

令和7年度

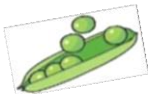
5月 学校給食献立表

川西養護学校

※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。

日・曜	1日(木)			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)										
献立名	牛乳 白飯 豚汁 和風ハンバーグ			牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 鶏肉のからあげ きやべつのあえもの			牛乳 白飯 ワンタンスープ 五目炒め煮 りんごかん			牛乳 白飯 わかめ汁 かつおの新玉ソース ゆばと野菜のあえもの			牛乳 食パン ホワイトシチュー ツナサラダ			牛乳 あぶたま丼 白飯 あぶたま丼の具 沢煮碗 もやしのあえもの			牛乳 コーンライス 野菜スープ 豚肉のマリネ			牛乳 ハヤシライス 白飯 ハッシュドビーフ アスパラガスソテー			牛乳 白飯 中華スープ えびのケチャップかけ きゅうりのあえもの			牛乳 豆ごはん かきたま汁 豚肉のしょうが炒め										
材料名および使用量 (g)	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○								
	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	食パン(100)	1袋	□	精白米	75	□	精白米	70	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	65	□					
	水	113		水	113		水	113		水	113		鶏肉(若5)	20	□	水	113		ホールコーン(冷)	15	△	水	113		水	113		水	113		もち米	5	□					
	豚肉(細切)	10	○	あおさ(乾)	0.8	○	ワンタン皮(乾)	10	○	わかめ(乾)	0.6	○	じゃがいも	50	□	* 鶏卵	20	○	塩	0.8	○	牛肉(細切)	30	○	豚肉(細切)	20	○	グリんピース	10	△	グリーンピース	10	△					
	じゃがいも	20	□	たまねぎ	35	△	豚挽肉	10	○	鶏肉(若5)	10	○	たまねぎ	40	△	油あげ(冷)	5	○	水	105		たまねぎ	70	△	たまねぎ	70	△	緑豆もやし	15	△	清酒	5	△					
	緑豆もやし	17	△	にんじん	10	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	20	△	かまぼこ	5	○	鶏肉(若5)	20	○	にんじん	20	△	にんじん	20	△	にんじん	15	△	塩	0.8						
	にんじん	15	△	えのきだけ	10	△	緑豆もやし	15	△	緑豆もやし	15	△	グリーンピース	5	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	40	△	マッシュルーム(水煮)	15	△	葉ねぎ	5	△	水	100		水	100						
	つきこんにやく	10	△	葉ねぎ	3	△	葉ねぎ	3	△	しょうゆ(淡)	4		小麦粉	4	□	葉ねぎ	3	△	じゃがいも	30	□	にんにく	0.3	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	* 鶏卵	25	○	* 鶏卵	25	○					
	ごぼう(ささがき)	5	△	みそ(赤)	10	○	干し椎茸(スライス)	0.5	△	清酒	1		バター(調)	4	□	しょうゆ(淡)	2.5		にんじん	15	△	米油	1	□	しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		豆腐(冷)	25	○					
	葉ねぎ	3	△	けずりふし(だし用)	2		しょうゆ(淡)	4		塩	0.2		牛乳(調)	40	○	さとう(三温)	1.5	□	パセリ(乾)	0.03	△	しょうゆ(淡)	2		小麦粉	6	□	清酒	1		にんじん	15	△					
	みそ(赤)	9	○	水	130	○	清酒	1		けずりふし(だし用)	2		ぶどう酒(白)	1		みりん	0.5		しょうゆ(白)	0.03	△	しょうゆ(淡)	2		バター(調)	6	□	塩	0.2		葉ねぎ	3	△					
	煮干し(だし用)	1		鶏肉(若10)	50	○	塩	0.2		水	130		塩	0.8		花かつお	0.3	○	ぶどう酒(白)	1		トマトペースト	8	△	こしょう(白)	0.02		こしょう(白)	0.02		しょうゆ(淡)	5						
	けずりふし(だし用)	1		塩	0.5		こしょう(白)	0.02		かつお(一ロ・冷)	50	○	こしょう(白)	0.02		水	5		塩	0.6		ソース(ウスター)	4		ガーリック	0.02		ごま油	0.3	□	清酒	1						
	水	120		こしょう(白)	0.05		ガーリック	0.02		しょうが	1	△	ガーリック	0.02		こしょう(白)	0.02		こしょう(白)	0.02		しょうゆ(濃)	2		しょうゆ(濃)	2		ごま油	0.3	□	塩	0.2						
	豆腐ハンバーグ(冷)	1	○	ガーリック	0.02		ごま油	0.3	□	しょうゆ(濃)	2		鶏手羽先(だし用)	15		ゆば(乾)	2	○	にんじん	15	△	ぶどう酒(赤)	1		塩	0.2		煮干し(だし用)	1		けずりふし(だし用)	3						
	たまねぎ	20	△	上新粉	5	□	煮干し(だし用)	1		でんぶん	6	□	にんじん(だし用)	0.5		にんじん	15	△	ゆば(乾)	2	○	鶏手羽先(だし用)	10		塩	0.2		こんぶ(だし用)	0.5		でんぶん	1	□					
	みつば	3	△	てんぷら油	8	□	こんぶ(だし用)	0.5		てんぷら油	3	□	たまねぎ(だし用)	0.5		たけのこ(水煮)	10	△	にんにく(だし用)	0.5		たまねぎ(だし用)	0.5		こしょう(白)	0.02		えび(51～60・冷)	50	○	豚肉(細切)	35	○					
