



5月 中学校給食献立表

春日井市教育委員会
学校給食課

今月の献立目標 新緑の季節にとれる食べ物を味わおう

日 曜	献立名	主な材料とその働き					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
		1群 魚・肉・卵・大豆など タンパク質	2群 牛乳・小魚・海藻など 無機質	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ ビタミン・無機質	5群 米・パン・めん・いもなど 炭水化物	6群 油脂・種実など 脂質
6 木	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	えがおのカレーシチュー	豚肉 豆乳		にんじん	たまねぎ マッシュルーム にんにく	じゃがいも カレールウ	
	ツナサラダ ブルー	まぐろ油漬け		にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし ブルー	さとう	オリーブ油
7 金	クロスロールパン 牛乳		牛乳			パン	
	新玉ねぎスープ	鶏肉		にんじん パセリ	たまねぎ エリンギ とうもろこし		
	やきそば フローズンヨーグルト	豚肉 いか	青のり	にんじん	キャベツ もやし しょうが	油そば	米油
10 月	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	さわにわん	豚肉 かまぼこ		にんじん みつば	たけのこ ごぼう	ながいも	
	さば銀紙焼き 味噌乾燥豆腐	さば 米みそ 豆腐 きなこ				さとう 小麦粉 もち米 さとう	
11 火	わかめごはん 牛乳		わかめ 牛乳			米	
	いりどり	鶏肉		にんじん	こんにゃく たけのこ えだまめ しょうが	じゃがいも さとう	米油
	おひたし ミニみかんゼリー	かまぼこ	しらす干し	ほうれん草 にんじん	もやし みかん	さとう	白ごま
12 水	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	マーボ豆腐 春巻き	豆腐 豚肉 豆みそ 鶏肉		にんじん	たけのこ ねぎ しょうが にんにく たまねぎ キャベツ	さとう でん粉 小麦粉	米油
	スライスパン 牛乳		牛乳			パン	
13 木	チキンビーンズ	大豆 鶏肉		にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース	さとう	
	じゃがいものバターしょうゆ いちごジャム	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし いちご	じゃがいも さとう	バター
	ごはん 牛乳		牛乳			米	
14 金	大根と豚肉の煮物 かつおのおかか煮 冷凍黄桃	豚肉 うずら卵 かつお		にんじん さやいんげん	大根 黄桃	さといも さとう さとう	
	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	白みそ汁 ちくわのお茶天ぷら(3個) のりつくだに	豆腐 鶏肉 米みそ ちくわ		にんじん 小松菜 抹茶	大根 えのきたけ	小麦粉 でん粉 さとう	米油
18 火	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	韓国風わかめスープ ビビンバ 野菜マフィン	牛肉 卵 豚肉 豆乳	わかめ	にんじん	にんにく しょうが たまねぎ ほうれん草 にんじん かぼちゃ	さとう 小麦粉 さとう	ごま油 白ごま
	ごはん 牛乳		牛乳			米	
19 水	えがおのハヤシシチュー	豚肉		にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム にんにく	じゃがいも ハヤシルウ さとう	
	コーンサラダ チーズ	鶏肉		にんじん	とうもろこし キャベツ	さとう	サラダ油
	中華めん 牛乳		牛乳			ちゅうかめん	
20 木	しょうゆラーメン ショーロンポー(3個) 干し小魚	鶏肉 なんと 豚肉		にんじん	もやし ねぎ とうもろこし たまねぎ キャベツ	小麦粉 さとう でん粉	ごま油
	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	じゃがいものそぼろ煮 ニギスフライ ぶどうゼリー	生揚げ 鶏肉 ニギス		にんじん	たけのこ 枝豆 ぶどう	じゃがいも さとう パン粉 小麦粉 さとう	米油
24 月	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	スタミナ汁 まぐろの甘辛煮 手巻きのり	豆腐 豚肉 油揚げ 合わせみそ まぐろ油漬け		にんじん	たまねぎ ねぎ にんにく キャベツ しょうが	じゃがいも さとう	米油

