
	牛乳	126 kcal	1本		23.0 g
2 金	【端午の節句献立】				815 kcal
	米粉のハヤシライス	561(449) kcal	宝真健康米、牛もも肉、塩、ホワイトペパー、にんにく、フイフイ調味料(赤)、なたね油、玉葱、にんじん、しやがいも、マッシュルーム、米粉ハヤシライス、いんげんまめ、パイオン、野菜だし、丸鶏がらスープ、トマトピューレー、トマトケチャップ、ウスターソース、濃口しょうゆ、本みりん、水	おかゆ ハヤシライス	688 kcal
	キャベツサラダ	73(58) kcal	キャベツ、にんじん、きゅうり、スイートコーン水煮、ツナ油漬け、りんご酢、食塩、こしょう、三温糖、淡口しょうゆ、オリーブ油	キャベツサラダ	24.4 g
	こどもの日カープゼリー	55 kcal	1個	こどもの日カープゼリー	26.7 g
7 水	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	776 kcal
	鯖の味噌煮	171 kcal	さば、しょうが、米みそ、三温糖、清酒、本みりん、こんぶ、水	鯖の味噌煮	680 kcal
	がんもどきのうま煮	179(136) kcal	やわらかがんも、中ざら糖、濃口しょうゆ、水、にんじん、さつまいも、だいこん、たけのこ水煮、みりん、中ざら糖、濃口しょうゆ、食塩、こんぶ、かつおだしパック、水	がんもどきのうま煮	31.2 g
	牛乳	126 kcal	1本		24.1 g
8 木	コッパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	674 kcal
	りんごジャム	40 kcal	1個	りんごジャム	535 kcal
	ミネストローネ	109(87) kcal	ウインナー、じゃがいも、にんじん、玉葱、セロリ、キャベツ、トマト水煮、ケチャップ、オリーブ油、パイオン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、フイフイ調味料(赤)、食塩、こしょう、三温糖、水	ミネストローネ	20.9 g
	春雨の酢の物	123(98) kcal	緑豆はるさめ、ツナ油漬け、きゅうり、にんじん、ごま、りんご酢、三温糖、淡口しょうゆ、ごま油、清酒	春雨の酢の物	23.2 g
9 金	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	649 kcal
	のり佃煮(鉄強化減塩)	7 kcal	1袋	のり佃煮(鉄強化減塩)	545 kcal
	里芋のそぼろ煮	158(126) kcal	さといも、鶏ひき肉、にんじん、厚揚げ、食塩、なたね油、しょうが、清酒、こんぶ、かつおだしパック、三温糖、淡口しょうゆ、かたくり粉、水	里芋のそぼろ煮	22.9 g
	キャベツのじゃこ和え	49(39) kcal	キャベツ、にんじん、りょくとろみやし、しらす、ひじき、清酒、淡口しょうゆ、三温糖、りんご酢、ごま油	キャベツのじゃこ和え	15.1 g
12 月	牛乳	126 kcal	1本		
	かやくごはん	327(262) kcal	金賞健康米、薄揚げ、にんじん、干し椎茸、淡口しょうゆ、みりん、清酒、なたね油、食塩	おかゆ かやくごはんの具	698 kcal
	鮭の幽庵焼き	145 kcal	鮭、清酒、食塩、ゆず果汁、淡口しょうゆ、清酒、みりん、三温糖、水、かたくり粉	鮭の幽庵焼き	613 kcal
	豚汁	100(80) kcal	豚もも肉、だいこん、にんじん、玉葱、板こんにやく、なたね油、こんぶ、かつおだしパック、麦みそ、水	豚汁	31.4 g
13 火	牛乳	126 kcal	1本		22.8 g
	【備蓄食の献立】				709 kcal
	救給カレー	257 kcal	1個	なめらかおかゆ なめらかおかず	698 kcal
	鶏の唐揚げ	269 kcal	鶏もも肉、濃口しょうゆ、食塩、しょうが、にんにく、清酒、かたくり粉、上新粉、なたね油	鶏の唐揚げ	25.4 g
14 水	春雨スープ	57(46) kcal	緑豆はるさめ、キャベツ、にんじん、テンゲンサイ、きくらげ、鳥がらだし、中華だしの素、淡口しょうゆ、みりん、ごま油、かたくり粉、食塩、こしょう、水	春雨スープ	41.2 g
	牛乳	126 kcal	1本		
	パーカーパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	641 kcal
	フランクフルト	118 kcal	フランクフルト	フランクフルト	520 kcal
