

2025年度 5月		給食献立一覧表		献立B		南部給食センター 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				
1	木	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	504 19.6			
		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				
2	金	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				
7	水	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				
8	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	545 19.2			
		ふだま汁 たべまるのおすすめ	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	487 20.1			
		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				
		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				
12	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）				
13	火	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				
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	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				
15	木	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	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				
19	月	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くチャプチェ	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				
20	火	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				
21	水	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				
22	木	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				

2025年度 5月		給食献立一覧表		献立B		南部給食センター 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	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				
26	月	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				
27	火	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				
28	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					
29	木	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				
30	金	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				

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
- 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

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

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）
- 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、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。



▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから

たべまる給食

検索



※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。