日 曜	5月 献立名	主な材料とその働き					
		赤体をつくる		緑体の調子を整える		黄体を動かすエネルギーになる	
		1群 魚・肉・卵・大豆など タンパク質	2群 牛乳・小魚・海藻など 無機質	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ ビタミン・無機質	5群 米・パン・めん・いもなど 炭水化物	6群 油脂・種実など 脂質
① 25 火	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	わかたけ汁	豆腐入りはんぺん 鶏肉 油揚げ	わかめ	にんじん	たけのこ ねぎ しいたけ	さとう	
	豚肉のしょうが炒め	豚肉		にんじん	しょうが もやし たまねぎ	さとう でん粉	米油
	かつおふりかけ	鰹節	青のり のり			さとう	
26 水	麦ごはん 牛乳		牛乳			大麦 米	
	牛丼	牛肉 焼き豆腐		にんじん にら	たまねぎ しらたき エリンギ	さとう	
	白身魚フライのあんかけ	ホキ		にんじん みつば	とうもろこし しょうが	米粉パン粉 さとう でん粉	米油
	冷凍パイナップル				パイナップル		
27 木	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	卵とじ	卵 鶏肉 かまぼこ		にんじん さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも さとう	
	ひじきとベーコンの洋風煮物	ベーコン	ひじき	ビーマン	たまねぎ とうもろこし	さとう	
	豆乳プリンタルト	豆乳				さとう 米粉	
28 金	サンドイッチパンズパン はっこう乳		はっこう乳			パン	
	白いんげんとコーンの ポタージュ		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳	にんじん アスパラガス	たまねぎ とうもろこし マッシュルーム	白いんげん豆 ホワイトルウ	バター
	えびカツ	えび タラ				パン粉 小麦粉	米油
	小袋卵なしタルタルソース						タルタルソース
31 月	麦ごはん 牛乳		牛乳			大麦 米	
	生揚げの中華飯	生揚げ うずら卵 豚肉		にんじん	たまねぎ キャベツ たけのこ しょうが にんにく	さとう でん粉	
	あじのフリッター(3個)	あじ	オキアミ			小麦粉	大豆油 米油
	冷凍りんご				りんご		

- 都合により献立を変更する場合があります。
- すべての食材を表記しているものではありません。
- 主食となるめん類は前日に製造しています。
- ♪マークは、食缶・フライ缶のおかずに、特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を使用していない献立です(調味料を除く)。

アレルギー給食献立
表が見られます。

愛知県の特産品を使った料理



17日(月) ちくわのお茶天ぷら

茶つみの歌に出てくるお茶は、5月初めごろからつみ取りが始まります。愛知県西尾市はお茶の産地です。今回使用する抹茶は、愛知県から無償提供していただいたのもので、おいしく食べて地元を応援しましょう。

徳島県の郷土料理



25日(火) わかたけ汁

徳島県は、たけのこの産地です。
「わかたけ汁」は春に旬を迎えるわかめと、成長の早いたけのこの2種の新芽を使ったすまし汁です。子どもたちの成長と健康の願いが込められています。

応募献立

18日(火)

韓国風わかめスープ



応募者コメント

スープに牛肉で、めずらしいけどおいしいよ！

応募献立

27日(木)

ひじきとベーコンの洋風煮物

応募者コメント

ベーコンの風味で洋風な味わいです。
パンにもごはんにも合います。



新たまねぎ

5月は昨年とったものから今年産のたまねぎに切り替わります。たまねぎは年中出回りますが、乾燥させていない新たまねぎは春にしか手に入りません。水分が多くやわらかいため、生でもおいしく食べることができます。



給食費のお知らせ

単価	月	日数	予定金額	納期限(口座振替日)
285円	9月分	20	5,700円	令和2年11月2日(月)
	10月分	22	6,270円	令和2年11月30日(月)

- ※ 口座への入金、納期限(口座振替日)の前日までをお願いします。
- ※ 給食提供日の4日前(土日等、給食を実施しない日を除く。)までに学校に休みの連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。

中矢歯科
nobaya dental clinic
☎ 89-0077 休診 木・日・祝