15 木	トマトケチャップ(個包装)	10 kcal	1袋	トマトケチャップ(個包装)	18.5 g
	コーンクリームスープ	145(116) kcal	じゃがいも、にんじん、玉葱、スイートコーン水煮、コーンペースト、パセリ、上新粉、有塩バター、脱脂粉乳、低脂肪乳、食塩、こしょう、なたね油、パイオン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、水	コーンクリームスープ	18.0 g
	アップルジュース	92 kcal	1本		
	【愛知県の献立】				709 kcal
15 木	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	602 kcal
	ひきずり	174(139) kcal	鶏もも肉、清酒、食塩、なたね油、はくさい、白ねぎ、糸こんにやく、干し椎茸、焼き豆腐、おつゆふ、三温糖、濃口しょうゆ、水	ひきずり	25.8 kcal
	ひじきのサラダ	52(42) kcal	ひじき、にんじん、キャベツ、きゅうり、ツナ油漬け、りんご酢、濃口しょうゆ、三温糖、食塩、オリーブ油	ひじきのサラダ	20.4 g
	ソファール元気ヨーグルト	48 kcal	1個	ソファール元気ヨーグルト	
16 金	牛乳	126 kcal	1本		
	牛やきにく丼	510(408) kcal	金賞健康米、和牛もも肉、にんにく、玉葱、にんじん、エリンギ、青ねぎ、なたね油、食塩、こしょう、清酒、濃口しょうゆ、三温糖、みりん	おかゆ 牛やきにく丼の具	675 kcal
	白菜スープ	39(31) kcal	はくさい、にんじん、白ねぎ、えのきたけ、食塩、こしょう、淡口しょうゆ、中華だしの素、鳥がらだし、かたくり粉、ごま油、水	白菜スープ	565 kcal
	牛乳	126 kcal	1本		23.8 g
					21.1 g

日	献立名	料理別 エネルギー	原材料	献立名	中・高 エネルギー 小 エネルギー たんぱく質 脂質
19月	ミートボールカレー	531(425) kcal	金賞健康米、ポークチキンミートボール、ワイン風調味料(赤)、なたね油、しょうが、玉葱、にんじん、じゃがいも、トマト水煮、カレールウ、カレールウ、ウスターソース、鳥がらだし、りんごビュレ、水	おかゆ カレールウ	765 kcal
	そらまめの塩ゆで	20(16) kcal	そらまめ、食塩	そらまめの塩ゆで	655 kcal
	とけないアイス風デザート	88 kcal	1個	とけないアイス風デザート	19.1 g
	牛乳	126 kcal	1本		24.6 g
20火	コッペパン	184 kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	567 kcal
	イタリアンスパゲティ	218(174) kcal	カットスパゲティ、にんじん、玉葱、赤ピーマン、青ピーマン、スイートコーン水煮、マッシュルーム水煮、ケチャップ、トマトピューレ、濃厚ソース、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、オリーブ油	イタリアンスパゲティ	515 kcal
	キャベツスープ	39(31) kcal	キャベツ、じゃがいも、にんじん、玉葱、セロリー、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、食塩、こしょう、淡口しょうゆ、みりん、水	キャベツスープ	20.2 g
	牛乳	126 kcal	1本		13.9 g
21水	豚丼	471(377) kcal	金賞健康米、豚もも肉、しょうが、なたね油、玉葱、にんじん、干し椎茸、濃口しょうゆ、清酒、三温糖、本みりん、かたくり粉、水、かつおだしパック、こんぶ	おかゆ 豚丼の具	722 kcal
	切り干し大根の煮物	125(100) kcal	切り干し大根、つきこんにやく、にんじん、薄揚げ、さやいんげん、なたね油、淡口しょうゆ、三温糖、清酒、本みりん、かつおだしパック、こんぶ、水	切り干し大根の煮物	603 kcal
	牛乳	126 kcal	1本		26.7 g
					17.9 g
22木	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	734 kcal
	鰻の南蛮漬け	179 kcal	あじ、食塩、かたくり粉、なたね油、にんじん、玉葱、青ピーマン、淡口しょうゆ、りんご酢、三温糖、みりん、ごま油、水	鰻の南蛮漬け	648 kcal