	米油	1	□	きやべつ	30	△	水	130		たまねぎ	30	△	ペーリーフ	0.03		えのきだけ	10	△	ベーリーフ	0.03		パプリカパウダー	0.02		こしょう(白)	0.02		水	120		水	130						
	しょうゆ(濃)	2		にんじん	5	△	牛肉(細切)	15	○	酢	2		水	50		みつば	3	△	水	120		しょうゆ(濃)	2		しょうゆ(濃)	2		しょうゆ(濃)	2		でんぶん	1	□					
	清酒	1		しょうゆ(淡)	2		たけのこ(水煮)	10	△	しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2		えのきだけ	10	△	しょうゆ(淡)	4		豚肉(細切)	30	○	アスパラガス	10	△	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□					
さとう(三温)	0.5	□	酢	0.5		にんじん	10	△	さとう(三温)	2	□	さとう(三温)	2	□	きやべつ	25	△	清酒	1		しょうが	0.6	△	きやべつ	20	△	たまねぎ	10	△	たまねぎ	10	△						
でんぶん	0.5	□	さとう(三温)	0.2	□	ホールコーン(冷)	10	△	ゆば(乾)	2	○	たまねぎ	6	△	たまねぎ	6	△	塩	0.2		米油	0.6	△	ペーコン	3	○	ケチャップ	3		しょうが	0.5	△						
水	20		水	20		葉ねぎ	3	△	ゆば(乾)	2	○	にんじん	6	△	酢	1.2		こんぶ(だし用)	0.5		清酒	0.6	△	たまねぎ	15	△	みりん	1		米油	0.5	□						
			しょうが	0.3	△	葉ねぎ	3	△	きやべつ	35	△	しょうゆ(淡)	1.2		しょうゆ(淡)	1.2		水	120		しょうゆ(濃)	2		にんじん	5	△	さとう(三温)	1		しょうゆ(濃)	2.5							
			にんにく	0.1		にんじん	5	△	しょうゆ(淡)	1.5		さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	水	120		たまねぎ	15	△	しょうゆ(淡)	0.8		さとう(三温)	1	□	しょうゆ(濃)	2.5							
			ごま油	0.5	□	しょうゆ(濃)	1.5		さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	グリーンピース	50	△	米油	0.5	□	こしょう(白)	0.01		きゅうり	30	△	さとう(三温)	1	□						
			さとう(三温)	0.7	□	清酒	0.5											酢	0.5		しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	0.01		しょうゆ(淡)	1.2		さとう(三温)	0.5							
			塩	0.1		清酒	0.5											さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	1	□															
			こしょう(白)	0.01		こしょう(白)	0.01											辛子	0.03																			
			りんご果汁	25	△	りんご果汁	25	△	学校給食費:1食あたり 302円																													
			寒天(フレーク)	0.6	□	寒天(フレーク)	0.6	□																														
			さとう(上白)	5	□	さとう(上白)	5	□																														
			水	25		水	25																															
※「*」は、除去食対応日の除去対象食品(鶏卵・うずら卵・マヨネーズ)につけています。 ※「塩」の使用について:献立の材料名欄に記載されていない場合、「ゆで塩」など、味をととのえること等を目的に使用することがあります。																																						
	エネルギー/たんぱく質			エネルギー/たんぱく質				エネルギー/たんぱく質				エネルギー/たんぱく質				エネルギー/たんぱく質				エネルギー/たんぱく質				エネルギー/たんぱく質				エネルギー/たんぱく質				エネルギー/たんぱく質						
4年	597kcal 22.9g			558kcal 23.1g				572kcal 19.2g				581kcal 29.0g				629kcal 27.3g				533kcal 22.0g				545kcal 22.9g				633kcal 20.5g				622kcal 26.2g						

5月の旬の食材

季節が春から初夏へと移り変わっていき、給食に使用する食材も変化していきます。
初夏の食材を食べ、暑い夏に向かって身体を整えていきましょう。

グリーンピース



新たまねぎ



新きやべつ



アスパラガス



さやいんげん



かつお

<材料の記載例>

- ・さとう(三温) : 三温糖
- ・さとう(上白) : 上白糖
- ・しょうゆ(淡) : 淡口しょうゆ
- ・しょうゆ(濃) : 濃口しょうゆ
- ・えび(80〜120・冷) : 重量1ポンドあたり80尾から120尾のえびが入っているもの
- ・鶏肉(若5) : 若鶏の肉を1切れ5gの大きさにカットしたもの
- ・合挽肉(4.8) : 牛肉と豚肉を1 : 1に合わせ、直径4.8mmの大きさに挽いたもの
- ・ごぼう(ささがき) : ごぼうをささがきにカット加工したもの
- ・こんぶ(だし用) : だしをとるために使用するこんぶ

※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。