2024年(令和6年)5月分　学校給食献立表(小学校)第2地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。

※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	1日・水	2日・木	7日・火	8日・水	9日・木	10日・金	13日・月	14日・火	15日・水	16日・木	17日・金
献立名	こがたパン ぎゅうにゅう スパゲティミートソース ひじきサラダ	ごはん ぎゅうにゅう にらのみそしる きりぼしだいこんのにもの **じゃこだいず**	せきはん ぎゅうにゅう くろごま すましじる ぶたにくのしょうがやき	きなこあげパン ぎゅうにゅう ちゅうかスープ わかめあえ	ごはん ぎゅうにゅう キャベツのみそしる ひじきとだいずのにもの でんぶ	こがたパン ぎゅうにゅう きつねうどん グリーンアスパラガスのソテー	ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わふうサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ぶたじる くきわかめのきんぴら **いりこのつくだに**	こくとうパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ じゃがいものちゅうかいため あまなつみかん	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり ◇たまごいりもずくじる にくじゃがに	コッペパン ぎゅうにゅう はるさめとレタスのスープ スナップえんどうとチキンのソテー ココアクリーム
材料名および使用量(g)	スパゲティ 40 □ 牛肉ミンチ 17 ○ 調理ワイン 0.5 にんじん 15 △ たまねぎ 35 △ マッシュルーム 5 △ パセリ 0.5 △ にんにく 0.2 △ 綿実油 0.5 □ ケチャップ 15 △ トマトピューレ 20 △ ウスターソース 3 デミグラスソース 5 塩 0.1 こしょう 0.02 オリーブオイル 1.5 □ --- ひじき(乾燥) 1 ○ にんじん 5 △ きゅうり 20 △ ツナ(オイル漬け) 15 ○ 酢 2 砂糖 0.5 □ うすくちしょうゆ 1	じゃがいも 30 □ たまねぎ 20 △ にんじん 10 △ わかめ(塩蔵) 2 ○ うす揚げ 4 ○ にら 5 △ みそ 11 ○ けずり節 2 水 110 --- 切り干し大根 5 △ 鶏肉 15 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ うす揚げ 4 ○ 綿実油 1 □ 砂糖 2 □ うすくちしょうゆ 2.5 こいくちしょうゆ 0.2 本みりん 0.5 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 120 --- 大豆(乾燥) 8 ○ しらすぼし 3 ○ 酒 0.1 綿実油 0.2 □ 角切り昆布 0.2 ○ 砂糖 1 □ こいくちしょうゆ 1 本みりん 0.3	もち米 35 □ 精白米 35 □ 酒 1 塩 1 小豆 10 ○ 水 90 --- ごま 2 □ --- 豆腐 30 ○ わかめ(塩蔵) 2 ○ かまぼこ 5 ○ にんじん 10 △ しめじ 6 △ みつば 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 本みりん 0.5 塩 0.1 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 120 --- 豚肉 30 ○ 酒 1 しょうが 1 △ たまねぎ 20 △ ピーマン 5 △ 綿実油 0.5 □ 砂糖 2.5 □ こいくちしょうゆ 4 本みりん 0.3	コッペパン 1個 □ コーン油 10 □ きな粉 5 ○ 砂糖 3 □ 塩 0.05 --- 豚肉 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 25 △ 干ししいたけ 0.3 △ もやし 10 △ チンゲンサイ 7 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.3 □ でんぷん 0.5 □ けずり節 2 水 110 --- わかめ(乾燥) 1 ○ ツナ(オイル漬け) 15 ○ きゅうり 25 △ 綿実油 0.5 □ 酢 2 うすくちしょうゆ 1 砂糖 0.5 □ 塩 0.1	キャベツ 25 △ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ うす揚げ 4 ○ もやし 10 △ ねぎ 3 △ みそ 11 ○ だし昆布 0.5 けずり節 2 水 110 --- 鶏肉 15 ○ 酒 0.5 大豆(乾燥) 7 ○ ひじき(乾燥) 1.5 ○ 竹輪(煮込み用) 5 ○ にんじん 10 △ 綿実油 0.5 □ 砂糖 2 □ こいくちしょうゆ 3 本みりん 0.5 だし汁 10 --- けずり粉 2.5 ○ あおのり 0.1 ○ 砂糖 0.5 □ こいくちしょうゆ 1 本みりん 0.5 水 1.5 ごま 1 □	うす揚げ 1/2枚 ○ 砂糖 3 □ こいくちしょうゆ 3 だし汁 10 うどん(冷凍) 80 □ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ かまぼこ 5 ○ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 1 塩 0.1 本みりん 0.5 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 110 --- グリーンアスパラガス 25 △ 鶏肉 20 ○ 調理ワイン 0.5 たまねぎ 25 △ 綿実油 0.5 □ うすくちしょうゆ 1 塩 0.1 こしょう 0.01 オリーブオイル 0.5 □	牛肉ミンチ 15 ○ 酒 0.5 豆腐 120 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 45 △ 干ししいたけ 0.3 △ ねぎ 3 △ しょうが 1 △ 綿実油 0.5 □ こいくちしょうゆ 2 砂糖 1 □ みそ 11 ○ 本みりん 1 トウバンジャン 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 1 □ でんぷん 2 □ 水 10 --- キャベツ 30 △ きゅうり 15 △ かつお節 1 ○ 砂糖 0.8 □ こいくちしょうゆ 1 酢 2 綿実油 1 □ 塩 0.1 こしょう 0.01	豚肉 15 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ じゃがいも 30 □ もやし 10 △ うす揚げ 4 ○ ねぎ 3 △ みそ 11 ○ いりこ(揚げ物用) 3 ○ 水 100 --- 鶏肉 15 ○ 酒 0.5 茎わかめ(冷凍) 7 ○ ごぼう 10 △ にんじん 4 △ 竹輪(煮込み用) 5 ○ つきこんにゃく 8 △ 綿実油 0.5 □ こいくちしょうゆ 1.5 うすくちしょうゆ 1 砂糖 1.5 □ 本みりん 0.5 ごま油 0.3 □ ごま 1 □ --- いりこ(揚げ物用) 3 ○ 本みりん 3 こいくちしょうゆ 1.5	コッペパン 1個 □ 黒砂糖 8 □ --- ワンタンの皮 7 □ 鶏肉 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干ししいたけ 0.3 △ もやし 10 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 --- 豚肉 15 ○ 酒 0.5 じゃがいも 40 □ にんじん 10 △ ピーマン 5 △ しょうが 0.5 △ 綿実油 0.5 □ 砂糖 1.5 □ こいくちしょうゆ 3 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.5 □ ごま 1 □ --- 甘夏みかん 1/4個 △	味付けのり 1袋 ○ --- 卵◆ 25 ○ 豆腐 40 ○ もずく 10 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ かまぼこ 5 ○ しめじ 6 △ みつば 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 本みりん 0.5 でんぷん 0.5 □ けずり節 2 水 100 --- 牛肉 15 ○ 酒 0.5 つきこんにゃく 10 △ じゃがいも 45 □ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ さんどまめ 2 △ 綿実油 0.5 □ こいくちしょうゆ 2 うすくちしょうゆ 1 本みりん 0.5 砂糖 1.5 □ 水 10	はるさめ 7 □ 豚肉 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 25 △ もやし 10 △ 干ししいたけ 0.3 △ レタス 10 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 110 --- 鶏肉 20 ○ 酒 0.5 スナップえんどう 15 △ にんじん 5 △ たまねぎ 20 △ キャベツ 15 △ 綿実油 0.5 □ うすくちしょうゆ 1 塩 0.1 こしょう 0.01 オリーブオイル 0.5 □ --- 牛乳 20 ○ 砂糖 2 □ コーンスターチ 1.5 □ ココア 0.4 ワイン(白) 0.5 生クリーム 0.8 ○
エネルギー／蛋白質	613kcal／20.0g	548kcal／20.0g	521kcal／20.2g	594kcal／18.8g	519kcal／20.1g	510kcal／20.2g	581kcal／21.2g	538kcal／20.4g	528kcal／20.5g	545kcal／19.4g	518kcal／19.1g

