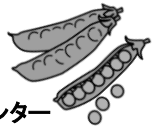


令和7年5月分 予定献立表



形態食

刈谷市学校給食センター

日 曜	献立名 ごはん 牛乳 主菜 副菜 その他 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	
		たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質
		魚・肉・卵 豆・大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん 芋・砂糖	油脂・種実類
1 木	ごはん 牛乳 八十八夜献立		飲用牛乳			こめ	
	ちくわのてん茶揚げ	ちくわ		てんちゃ		こむぎこ	こめあぶら
	じゃが芋のそぼろ煮	ぶたにく		にんじん	こんにゃく たまねぎ えだまめ しめじ	じゃがいも さとう	
	キャベツの赤じそあえ			あかじそ	キャベツ		
2 金	たけのこごはん 牛乳 (ごはん・具) こどもの日献立	とりにく	飲用牛乳	にんじん さやいんげん	たけのこ ほししいたけ	こめ さとう	こめあぶら
	あじフリッター (2個)	あじ	おきあみ あおさ			こむぎこ	こめあぶら
	新じゃが芋とわかめのみそ汁	あわせみそ	わかめ		キャベツ たまねぎ えのきたけ	じゃがいも	
	子どものひゼリー					こどものひゼリー	
7 水	黒ロールパン 牛乳		飲用牛乳			くろロールパン	
	鶏肉と大豆のトマト煮	とりにく だいず		にんじん トマト	たまねぎ	じゃがいも さとう	
	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 たまねぎ にんにく		オリーブオイル
	フルーツのはちみつレモンゼリーあえ				おうとう	はちみつレモンゼリー	
8 木	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	カレーシチュー	ぶたにく		にんじん	たまねぎ しょうが にんにく	じゃがいも	カレールー
	鶏肉のハーブ焼き	とりにく		バジル パセリ			
	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	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	春巻き	ぶたにく		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	はるまきのかわ	こめあぶら
	新玉ねぎの中華スープ	とうふ かまぼこ		チンゲンサイ	たまねぎ キャベツ ほししいたけ		
	チャプチェ	ぶたにく		にんじん さやいんげん	たけのこ にんにく	はるさめ さとう	こめあぶら ごま ごまあぶら
12 月	ごはん 牛乳 住吉小学校6年生 山下昇真さんの 我が家のじまん料理です		飲用牛乳			こめ	
	かぼちゃコロッケ	ぶたにく		かぼちゃ	たまねぎ	じゃがいも マッシュポテト パンこ でんぶん	こめあぶら
	キャベツたっぷり豆乳みそ汁	はんぺん とうりゅう あわせみそ		ねぎ	キャベツ たまねぎ だいこん えのきたけ		
	◆ごはんがすすむ!!人じんとピーマンのごま油いため	ぶたにく		にんじん ピーマン		さとう	ごま ごまあぶら
13 火	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	野菜はんぺんのお好みソース	たら いか	あおのりに		キャベツ ねぎ しょうが	こむぎこ さとう でんぶん	こめあぶら
	五目煮	とりにく だいず なまめ		さやいんげん にんじん	こんにゃく ほししいたけ	じゃがいも さとう	
	小松菜ともやしの和風サラダ			こまつな	もやし		ドレッシング
14 水	肉うどん 牛乳 (白玉うどん・汁)	ぶたにく	飲用牛乳	にんじん こまつな	しょうが たまねぎ ほししいたけ	しらたまうどん さとう	
	かつおカツ	かつお			たまねぎ しょうが	パンこ こむぎこ	こめあぶら
	大根ときゅうりの三杯酢		わかめ		だいこん きゅうり	さとう	
	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
15 木	コーンしゅうまい (2個)	たら とうふ			とうもろこし たまねぎ	しゅうまいのかわ	
	ビーンズマーボー	ぶたにく だいず とうふ まめみそ		にんじん ねぎ	たまねぎ しょうが にんにく	さとう でんぶん	ごまあぶら
	チンゲンサイともやしのサラダ			チンゲンサイ あかいブロッコリー	もやし		ごま ドレッシング
	チキンライス 牛乳 (ごはん・具)	とりにく	飲用牛乳	にんじん	たまねぎ とうもろこし	こめ	
16 金	白身魚の香草焼き	たら		バジル			こめあぶら
	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 たまねぎ しめじ	じゃがいも	
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 ㊦ 旬の料理					

