

令和7年5月分 予定献立表



幼稚園

日 曜	献立名 主食 牛乳 主菜 副菜 その他 の順	赤 主に体の組織をつくる食品		緑 主に体の調子を整える食品		黄 主にエネルギーになる食品		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		たんぱく質 魚・肉・卵 豆・豆製品	無機質 牛乳・乳製品 小魚・海そう	ビタミン 緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	炭水化物 米・パン・めん 芋・砂糖	脂質 油脂・種類	
1 木	ご飯 牛乳 八十八夜献立		飲用牛乳			米		441
	ちくわのてん茶揚げ	ちくわ		てん茶		小麦粉	米油	
	じゃが芋のそぼろ煮	豚肉		にんじん	こんにゃく 玉ねぎ 枝豆 しめじ キャベツ	じゃが芋 砂糖		17.7
	キャベツの赤じそあえ			赤じそ				
2 金	たけのこご飯 牛乳 子どもの日献立	鶏肉 油揚げ	飲用牛乳	にんじん さやいんげん	たけのこ 干しいたけ	米 大麦 砂糖	米油	416
	あじフリッター	あじ	おきあみ あおさ			小麦粉	米油	
	新じゃが芋とわかめのみそ汁	合わせみそ	わかめ		キャベツ 玉ねぎ えのきたけ	じゃが芋		15.5
	プチ洋なしゼリー					ゼリー		
7 水	黒ロールパン 牛乳		飲用牛乳			黒ロールパン		
	鶏肉と大豆のトマト煮	鶏肉 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ	じゃが芋 砂糖		499
	アスパラとベーコンのソテー	ベーコン		グリーンアスパラガス	しめじ 玉ねぎ にんにく		オリーブオイル	20.5
	フルーツのはちみつレモンゼリーあえ				黄桃 バイナップル	はちみつレモンゼリー		
8 木	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	カレーシチュー	豚肉		にんじん	玉ねぎ しょうが	じゃが芋	カレールー	477
	鶏肉のハーブ焼き	鶏肉		バジル パセリ				19.6
	コールスロー				キャベツ きゅうり とうもろこし		ドレッシング	
9 金	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	春巻き	豚肉		にんじん	玉ねぎ キャベツ しょうが しめじ 玉ねぎ キャベツ 干しいたけ	はるさめ 春巻きの皮	米油	506
	新玉ねぎの中華スープ	豆腐 かまぼこ		チンゲンサイ				16.7
	チャプチェ	豚肉		にんじん さやいんげん	たけのこ	はるさめ 砂糖	米油 ごま ごま油	
12 月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	かぼちゃコロッケ	豚肉		かぼちゃ	玉ねぎ	じゃが芋 マッシュポテト パン粉 でん粉	米油	462
	キャベツたっぷり豆乳みそ汁	はんぺん 豆乳 合わせみそ		ねぎ	キャベツ 玉ねぎ 大根 えのきたけ			16.0
	◆ご飯がすすむ!!人じんとピーマンのごま油いため	豚肉		にんじん ピーマン		砂糖	ごま ごま油	
13 火	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	野菜はんぺんのお好みソース	たら いか	青のり粉		キャベツ ねぎ しょうが	小麦粉 砂糖 でん粉	米油	428
	五目煮	鶏肉 大豆 生揚げ		さやいんげん にんじん	こんにゃく 干しいたけ	じゃが芋 砂糖		18.7
	小松菜ともやしの和風サラダ			小松菜	もやし		ドレッシング	
14 水	肉うどん 牛乳 (白玉うどん・汁)	豚肉 油揚げ	飲用牛乳	にんじん 小松菜	しょうが 玉ねぎ 干しいたけ	白玉うどん 砂糖		524
	かつおカツ	かつお			玉ねぎ しょうが	パン粉 小麦粉	米油	21.8
	大根ときゅうりの三杯酢		わかめ		大根 きゅうり	砂糖		
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
15 木	コーンしゅうまい	たら 豆腐			とうもろこし 玉ねぎ	しゅうまいの皮		460
	ビーンズマーボー	豚肉 大豆 豆腐 豆みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	ごま油	21.4
	チンゲンサイともやしのサラダ			チンゲンサイ 赤パプリカ	もやし		ごま ドレッシング	
	チキンライス 牛乳 (麦ご飯・具)	鶏肉	飲用牛乳	にんじん	玉ねぎ とうもろこし	米 大麦		415
16 金	白身魚の香草焼き	たら		バジル			米油	20.8
	野菜とウインナーのコンソメ煮	ポークウインナー		にんじん	キャベツ 玉ねぎ しめじ	じゃが芋		
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	⑩愛知県産キャベツ入りメンチカツ	鶏肉			愛知県産キャベツ 玉ねぎ	パン粉 でん粉	米油	530
19 月	豚肉と野菜のしょうが煮	豚肉 ちくわ		にんじん 小松菜	こんにゃく しょうが 玉ねぎ	じゃが芋 砂糖		18.5
	切り干し大根のごま酢あえ			チンゲンサイ	切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま	
献立表の見方		【 】:卓上物 【 】業者配送 太字 新献立 ◆我が家のじまん料理 ⑩旬の料理		エネルギー基準値 490kcal		たんぱく質基準値 20.2g		