	かみなり汁	120(96) kcal	木綿豆腐、板こんにやく、さといも、にんじん、ごぼう、だいこん、白ねぎ、こんぶ、かつおだしパック、ごま油、米みそ、みりん、水	かみなり汁	29.4 g
	牛乳	126 kcal	1本		22.4 g
23金	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	733 kcal
	鶏のみそマヨ焼き	238 kcal	鶏もも肉、食塩、清酒、ノンエッグマヨネーズ、米みそ、三温糖、ごま	鶏のみそマヨ焼き	659 kcal
	野菜コンソメスープ	60(48) kcal	じゃがいも、にんじん、キャベツ、玉葱、セロリー、スイートコーン水煮、食塩、こしょう、鳥がらだし、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、淡口しょうゆ、みりん、ワイン風調味料(白)、水	野菜コンソメスープ	26.6 g
	牛乳	126 kcal	1本		27.6 g
26月	コッペパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	776 kcal
	カレイのフライ	196 kcal	からすがれい、こしょう、薄力粉、水、パセリ、パン粉、なたね油	カレイのフライ	661 kcal
	オーロラソース	64 kcal	ノンエッグマヨネーズ、トマトケチャップ、ウスターソース	オーロラソース	33.0 g
	和野菜ウィンナーポトフ	114(91) kcal	ウィンナー、なたね油、だいこん、じゃがいも、にんじん、れんこん、白ねぎ、ぶなしめじ、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、みりん、淡口しょうゆ、食塩、こしょう、水	和野菜ウィンナーポトフ	34.5 g
27火	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	711 kcal
	豚肉の生姜焼き	156(125) kcal	豚もも肉、玉葱、なたね油、しょうが、清酒、濃口しょうゆ、三温糖、みりん	豚肉の生姜焼き	603 kcal
	豆腐のみそ汁	76(61) kcal	絹ごし豆腐、カットわかめ、にんじん、だいこん、青ねぎ、こんぶ、かつおだしパック、米みそ、水	豆腐のみそ汁	31.4 g
	ぶどうゼリー	44 kcal	1個	ぶどうゼリー	19.0 g
28水	牛乳	126 kcal	1本		
	【中国の献立】				655 kcal
	中華丼	442(354) kcal	金賞健康米、豚もも肉、清酒、塩、ホワイトペパー、しょうが、なたね油、たけのこ水煮、はくさい、にんじん、玉葱、きくらげ、フロッコリ、中華だし、鶏がらだし、淡口しょうゆ、本みりん、三温糖、ウスターソース、片栗粉、ごま油、水	おかゆ 中華丼の具	629 kcal
	パンサンスー	87(70) kcal	緑豆はるさめ、ハム、きゅうり、にんじん、りょくとうやし、ごま、りんご酢、三温糖、淡口しょうゆ、ごま油、からし	パンサンスー	21.5 g
29木	牛乳	126 kcal	1本		16.1 g
	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	710 kcal
	厚揚げのみそ炒め	234(187) kcal	豚もも肉、たけのこ水煮、にんじん、厚揚げ、キャベツ、干しいたけ、糸こんにやく、さやいんげん、なたね油、赤だしみそ、三温糖、濃口しょうゆ、清酒、本みりん、ごま、ごま油、こんぶ、水	厚揚げのみそ炒め	593 kcal
	きゅうりの梅和え	41(33) kcal	きゅうり、りょくとうやし、にんじん、しそ葉、うめびしお、淡口しょうゆ、みりん、三温糖、かつお節	きゅうりの梅和え	28.0 g
30金	牛乳	126 kcal	1本		21.0 g
	コッペパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	746 kcal
	パンプキンシチュー	238(190) kcal	鶏もも肉、食塩、こしょう、ワイン風調味料(白)、なたね油、西洋かぼちゃ、玉葱、にんじん、マッシュルーム水煮、かぼちゃペースト、薄力粉、有塩バター、低脂肪乳、脱脂粉乳、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、水、パセリ	パンプキンシチュー	582 kcal
	スパイシーポテト	121(97) kcal	じゃがいも、なたね油、食塩、こしょう、カレー粉、パプリカパウダー、チリパウダー	スパイシーポテト	24.8 g
アシドミルク	111 kcal	1本		25.2 g	