

2025年度 5月		学校給食献立一覧表		小学校		献立B		南部給食センター 豊田市教育委員会		WE LOVE とよた	
日	曜日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるもとになる食品	緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品	黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)					
			魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類						
1	木	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	694 25.1					
		若竹汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし・わかめ	たけのこ・えのきたけ							
		とり肉とごぼうのサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	とり肉（蒸）	キャベツ・ごぼう・にんじん	砂糖・マヨネーズ風ドレッシング						
		かつおのそぼろ丼	かつお（油漬）	にんじん・えだまめ・スイートコーン	砂糖・ごま						
		かしわもち			かしわもち						
2	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	659 27.1					
		高野豆腐のうま煮	ぶた肉・凍り豆腐・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・さやいんげん	じゃがいも・砂糖・じゃがいもでん粉						
		ゆかりあえ		キャベツ・だいこん・きゅうり にんじん・しそ（粉）	砂糖						
		ちくわのお茶揚げ	ちくわ	てん茶	小麦粉・米ぬか油						
7	水	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	661 26.3					
		炒めビーフン	ぶた肉・はんぺん	キャベツ・にんじん・紅しょうが	ビーフン・砂糖・米ぬか油						
		ミックスフルーツ		黄桃・パインアップル・みかん							
		ぎょうざ	大豆・とり肉・ぶた肉	にら・キャベツ・たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・ラード						
8	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	667 23.3					
		ふだま汁	かまぼこ・けずりぶし	だいこん・にんじん・しめじ・みつば	豆玉ふ						
		和風サラダ ◇和風ドレッシング	まぐろ（油漬）	キャベツ・きゅうり・にんじん	ごま・砂糖・和風ドレッシング						
		レバーとじゃがいもの甘辛煮	とり肉・とりレバー		とうもろこしでん粉・じゃがいも じゃがいもでん粉・米ぬか油・砂糖						
9	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	638 25.6					
		みそ汁	豆腐・ミックスみそ・油揚げ・けずりぶし	にんじん・葉ねぎ・しいたけ	じゃがいも						
		アーモンドあえ		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	アーモンド・砂糖						
		とよたひまわりポークの しょうが炒め	ぶた肉	たまねぎ・しょうが	砂糖・米ぬか油						
		抹茶水ようかん			抹茶水ようかん						
12	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	659 29.3					
		かきたま汁	豆腐・鶏卵・とり肉・かまぼこ・けずりぶし	えのきたけ・みつば	じゃがいもでん粉						
		スパイシーひじき（カレー風味）	ひじき・けずりぶし	にんじん・れんこん・えだまめ	砂糖・米ぬか油						
		青じそ入りあじフライ	大豆・あじ	青じそ	小麦粉・じゃがいもでん粉 キャッサバでん粉・米ぬか油						
		プチゼリー（アセロラ）			プチゼリー（アセロラ）						
13	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	653 26.2					
		豆腐の中華煮	豆腐・ぶた肉・えび	はくさい・たまねぎ・にんじん	砂糖・じゃがいもでん粉・ごま油						
		拌三絲（バンサンスー）		キャベツ・きゅうり・にんじん	はるさめ・砂糖・ごま油						
		ショウロンボウ	とり肉・ぶた肉	しょうが・たまねぎ	小麦粉・じゃがいもでん粉・砂糖						
14	水	サンドイッチロール・飲用牛乳	飲用牛乳		サンドイッチロール	622 23.8					
		ミネストローネ	ショルダーベーコン	たまねぎ・トマト・にんじん にんにく・パセリ	じゃがいも・マカロニ・オリーブ油						
		ツナサラダ	まぐろ（油漬）	キャベツ・きゅうり・スイートコーン	フレンチドレッシング						
		とんカツドッグ ◇中濃ソース（ドッグ用）	大豆・ぶた肉		小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・米ぬか油						
15	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	620 23.9					
		キムチ入りみそ汁	豆腐・豆みそ・ぶた肉・けずりぶし	キムチ・だいこん・こんにゃく・にんじん ごぼう・根深ねぎ							
		とり肉とみつばのサラダ	とり肉（蒸）	キャベツ・にんじん・みつば	ごまドレッシング						
		ししゃもフライ	大豆・からふとしししゃも		小麦粉・キャッサバでん粉・米ぬか油						
16	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	633 27.6					
		かしわ汁	とり肉・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ							
		じゃがいもと大豆のサラダ ◇和風ドレッシング	大豆	にんじん・きゅうり	じゃがいも・和風ドレッシング						
		さわらの西京焼き	さわら・米みそ		砂糖						
19	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	653 26.4					
		わかめスープ	豆腐・ショルダーベーコン・わかめ	たまねぎ・にんじん							
		野菜たっぷり糸こんにゃブチェ	ぶた肉	しらたき・にんじん・ごぼう・ピーマン にんにく	砂糖・ごま・ごま油						
		とり肉の香味ソースかけ	とり肉	根深ねぎ・しょうが	とうもろこしでん粉・米ぬか油・砂糖・ごま油						
20	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	642 25.7					
		じゃがいものそぼろ煮	ぶた肉・けずりぶし	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖						
		おひたし	油揚げ	キャベツ・もやし・にんじん	砂糖						
		きびなごのから揚げ	きびなご	しょうが	米粉・キャッサバでん粉・砂糖・米ぬか油						
21	水	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	640 27.8					
		豚丼	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん・しょうが	砂糖						
		おかかあえ	かつお節	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖						
		厚焼き卵	かつお・鶏卵・かつおだし		キャッサバでん粉・砂糖・なたね油・パーム油						
22	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	657 24.6					
		けんちん汁	豆腐・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ							
		骨太サラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	まぐろ（油漬）・ひじき・干しえび	キャベツ・きゅうり・スイートコーン	マカロニ・ごま・砂糖 マヨネーズ風ドレッシング						
		いかフライのレモンしょうゆかけ	大豆・いか	レモン果汁	小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・米ぬか油・砂糖						