日・曜	20日・月	21日・火	22日・水	23日・木	24日・金	27日・月	28日・火	29日・水	30日・木	31日・金
献立名	ごはん ぎゅうにゅう とうふのみそしる さわらのチョリム こんぶとけずりぶしのふりかけ	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー さばとかいそうのあえもの	コッペパン ぎゅうにゅう やさいスープ かつおとじゃがいものあまからに	ごはん ぎゅうにゅう そうめんじる こうやどうふのそぼろに ひじきふりかけ	コッペパン ぎゅうにゅう ◇たまごスープ にらじゃが	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ ビビンバ	ごはん ぎゅうにゅう ◇このはとじ **きりぼしだいこんのはりはり**	コッペパン ぎゅうにゅう いんげんまめのポタージュ **きびなごのカレーあげ**	ごはん ぎゅうにゅう ふのみそしる いわしのにつけ きゅうりとたくあんのあえもの	コッペパン ぎゅうにゅう きのことチンゲンサイのスープ ポークビーンズ オレンジゼリー
材料名および使用量(g)	豆腐 30 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 25 △ うす揚げ 4 ○ ねぎ 3 △ みそ 11 ○ だし昆布 0.5 けずり節 2 水 120 --- さわら 1枚 ○ しょうが 0.5 △ にんにく 0.5 △ こいくちしょうゆ 3 砂糖 3 □ コチュジャン 1 酒 3 本みりん 1 水 15 --- 昆布 0.5 ○ けずり節 2 ○ 酒 0.5 砂糖 1 □ こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 0.5 だし汁 4 ごま 1.5 □	鶏肉 30 ○ 調理ワイン 1 にんじん 20 △ たまねぎ 50 △ じゃがいも 50 □ しょうが 0.5 △ にんにく 0.2 △ 綿実油 0.5 □ カレー粉 0.8 小麦粉 7 □ バター 2 □ 綿実油 5 □ チキンブイヨン 10 ウスターソース 4.5 ケチャップ 1.5 △ こいくちしょうゆ 0.4 砂糖 0.2 □ 塩 1 こしょう 0.01 水 85 --- 海藻(乾燥) 1 ○ さば(オイル漬け) 15 ○ きゅうり 30 △ 酢 2 砂糖 0.5 □ うすくちしょうゆ 1 ごま油 0.5 □ すりごま 1 □ ごま 0.5 □	鶏肉 15 ○ 酒 0.5 にんじん 15 △ たまねぎ 30 △ キャベツ 30 △ ほうれんそう 5 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぷん 0.1 □ けずり節 2 水 110 --- かつお 30 ○ 塩 0.1 こしょう 0.03 酒 1 でんぷん 3 □ コーン油 3 □ じゃがいも 45 □ コーン油 3 □ 砂糖 2.5 □ こいくちしょうゆ 2.5 本みりん 0.5	そうめん 8 □ かまぼこ 5 ○ うす揚げ 5 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干ししいたけ 0.3 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 3 こいくちしょうゆ 0.2 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 120 --- 高野豆腐 10 ○ 鶏肉ミンチ 10 ○ 酒 0.5 しょうが 0.5 △ みつば 2 △ 綿実油 1 □ 砂糖 2.4 □ うすくちしょうゆ 3.6 本みりん 0.5 でんぷん 0.8 □ だし汁 40 --- ひじき(乾燥) 1.5 ○ かつお節 1 ○ こいくちしょうゆ 1.5 砂糖 1 □ 本みりん 1	卵◆ 30 ○ 鶏肉 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ はるさめ 5 □ パセリ 0.5 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぷん 1 □ けずり節 2 水 100 --- 牛肉ミンチ 10 ○ 酒 0.5 じゃがいも 60 □ たまねぎ 8 △ にら 5 △ 塩 0.1 こしょう 0.02 綿実油 0.5 □ うすくちしょうゆ 1	わかめ(塩蔵) 3.5 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 25 △ えのきたけ 8 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 --- 牛肉 40 ○ 酒 0.5 ぜんまい(水煮) 7 △ にんにく 0.1 △ しょうが 0.2 △ 砂糖 2 □ こいくちしょうゆ 3 こしょう 0.03 コチュジャン 0.2 綿実油 0.5 □ 大豆もやし 25 △ ほうれんそう 15 △ うすくちしょうゆ 0.5 ごま 1 □ ごま油 0.5 □	卵◆ 50 ○ うす揚げ 5 ○ かまぼこ 7 ○ にんじん 15 △ たまねぎ 45 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 2 砂糖 2 □ 塩 0.1 本みりん 1 でんぷん 0.5 □ けずり節 2 水 50 --- 切り干し大根 3 △ きゅうり 20 △ にんじん 5 △ しらすぼし 5 ○ 酒 0.5 綿実油 0.5 □ 酢 2 うすくちしょうゆ 1 砂糖 1 □ すりごま 1 □ ごま 0.5 □	鶏肉 20 ○ 調理ワイン 0.5 じゃがいも 40 □ にんじん 10 △ たまねぎ 40 △ 綿実油 0.5 □ いんげんまめ(乾燥) 10 ○ パセリ 0.5 △ 米粉 3 □ チキンブイヨン 7 豆乳 25 ○ 塩 0.7 こしょう 0.05 水 70 --- きびなご 30 ○ 酒 1 塩 0.1 こしょう 0.01 カレー粉 0.3 でんぷん 3.5 □ コーン油 3.5 □	ふ 2 □ にんじん 10 △ たまねぎ 30 △ うす揚げ 4 ○ わかめ(塩蔵) 2 ○ ねぎ 3 △ みそ 11 ○ いりこ 3 水 120 --- いわし 45 ○ しょうが 0.5 △ 酒 3 こいくちしょうゆ 3 砂糖 3 □ 本みりん 0.5 水 12 --- きゅうり 15 △ たくあん 15 △ うすくちしょうゆ 0.3	鶏肉 20 ○ 酒 0.5 しめじ 7 △ えのきたけ 7 △ チンゲンサイ 10 △ たまねぎ 20 △ にんじん 10 △ もやし 10 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 --- 豚肉 20 ○ 調理ワイン 0.5 大豆(乾燥) 10 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 15 △ 綿実油 0.5 □ ケチャップ 4 △ トマトピューレ 4 △ ウスターソース 1 砂糖 1 □ こいくちしょうゆ 1 塩 0.1 こしょう 0.01 水 5 --- アガー 1.2 ○ 温州みかんジュース 30 △ 砂糖 5 □ 水 27
エネルギー／蛋白質	553kcal／23.0g	622kcal／20.3g	540kcal／20.7g	540kcal／20.5g	519kcal／19.4g	525kcal／18.2g	541kcal／20.0g	546kcal／22.5g	529kcal／20.6g	536kcal／21.9g

市が物価高騰分を負担します

昨年から続く急激な物価高騰の影響を受けている子育て世帯を支援するため、交付金を活用して保護者の皆様に新たな負担を求めることなく、令和6年度(2024年度)も市が食材費の一部を負担し、子どもたちに質の高い、おいしい給食を提供します。

【1食当たりの学校給食費】
・小学校・特別支援学校
230円
・中学校
270円

学事課からのおしらせ

今年度の小学校食物アレルギー除去食対応による児童生徒への減額徴収額が確定しました。

牛乳:71円／個
パン:53円／個
米飯:27円／食
副食:98円(パン実施日)
124円(米飯実施日)
(低・中・高学年同額)

○…あかいろのしょくひん(おもにからだをつくるもとになるしょくひん)　□…きいろのしょくひん(おもにエネルギーのもとになるしょくひん)　△…みどりいろのしょくひん(おもにからだのちょうしをととのえるもとになるしょくひん)　※上記材料は、天候等により急きょ変更する場合があります。　平均栄養摂取量　エネルギー 546kcal　たんぱくしつ 20.3g