令和7年度 5月 中学校給食献立表(5月1日~5月20日)

川西市中学校給食センター ※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

~ 1	世/平反	<b>5月</b> 甲	子仪和良惭.	工衣(3月11	日~5月20日	)	川西市中学校紹	食センター ※食材	、献立内容を変更することがあります。			
日·曜		2日(金)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	19日(月)	20日(火)
献立名		牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 鰹の新玉ソース きゅうりのしょうが和え かしわもち	豚肉のしょうが炒め	牛乳 白飯 ソイシチュー はんぺんフライ 海藻サラダ	牛乳 白飯 すまし汁 鯖の塩焼き 浦上そぼろ	牛乳 白飯 中華スープ 春巻き 井三絲(バンサンスー) エコ昆布	牛乳 もち麦入りごはん キーマカレー ツナポテト チーズ(スライス)	牛乳 白飯 いわし団子汁 ごぼう天の甘辛煮 きゃべつとたくあんの和え物	牛乳 白飯 クーリジシ クーブイリチー にんじんしりしり	牛乳 豆ごはん じゃがいものみそ汁 豚肉の角煮 きゃべつの磯香和え	ポークチャップ	牛乳 白飯 はるさめスープ 焼き餃子 ナムル
材料名および使用量(g)	年乳	中乳 1本 1本 1 1本 1 1本 1 1本 1 1本 1 1 1 1 1 1	1本   2   4和   100   5   140   5   140   5   140   5   1   15   3   7   7   7   7   7   7   7   7   7	みそで煮っころがしにしたす。 「せいだ」は中井清太夫 の名前で、九州からじゃか を始めたことで大飢饉か	も(せいだゆう)という人 がいもを取り寄せ、栽培 いら救った人物です。 がいもを指し、小粒でも無	中型	牛乳	八丁みそ 6   1   3   1   1   1   1   1   1   1   1	中乳 1本 2 100 5 水 140 1 10 1 3 140 1 10 1 3 1 10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	牛乳	中野 1本 140 水 140 水 140 水 140 イ 15 にんじん じんじん じんじん じんじん じんじん じんじん じんじん じんじ	中乳
	ハ十八夜 かんしゅう かんしゅ かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅ かんしゅ かんしゅ かんしゅ はんしゅ しゅん しゅんしゅ しゅんしゅ しゅんしゅ しゅんしゅ しゅんしゅ しゅんしゅ しゅんしゅ しゅんしゅ しゅん しゅん	端午の節句 鰹·かしわもち	郷土料理せいだのたまじ(山梨県)	旬 玉ねぎ・海藻	郷土料理 浦上そぼろ (長崎県)	始まりとされます。 そぼろと呼びますが、 挽肉を使用せず、素材 を粗く切る「粗おぼろ」 から来たと伝えられてい ます。	<b>旬</b>	铜	沖縄本土復帰記念日 クーリジシ (沖縄県)	グリンピース	旬	
中学		ェネルキー/たんぱく質 757kcal 33.0g	エネルキー/たんぱく質 737kcal 26.8g	エネルキー/たんぱく質 911kcal 28.2g	エネルキー/たんぱく質 705kcal 30.4g	エネルキ ー/たんはく質 682kcal 16.7g	エネルキー/たんぱく質 825kcal 27.9g	エネルキ ー/ たんはく質 642kcal 24.6g	エネルキ ー/ たんぱく質 721kcal 25.8g	エネルキー/たんぱく質 707kcal 30.5g	エネルキ ー/たんぱく質 815kcal 27.9g	エネルキー/たんぱく質 669kcal 21.1g
*	※「*」は、アレルギー対応 えび、かに、さば、いか キウイフルーツ、いくら マカダミアナッツ、ゼラ	たちを実施する品目 (乳 (飲 、 ごま、さけ、大豆、牛肉 、 ごま、さけ、大豆、牛肉 、 くるみ、やまいも、パナ チン、アーモンド) につけ 大立の材料名欄に記載され	用乳を除く)、鶏卵、うずらり、鶏肉、豚肉、豚木生、そ トナ、カシューナッツ、オレ	卵、マヨネーズ、小麦、 ば、りんご、もも、 ンジ、あわび、	の食品群 栄養素の働きによって、 食品を6つに分類していま	主に体の組織をつくる 主に体の調子を整える 主にエネルギーになる 1 群 2 群 4 群 5 群 6 群						ジ .jp/kyuusyokuc

令和7年度 5月 中学校給食献立表(5月21日~5月30日)

