

2025年(令和7年)5月分 学校給食献立表(中学校)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・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	米飯 牛乳 ◇かきたま汁 鯛のウスターソース揚げ 野菜の中華和え	コッペパン 牛乳 ◇えびと野菜のスープ じゃがいものガーリック炒め 抹茶クリーム	コッペパン 牛乳 わかめスープ 鰯と大豆の香り和え	米飯 牛乳 具汁 クレープイリチー いりこの佃煮	コッペパン 牛乳 鯛のトマトシチュー ひじきサラダ	米飯 牛乳 ◇わかめと卵のスープ ビビンバ	米飯 牛乳 そうめん汁 高野豆腐のそぼろ煮 昆布とけずり節のふりかけ	コッペパン 牛乳 きのこチンゲンサイのスープ ホキのフライ キャベツのソテー ソース	鶏ごぼうご飯 牛乳 もずくと春雨のスープ いわしの松前煮	コッペパン 牛乳 ◆ネストローネ ◇ピーンズサラダ
材料名および使用量(g)	卵◆ 豆腐 たまねぎ にんじん こまつな うすくちしょうゆ 塩 でんぶん だし昆布 けずり節 水	えび◆ 酒 キャベツ たまねぎ にんじん チンゲンサイ うすくちしょうゆ 塩 こしょう けずり節 水	鶏肉 酒 わかめ(塩蔵) たまねぎ にんじん えのきたけ うすくちしょうゆ 塩 こしょう けずり節	大豆(乾燥) うす揚げ じゃがいも たまねぎ にんじん みそ かえりちりめん 酒 水	たら 調理ワイン じゃがいも たまねぎ にんじん トマト(水煮) しめじ ごま 小麦粉 バター 水	わかめ(塩蔵) 卵◆ たまねぎ にんじん えのきたけ うすくちしょうゆ 塩 こしょう でんぶん けずり節	そうめん じゃがいも にんじん たまねぎ にんじん うすくちしょうゆ 塩 だし昆布 けずり節 高野豆腐 鶏肉ミンチ(むね) しょうが キャベツ 砂糖 ホキ 調理ワイン 塩 こしょう 小葉油 水 パン粉 コーン油	鶏肉 酒 しめじ えのきたけ にんじん チンゲンサイ はくさい うすくちしょうゆ こしょう けずり節 塩 1切れ	精白米 酒 鶏肉 酒 1 たまねぎ キャベツ ごぼう 干しいたけ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 本みりん 塩 はるさめ もずく にんじん だいこん たまねぎ 干しいたけ もやし しょうが こま	いんげんまめ(乾燥) 豚肉 調理ワイン たまねぎ キャベツ 20 水 きんときまめ(乾燥) 鶏肉 砂糖 塩 しょうが こしょう ツナ(オイル漬け) キャベツ にんじん 塩 マヨネーズ◆ うすくちしょうゆ 酢 砂糖 こしょう
	826kcal/29.5g	604kcal/24.0g	726kcal/29.6g							
	今年度の中学校食物アレルギー除去食対応による生徒への減額徴収額が確定しました。									
	学事課からのお知らせ									
エネルギー/蛋白質										

日・曜	19日・月	20日・火	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	麦入りごはん 牛乳 キーマカレー ごまじゃこサラダ	米飯(小盛) 牛乳 きつねうどん 切り干し大根と厚揚げの煮物	コッペパン 牛乳 春雨とレタスのスープ ボークビーンズ りんごかん	米飯 牛乳 わかめの味噌汁 炒め納豆 切り干し大根のピリ辛炒め	コッペパン 牛乳 ◇うずら卵スープ にらじゃが	米飯 牛乳 ◇ふの卵とじ きびなごのカレー揚げ 赤しそ和え	米飯 牛乳 ミョウク 春雨のミンチ炒め 大豆の鉄火みそ	小豆パン 牛乳 スパゲティミートソース キャベツと小松菜のガーリックソテー	米飯 牛乳 肉じゃが煮 さばと野菜のごまドレッシング和え	コッペパン 牛乳 いんげん豆とコーンのポタージュ 春野菜の胡麻サラダ
材料名および使用量(g)	精白米 おおむぎ 水	うす揚げ 砂糖 こいくちしょうゆ 本みりん だし汁 うどん(冷凍) たまねぎ にんじん 竹輪(煮込み用) 本みりん しょうが 綿実油 小麦粉 綿実油 カレー粉 豆乳 トマトピューレ ウスターソース こいくちしょうゆ とんかつソース トマト(水煮) ガラママサラ 塩 こしょう スープベース(丸鶏) 水	はるさめ 鶏肉 酒 こいくちしょうゆ 本みりん にんじん たまねぎ 干しいたけ うすくちしょうゆ 塩 こしょう けずり節 水	わかめ(塩蔵) うす揚げ にんじん だいこん たまねぎ みそ いりこ 酒 水	鶏肉 酒 うずら卵◆ たまねぎ にんじん たまねぎ でんぶん 塩 こしょう うすくちしょうゆ 塩 けずり節 水	うす揚げ 卵◆ ふ たまねぎ にんじん たまねぎ でんぶん 塩 こしょう 本みりん 水	鶏肉 酒 にんにく 綿実油 茎わかめ(冷凍) わかめ(塩蔵) にんじん えのきたけ うすくちしょうゆ 塩 こしょう けずり節 水	スパゲティ 豚肉ミンチ 調理ワイン 綿実油 にんじん たまねぎ しめじ ケチャップ ウスターソース デミグラスソース 塩 こしょう	豚肉 酒 つきこんにやく じゃがいも たまねぎ にんじん ホールコーン いんげんまめ(乾燥) 米粉 豆乳 スープベース(丸鶏) 塩 こしょう さば(オイル漬け) だいこん キャベツ にんにく ごま油 酢 砂糖 うすくちしょうゆ すりごま	鶏肉 調理ワイン じゃがいも たまねぎ キャベツ 20 水 グリーンアスパラガス ツナ(オイル漬け) キャベツ にんじん 酢 砂糖 ごま油 ごま油 すりごま
	776kcal/23.4g	668kcal/22.3g	653kcal/26.8g	684kcal/23.1g	629kcal/27.1g	747kcal/27.6g	675kcal/23.0g	743kcal/28.8g	712kcal/23.2g	652kcal/24.9g
	今年度の中学校食物アレルギー除去食対応による生徒への減額徴収額が確定しました。									
	学事課からのお知らせ									
エネルギー/蛋白質										

○●赤色の食品 (おもに体をつくるものとなる食品) □●黄色の食品 (おもにエネルギーのもとになる食品) △●緑色の食品 (おもに体の調子を整えるものとなる食品) ※上記材料は、天候等により急ぎ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー 687kcal たんぱく しつ 25.2g