## 令和7年5月分献立予定表

			おもなざ	エネルギー量とたんぱく質量:上段は小学生 いりょう	・ ト技は	
В	こんだてめい	ちやにくになる	おもなざ	からだのちょうしをととのえる	エネルギー (kcal)	たんぱく賞 (g)
	ごはん・牛乳	牛乳	ごはん			29.7 34.0
1	チキンカツレツ	とり肉	サラダ油・パン粉・小麦粉		668	
( <del>+</del> )	牛肉とごぼうのいり煮	牛肉	サラダ油・ごま・さとう	ごぼう・にんじん・しらたき・枝豆	805	
	あおさのみそ汁	あおさ・とうふ・みそ		だいこん・にんじん・小松菜・長ねぎ	1	
	食パン・牛乳	牛乳	食パン			21.9 28.3
2	オムレツ	鶏卵	サラダ油・さとう・でんぷん	トマト	638 850	
(4)	フルーツサンドの具	生クリーム・ヨーグルト	さとう	黄桃・みかん・パインアップル		
	ポトフ	ウインナー	サラダ油	キャベツ・玉ねぎ・にんじん・パセリ・にんにく		
	ごはん・牛乳	牛乳	ごはん		618	
7	かつおカツ	かつお	サラダ油・パン粉・小麦粉	玉ねぎ・しょうが		21.9
(-b)	五目きんぴら	さつまあげ	サラダ油・さとう	ごぼう・にんじん・しらたき・枝豆	799	27.4
		とり肉・わかめ		玉ねぎ・にんじん・たけのこ・長ねぎ・しょうが	1	
	 ごはん·牛乳	牛乳	ごはん		1	
8	  あつ焼きたまご	鶏卵	サラダ油・さとう・でんぷん		633	25.4 30.9
( <del>+</del> )	 ぶたキムチ丼の具	ぶた肉	ごま油・さとう	キムチ・キャベツ・玉ねぎ・にら	796	
	 呉汁	みそ・油あげ・大豆	じゃがいも	にんじん・だいこん・小松菜		
	バターパン・はっこう乳(プレーン)	はっこう乳	バターパン		619 852	22.6 30.1
9	フランクフルト	フランクフルト	サラダ油・さとう	トマト		
(A)	ツナサラダ	まぐろ	イタリアンドレッシング	キャベツ・きゅうり・にんじん		
		とり肉・牛乳	サラダ油・じゃがいも・小麦粉	玉ねぎ・にんじん・アスパラガス・グリンピース	1	
	ごはん・牛乳	牛乳	ごはん		692 881	23.5 29.1
12	照り焼きハンバーグ	とり肉・ぶた肉	サラダ油・パン粉・でんぷん さとう	玉ねぎ		
/ <b>-</b> \	ごぼうサラダ		さとう・ごま・マヨネーズ	ごぼう・きゅうり・とうもろこし		
	 さやえんどうのみそ汁	油あげ・みそ		さやえんどう・だいこん・玉ねぎ・にんじん		
	中華めん・牛乳	牛乳	中華めん		621	
13	みそラーメンスープ	ぶた肉・ナルト・みそ	サラダ油	しょうが・玉ねぎ・もやし・にんじん・長ねぎ・小松菜		24.3 30.2
7.1.	 ちくわの磯辺焼き	ちくわ	サラダ油・でん粉・小麦粉	あおさ	805	
	ナムル	とり肉	ごま油・さとう・ごま	キャベツ・にんじん・ほうれん草	1	
	麦入りごはん・牛乳	牛乳	<u>ごはん</u> ・麦		<u> </u>	22.1 26.2
14		ぶた肉	サラダ油・じゃがいも 小麦粉	玉ねぎ・にんじん・アスパラガス・トマト・にんにく・しょうが	719	
(-b)	L ほうれん草のソテー	ウインナー	サラダ油	ほうれん草・キャベツ・とうもろこし・にんにく	895	
	    ヨーグルト	ヨーグルト				
	ごはん・牛乳	牛乳	<u>ごはん</u>	D-Cost # CII	643 809	22.4 27.2
15	 もうかの竜田あげ	もうかさめ	サラダ油・でんぷん	しょうが 日本の味めぐり 宮城県		
(木)	 きしゃずいり	おから・とり肉・さつまあげ	サラダ油・さとう	長ねぎ・ごぼう・にんじん・こんにゃく・小松菜		
	おくずかけ	油あげ	サラダ油・じゃがいも・ふ そうめん・でんぷん	にんじん・長ねぎ・ごぼう・しらたき・干しいたけ・いんげん		
	コッペパン・牛乳	牛乳	コッペパン			20.6 26.4
	りんごジャム		りんごジャム		1	
(亚)	 	豆乳	じゃがいも・サラダ油・米粉	ほうれん草・玉ねぎ・にんじん・とうもろこし	690 869	
	コーンサラダ		コーンクリーミードレッシング	キャベツ・にんじん・きゅうり・とうもろこし・ヤングコーン		
	·	 ぶた肉・大豆	サラダ油・じゃがいも・さとう	にんじん・玉ねぎ・マッシュルーム・トマト・にんにく・パセリ	1	
		   			<u> </u>	