川西市中学校給食センター ※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

	一十尺						立夜(3月21日~3月30日				川四甲甲子校給良センタ			※ 艮作		
日·曜	21日(水)	22日(木	)	23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)		
献 立 名	豚肉とキャベツのしょうが炒			牛乳 白飯 味噌ワンタン汁 厚揚げの香味ソース もやしのゆかり和え		牛乳 白飯 春野菜のポトフ 鶏肉のガーリック焼き きゃべつサラダ		牛乳 白飯 きゃべつのみそ汁 豚肉のマリネ 切干大根の煮物		牛乳 白飯 わかめ汁 中華そぼろ ビーフンサラダ		牛乳 白飯 ポテトスープ 鰯のフライ にんじんサラダ		牛乳 白飯 沢煮椀 子持ち焼きし 卯の花の炒		
	4 51	1 5	4.4		1 51 1 1		1 51 1.1		1 51 ( -1 )		1 2 1 1		4		4 -	
	牛乳   1本   精白米   100	2 牛乳 5 精白米	1本 2 100 5	4 牛乳 精白米	1本 2 100 5	牛乳   精白米	1本 2 100 5	生乳 精白米	1本 2 100 5	生乳 精白米	1本 2 100 5	生乳 精白米	1本 2 100 5	牛乳   精白米	1本 2 100 5	
	相日末   100   水   140	1 相口不	140	) 相口不   水	140	桐口木   水	140	相口不   水	140	日 村日木 日 水	140	相口不   水	140	日 村口木 1 水	140	
材料名および使用量(g)	たまねぎ 30 * 豆の(冷) 10 に	に富士山の登	20 4 10 1 10 1 10 1 10 1 10 1 10 1 10 1	にらっきだけ 豆板醤油 みそ(赤) けずりぶし(だし用) 煮干し(だし用) 水 摩揚(作ミー冷) * 葉ねわず しょうが しょうが(濃) さとう(温) 酢	です。	* カットペーコン(類冊) たきになった。 というでは、	2 1 0.5 0.02 0.02 1 90 80 1 0.5 4 0.3 4 0.8 6 6 2 5 30 4 20 3 1 1 6 0.3	きんんじます さんしょ とりん けずりぶし (だし用) ** 下は、 (ス ね か が ) ままう か は ままう か は ままう か は か と 酒 下ん いんば (	30   4   20   3   5   3   5   3   4   10   1   130   20   4   0.6   4   0.5   6   2   2   1   5   5   5   5   5   5   5   5   5	7447 3 C H - 7	0.6 2 15 1 15 3 4 1 0.2 2 130 0.1 4 5 0.3 4 5 10 6 0.3 5 4 5 10 4 5 1.5 5 1.3 6 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 5 0.2 0.01 1 5 0.2 0.2 0.01 1 5 0.01 1 5	にんじんパセリ ( ) ボーリ ( ) ボール ( )	0.02 1 70 1枚 1 0.3 0.04 0.02 0.02 6 5 8 12 5 10 6 30 3 10 1 1 0.7 0.2 5 0.2 5	* 豚パラ(スライ) * 豚パラ(スライ) * ドア・(スライ) * ドル かっと が いった かった かった かった が かった しん できない かった しん できる かっかい しん できる かっかい しん できる にない まん はん できる にん はん	10 4 5 3 5 1 0.2 1 1 0.5 130 2 1 2 1 5 1 1 2 1 4 0 0.5 6 6 0 0.5 6 6 0 1 1.5 1 1.5	
	郷土料理	るよう祈願すたと伝えられ	ています。	(、富士山や神棚に供	え	旬		旬		旬		旬		ごみゼロ	の日	
	ひじきとじゃがいもの煮(山梨県)	to a 物		119755	アスパラガス		さやいんげん		海藻		Until					
45	エネルキー/たんぱく								エネルキー/たんぱく質 641kcal 22.6g		ェネルキー/たんぱく質 670kcal 25.9g		ェネルキー/たんぱく質 880kcal 29.8g		しぱく質	
中学	692kcal 25.6g	658kcal	19.0g	662kcal 2	u.Zg	747kcal 3	2.6g	04 IKCAI 2	∠.0g	o/UKCAI 2	J.9g	ŏŏUKcai 2	a.og	732kcal 2	27.4g	



5月30日は「ごみぜろの日」です。「ごみゼロの日」の始まりとなった環境美化運動は、もともと愛知県豊橋市の市民が提唱したものでしたが、今では全国に広がっています。6月5日(環境の日)までを「ごみ減量・リサイクル推進週間」、6月8日(世界海洋デー)までの期間は「海ごみゼロウィーク」です。期間中は、全国的に街中でのごみ拾いや3R(リデュース、リユース、リサイクル)啓発活動、不法投棄監視パトロールなどが行われます。

中学校給食センターでは、生ごみはをディスポーザーという機械で粉砕することで生ごみの処分量を減らしています。また、 5月30日の献立は、「ゆば」を作る際にできる副産物の「おから」、頭から尻尾まで丸ごと食べられる「ししゃも」を使用します。



新学期が始まって一か月。元気に過ご すことは出来ていますか?

健康な毎日を過ごすために、朝ごはん を食べて生活リズムを整えましょう。



## 朝ごはん



朝ごはんを食べることでエネルギーや

栄養素が補給され、五感も刺激されて体や脳が目覚めます。 そして、寝ている間に低下した体温を上昇させます。また、 よく噛んで食べることで胃に食べ物が送り込まれると腸が動き 始めて、朝の排便を促します。朝ごはんは元気な毎日を送るた めのスイッチです。









主食・主菜・副菜がそろうとばっちりです。主食だけ食べている人はもう一品追加して、少しずつステップアップしていきましょう。









## 5月5日 端午の節句



かぶとや武者人形、こいのぼりを飾り、「ちまき」や「かしわもち」を食べて、子どもたちの健や かな成長を祝います。香りの強い菖蒲を入れた風呂 につかり、厄を払う風習もあります。





