

2025年度 5月		給食献立一覧表		献立 A		北部給食センター 保育課	
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	504 20.6	
		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 こどもの日献立	飲用牛乳		麦ごはん	504 19.6	
		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		
7	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	500 16.5	
		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		
		チキンナゲット	大豆・とり肉	にんにく	小麦粉・とうもろこしでん粉・コーングリッツ 大豆油・なたね油・パーム油・ラード・米ぬか油		
8	木	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	522 21.9	
		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・ベシヤメルソースの素・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	529 21.2	
		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	523 22.4	
		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	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	511 18.5	
		五目スープ	ぶた肉	チンゲンサイ・もやし・にんじん・たけのこ	はるさめ・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（2個）	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		
14	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	571 24.1	
		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	460 20.0	
		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（2個）	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	457 17.5	
		豚汁	豆腐・豆みそ・ぶた肉・けずりぶし	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	542 22.2	
		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		
		いわしのみそ煮	豆みそ・いわし	葉ねぎ	砂糖		
20	火	ごはん・飲用牛乳 豊田ブランドの日	飲用牛乳		ごはん	487 20.1	
		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		
		キャベツのあえもの		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	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		
21	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	538 21.8	
		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	539 21.6	
		炒めビーフン	ぶた肉・はんぺん	キャベツ・にんじん	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		

2025年度 5月		給食献立一覧表		献立 A		北部給食センター 保育課			
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	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	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				
23	金	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	571 20. 2			
		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				
26	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	495 19. 6			
		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				
		あじフリッター	あじ・おきあみ・あおさ		小麦粉・とうもろこしでん粉・米粉 砂糖・大豆油・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	495 18. 5			
		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				
		コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素				
28	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	525 21. 4			
		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・わらび・ふき・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	545 19. 2			
		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	499 19. 5			
		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				

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спан、ツイストパン

●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

●葉ねぎ

●しいたけ

●てん茶



今月の季節の食材



きびなご

かつお



じゃがいも

山菜

茶（てん茶）



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

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）

●キャベツのあえもの…キャベツ

●みそ汁…豆腐、油揚げ、しいたけ、葉ねぎ



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。

※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、配膳する時に使用します。