\*材料の都合により献立を変更する場合もありますので、ご了承ください。

今月のごはん・玉ねぎ(一部)は高萩産です。※太字(下線)は高萩産です。

F			ねつやちからになる	からだのちょうしをととのえる	(kcal)	(g)
r	ごはん・牛乳	牛乳	ごはん			24.8 31.8
19	とり肉のからあげ(小2個・中3個)	とり肉	サラダ油・小麦粉・でん粉	茨城をたべよう	646	
(月)	切干し大根いため	ちくわ	サラダ油・さとう	切干し大根・にんじん・枝豆	840	
	かきたま汁	とうふ・鶏卵	でんぷん	<b>玉ねぎ</b> ・ほうれん草・にんじん		
	ソフトめん・牛乳	牛乳	ソフトめん	_	641 864	25.7 33.9
20		とり肉・油あげ	サラダ油・でんぷん	わらび・みずな・山うど・なめこ・たけのこ だいこん・小松菜・えのきたけ・長ねぎ		
(火)	キャベツの土佐あえ	かつお節		キャベツ・もやし・にんじん		
	大学芋(小2個・中3個)		さつまいも・さとう・ごま 黒さとう・でんぷん			
	ごはん・牛乳	牛乳	ごはん		674 845	24.9 30.3
21	さばの塩焼き	さば	サラダ油			
(水)	れんこんとぶた肉のいためもの	ぶた肉	サラダ油・さとう	にんじん・れんこん・玉ねぎ		
	具だくさんみそ汁	油あげ・みそ	じゃがいも	もやし・キャベツ・にんじん・長ねぎ・小松菜		
	ごはん・牛乳	牛乳	ごはん			26.9 33.3
22	スタミナ焼き	ぶた肉	サラダ油・さとう・ごま ごま油	<u>玉ねぎ</u> ・にんにく	624 787	
(木)	もやしのサラダ		サラダ油・さとう	もやし・ほうれん草・にんじん・とうもろこし		
		えび・とうふ・すけそうだら		白菜・長ねぎ・小松菜・しょうが		
	バターパン・豆乳ココア	豆乳ココア	バターパン		657 898	22.6 28.8
23	コロッケ		サラダ油・じゃがいも パン粉・小麦粉	にんじん・グリンピース・玉ねぎ		
(金)	イタリアンサラダ	とり肉	イタリアンドレッシング	キャベツ・ブロッコリー・にんじん		
		牛乳・生クリーム 脱脂粉乳・白いんげん豆	サラダ油・小麦粉・バター でんぷん	<b>玉ねぎ</b> ・にんじん・とうもろこし・パセリ		
		牛乳	<u>ごはん</u>		655 844	22.6 28.4
26	とうふの中華煮	ぶた肉・とうふ	さとう・でんぷん ごま油・サラダ油	しょうが・長ねぎ・ <b><u>玉ねぎ</u>・</b> にんじん・小松菜 干しいたけ		
	ポークしゅうまい(小2個・中3個)	 ぶた肉	パン粉・でんぷん 小麦粉・さとう	玉ねぎ・しょうが		
	フルーツカクテル		カクテルゼリー	黄桃缶・みかん缶・パイン缶		
	ソフトめん・牛乳	牛乳	ソフトめん		694 876	26.9 34.7
27	カレー南蛮汁	とり肉	サラダ油・でん粉・小麦粉 さとう	<b>玉ねぎ</b> ・にんじん・長ねぎ・しめじ・しょうが・にんにく		
	骨げんきあえ	ちくわ・チーズ	CC	もやし・小松菜		
		鶏卵·牛乳	小麦粉・さとう・サラダ油			
	ごはん・牛乳	<del></del>	<u> ごはん</u>		635 788	23.0 26.9
28	肉じゃが	 ぶた肉	サラダ油・じゃがいも さとう	にんじん・ <b>玉ねぎ</b> ・こんにゃく・いんげん・干しいたけ		
(水)	納豆	納豆	CC			
-	ごまあえ		ごま・さとう	ほうれん草・にんじん・もやし	=	
	ごはん・牛乳	牛乳	<u> ごはん</u>		624 785	29.4 36.1
29	あじのしょうゆ焼き	あじ	サラダ油・さとう			
	ひじきのいため煮	ひじき・さつまあげ・大豆	サラダ油・さとう	にんじん・枝豆		
<u> </u>		ぶた肉・油あげ・みそ	サラダ油・じゃがいも	こんにゃく・だいこん・にんじん・ごぼう・長ねぎ		
	コッペパン・牛乳	 牛乳	コッペパン		<u> </u>	23.4 28.7
-	いちごジャム		いちごジャム			
30 (金)	レモンハーブチキン(小・中2個)	とり肉	サラダ油	レモン・パセリ	627 805	
(金)		まぐろ	ごまドレッシング	アスパラガス・キャベツ・にんじん・きゅうり	600	20.1
F		ウインナー		玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム・にんにく・パセリ	1	
			1			24.2

15日・・・日本の味めぐり ~宮城県~『もうかの竜田あげ』、『きしゃずいり』、『おくずかけ』 宮城県は東北地方の南東部に位置し、東が太平洋に面しており、東北地方の中では、冬の積雪量も少なく、比較的温暖な気候の県です。県内には、漁港があり、海産物がたくさん水揚げされます。さめの漁獲量も日本一です。 「きしゃずいり」は「きらずいり」ともいわれる郷土料理です。きらずとは、おからの別称で、おからと野菜、きのこ類を一緒に炒ったものです。 「おくずかけ」は宮城県に古くから伝わる郷土料理の一つで、だし汁に季節の野菜を彩りよく入れて、でんぷんでとろみをつけたあんかけ料理です。小麦粉と塩水だけで作られた、特産の「うーめん」をいれるところもあります。給食では、そうめんが入っています。



