2025年度　5月　　学校給食献立一覧表　　小学校　　献立Ａ

東部給食センター
豊田市教育委員会

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 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	エネルギー（kcal） たんぱく質（g）
1	木	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	
2	金	麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		麦ごはん	694 25.1
		若竹汁　こどもの日献立	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	
7	水	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	
8	木	★ツイストパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★ツイストパン	667 27.6
		★ポタージュスープ	★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	
9	金	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	
12	月	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	
13	火	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	
14	水	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	
15	木	★スライスパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★スライスパン	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		
16	金	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・からふとししゃも		小麦粉・キャッサバでん粉・米ぬか油	
19	月	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	
20	火	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	638 25.6
		みそ汁　豊田ブランドの日	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	
21	水	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チャプチェ	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	
22	木	★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	

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 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	エネルギー（kcal） たんぱく質（g）
23	金	**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	
26	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）	
27	火	**★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	
28	水	**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	
29	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	
30	金	**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	
		ショウロンポウ	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	

たべまるのおすすめ

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」
  ・・・スライスパン、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

今月の季節の食材

さわら

きびなご

かつお

じゃがいも

山菜

茶（てん茶・抹茶）

わかめ

アスパラガス

5月５日はこどもの日

２日（金）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。

２０日（火）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、29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。

※★は乳又は卵を含みます。
※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。

東部給食センター　　●安全・安心・おいしい給食をお届けします●