日曜日	曜日	献立名	赤のグループ	緑のグループ	黄のグループ	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
			主に体をつくるものになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	主に体の調子を整えるものになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	主にエネルギーのものになる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	
23	金	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	667 27.6
		ポタージュース	牛乳・ショルダーベーコン・脱脂粉乳・チーズ	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・ベシャメルソースの素 生クリーム	
		サワーキャベツ		キャベツ・きゅうり・にんじん スイートコーン・レモン果汁	砂糖	
		とり肉のトマト煮込み	とり肉	たまねぎ・ピーマン・トマト・バジル	砂糖・オリーブ油・じゃがいもでん粉	
26	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	675 28.1
		生揚げと野菜のうま煮	生揚げ・ぶた肉・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・さやいんげん	じゃがいも・砂糖	
		ごま酢あえ		キャベツ・もやし・きゅうり・しょうが	砂糖・ごま	
		いわしの梅煮	いわし	梅干し	じゃがいもでん粉・砂糖	
27	火	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	696 24.9
		ハヤシライス	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・トマト・グリーンピース	じゃがいも・ハヤシルウ	
		アスパラサラダ		キャベツ・アスパラガス・スイートコーン	コールスロードレッシング	
		チーズオムレツ	鶏卵・チーズ		キャッサバでん粉・砂糖・なたね油・パーム油	
28	水	スライSPAN・飲用牛乳	飲用牛乳		スライSPAN	626 26.3
		オニオンスープ	とり肉・ベーコン	たまねぎ・にんじん・パセリ	じゃがいも	
		ビーンズサラダ	大豆	キャベツ・にんじん・きゅうり	コールスロードレッシング	
		ミートボール	大豆・とり肉	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・砂糖・なたね油・ラード	
		いちごジャム		いちごジャム		
29	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	644 26.6
		じゃがいものみそ汁	豆腐・豆みそ・けずりぶし・わかめ	たまねぎ・根深ねぎ	じゃがいも	
		山菜ごはん	とり肉・油揚げ・けずりぶし	にんじん・ふき・わらび・みず たけのこ・えのきたけ	砂糖	
		さばの煮つけ	さば	しょうが	砂糖	
30	金	中華めん・飲用牛乳	飲用牛乳		中華めん	688 28.8
		とんこつラーメン	ぶた肉・かまぼこ	たまねぎ・キャベツ・もやし・にんじん 根深ねぎ・しょうが・にんにく	じゃがいもでん粉	
		中華あえ	まぐろ（油漬）	キャベツ・にんじん・きゅうり	砂糖・ごま油	
		揚げしゅうまい	ぶた肉	しょうが・たまねぎ	小麦粉・じゃがいもでん粉・砂糖・米ぬか油	
		コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	

5月の目標「すききらいなく食べよう」

豊田の農産物

- 米「大地の風」
・・・ごはん、麦ごはん、米粉パン
- 小麦「きぬあかり」
・・・スライSPAN、ツイストパン、中華めん
- 大豆「フクユタカ」
・・・水煮大豆、豆腐、油揚げ、生揚げ
- ぶた肉「とよたひまわりポーク」
- キャベツ
- はくさい・・・キムチ
- 葉ねぎ
- しいたけ
- てん茶
- 抹茶・・・抹茶水ようかん



5月5日はこどもの日

1日（木）こどもの日献立

こどもの日は、「端午の節句」とも呼ばれ、こどもの健やかな成長を願う日です。

・かつおのそぼろ丼・若竹汁・かしわもち

すくすく元気に育つように願いをこめて、たけのこを使用した若竹汁を提供します。



9日（金）豊田ブランドの日

豊田市でとれた食材を使用した献立を実施します。

- ごはん・・・米（大地の風）
- とよたひまわりポークのしょうが炒め・・・ぶた肉（とよたひまわりポーク）
- アーモンドあえ・・・キャベツ
- みそ汁・・・豆腐、油揚げ、しいたけ、葉ねぎ
- 抹茶水ようかん・・・抹茶



たべまるのおすすめ

今月は、8日（木）の【レバーとじゃがいもの甘辛煮】まる。
作り方や写真は、下の二次元コードを読み込むか、たべまるをタップして
レシピの検索画面に「たべまる給食」と入れるとすぐに見つかるまる。



たべまる給食

検索



▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから

※天候など、やむを得ない事情により、産地や献立が変更される場合があります。
※牛乳の表記については、2種類になります。毎日つく「飲用牛乳」と調理に使用する「牛乳」です。
飲用牛乳とは200mLパック入りの牛乳です。

※食物アレルギーの原因食品の使用については「食物アレルギー原因食品一覧表」で御確認ください。
※献立名にある◇のついたドレッシング・ソースは、学級で配膳する時に使用します。

南部給食センター

●安全・安心・おいしい給食をお届けします●