材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。

食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。

献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。

《給食で使用する魚は、できるかぎり骨が気にならないものを使用していますが骨が残っていることがあります》

幼児園

20 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	さばの照り焼き		さば			しょうが			531
	カレー味の肉じゃが		豚肉		にんじん さやいんげん	こんにやく 玉ねぎ	じゃが芋 砂糖	カレールー	21.9
	ひじきサラダ			ひじき		枝豆 とうもろこし	砂糖	ドレッシング	
21 水	スライspan	牛乳		飲用牛乳			スライspan		
	ハンバーグのトマトソースかけ		豚肉 鶏肉		トマトソース	玉ねぎ	砂糖	米油	582
	枝豆のクリームスープ			牛乳 脱脂粉乳	パセリ	玉ねぎ 枝豆	じゃが芋	ベシヤメルソース	26.1
	コーンサラダ					きゅうり キャベツ とうもろこし		ドレッシング	
22 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	めひかりのフライ（2個）			めひかり 			パン粉 でん粉 小麦粉	米油	453
	高野豆腐のいり煮		豚肉 高野豆腐		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにやく ごぼう	じゃが芋 砂糖		20.1
	キャベツの昆布あえ			昆布		キャベツ		ごま油	
23 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	鶏肉とレバーの黒酢がらめ		鶏レバー 鶏肉			しょうが	でん粉 砂糖	米油	464
	チンゲンサイと生揚げの中華煮		豚肉 生揚げ		チンゲンサイ にんじん	白菜 玉ねぎ しめじ	でん粉	ごま油	20.4
	オレンジ					オレンジ 			
26 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
	いわしの煮付け		いわし			しょうが			489
	野菜のみそいため		豚肉 生揚げ 豆みそ		にんじん ピーマン	玉ねぎ キャベツ にんにく しょうが	砂糖 でん粉	米油	22.7
	きゅうりとコーンの和風サラダ			わかめ		きゅうり とうもろこし			
27 火	金芽玄米ご飯	牛乳		飲用牛乳			米 玄米		
	ハヤシチュー		豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ しめじ		ハヤシルウ	476
	ほうれん草入りオムレツ		卵		ほうれん草				19.4
	ポテトサラダ				にんじん	きゅうり	じゃが芋	ドレッシング	
28 水	豆乳ちゃんぽん （ラーメン・スープ）	牛乳	豚肉 かまぼこ 豆乳	飲用牛乳	チンゲンサイ にんじん	キャベツ 玉ねぎ しょうが にんにく	ラーメン でん粉	ごま油	492
	ごぼう入りつくね		鶏肉			玉ねぎ ごぼう しょうが			22.9
	きゅうりと青菜のナムル			のり	小松菜	きゅうり		ごま ごま油	
	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
29 木	ささみフライ		鶏肉				パン粉 小麦粉 でん粉	米油	515
	じゃが芋と生揚げの煮物		豚肉 生揚げ		にんじん 小松菜	玉ねぎ 干しいたけ	じゃが芋 砂糖		25.6
	切り干し大根としらすのうめふりかけ		給食センター手作りの ふりかけです	しらす干し	大根葉 青じそ	切り干し大根 梅	砂糖	ごま油	
	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米		
30 金	ビビンパの具		豚肉		チンゲンサイ	もやし にんにく 干しいたけ	砂糖	ごま ごま油	429
	野菜しゅうまい		たら		にんじん	玉ねぎ とうもろこし エリンギ しめじ ひらたけ しょうが	しゅうまいの皮		19.9
	わかめスープ		ベーコン 豆腐	わかめ	ねぎ	玉ねぎ とうもろこし	はるさめ	ごま油	

愛知県産の食材 主食（米（刈谷市産） 小麦） 飲用牛乳 青じそ さやいんげん 小松菜 チンゲンサイ にんじん ねぎ パセリ キャベツ きゅうり
（今月の予定） 大根 玉ねぎ 白菜 豚肉 めひかり しらす干し たけのこ のり てん茶 大豆 豆みそ 豆乳 切り干し大根 干しいたけ

地元の旬を味わう日

今月の旬は「キャベツ」です



キャベツ 地元：東三河地域（田原市、豊橋市） 旬の時期：10月から6月

愛知県のキャベツの出荷量は全国1位です。愛知県では、温暖な気候や用水が整備された立地条件をいかして東三河地域を中心に生産されています。キャベツは、葉の巻きがゆるい「春系キャベツ」と、玉が硬く締まった「冬系キャベツ」に分けられます。春系は柔らかく味が良いため生食用に向き、冬系は硬く締まって煮くずれせず、加熱すると甘みが増すことから調理用に向いています。