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》



形態食

19	月	ごはん 愛知県産キャベツ入りメンチカツ 豚肉と野菜のしょうが煮 切り干し大根のごま酢あえ	牛乳 地元の旬を味わう日	ぎゅうにく ぶたにく ちくわ	飲用牛乳		愛知県産キャベツ たまねぎ こんにやく しょうが たまねぎ きりしまたいこん きゅうり	こめ パンこ こむぎこ じゃがいも さとう さとう ごま	こめあぶら
20	火	ごはん さばのみそ煮 カレー味の肉じゃが ひじきサラダ	牛乳	さば みそ ぶたにく ひじき	飲用牛乳	にんじん さやいんげん ひじき	こんにやく たまねぎ えだまめ とうもろこし	こめ じゃがいも さとう さとう	こめあぶら カレールー ドレッシング
21	水	ごはん スライスパン ハンバーグのトマトソースかけ 枝豆のクリームスープ コーンサラダ いちごジャム	牛乳	ぶたにく とり ぶたにく とうふ こんにゃく	飲用牛乳	トマトソース パセリ たまねぎ たまねぎ えだまめ きゅうり キャベツ とうもろこし	たまねぎ えだまめ きゅうり キャベツ とうもろこし	こめ スライスパン さとう じゃがいも いちごジャム	こめあぶら ベシヤメルソース ドレッシング
22	木	ごはん えびカツ 高野豆腐のいり煮 キャベツの昆布あえ	牛乳	えび たら ぶたにく こうやどうふ	飲用牛乳	にんじん さやいんげん こんにゃく	たまねぎ たまねぎ こんにやく ごぼう キャベツ	こめ パンこ こむぎこ じゃがいも さとう	こめあぶら こめあぶら ごまあぶら
23	金	ごはん 鶏肉とレバーの黒酢がらめ チンゲンサイと生揚げの中華煮 野菜とくだものゼリー	牛乳	とりレバー とり ぶたにく なまあげ	飲用牛乳	しょうが チンゲンサイ にんじん	しょうが はくさい たまねぎ しめじ	こめ でんぶん さとう でんぶん ゼリー	こめあぶら こめあぶら ごまあぶら
26	月	ごはん いわしの煮付け 野菜のみそいため きゅうりとコーンの和風サラダ	牛乳	いわし ぶたにく なまあげ まめみそ	飲用牛乳	しょうが にんじん ピーマン きゅうり	しょうが たまねぎ キャベツ にんにく しょうが きゅうり とうもろこし	こめ さとう でんぶん	こめあぶら
27	火	ごはん ハヤシシチュー ほうれん草入りオムレツ ポテトサラダ	牛乳	ぶたにく たまご	飲用牛乳	にんじん トマト ほうれんそう にんじん	たまねぎ しめじ きゅうり	こめ じゃがいも	こめあぶら ドレッシング
28	水	豆乳ちゃんぽん (ラーメン・スープ) ごぼう入りつくね(2個) きゅうりと青菜のナムル	牛乳	ぶたにく かまぼこ とうにゅう とり のり	飲用牛乳	チンゲンサイ にんじん ごまつな きゅうり	キャベツ たまねぎ しょうが にんにく たまねぎ ごぼう しょうが きゅうり	こめ ラーメン でんぶん ごま ごまあぶら	こめあぶら
29	木	ごはん ささみフライ じゃが芋と生揚げの煮物 切り干し大根としらすのふりかけ	牛乳	とり ぶたにく なまあげ きりしまたいこん	飲用牛乳	にんじん こまつな だいこんば あおじそ	たまねぎ ほししいたけ きりしまたいこん	こめ パンこ こむぎこ でんぶん さとう	こめあぶら こめあぶら ごまあぶら
30	金	ごはん ビビンバの具 野菜しゅうまい(2個) わかめスープ	牛乳	ぶたにく たら ベーコン とうふ	飲用牛乳	チンゲンサイ にんじん ねぎ	もやし にんにく ほししいたけ たまねぎ とうもろこし エリンギ しめじ ひらたけ しょうが たまねぎ とうもろこし	こめ さとう しゅうまいの皮 はるさめ	こめ ごま ごまあぶら ごまあぶら

愛知県産の食材 (今月の予定) 主食(こめ(刈谷市産) こむぎ) 飲用牛乳 あおじそ さやいんげん こまつな チンゲンサイ にんじん ねぎ パセリ キャベツ きゅうり だいこん たまねぎ はくさい ぶたにく しらすばし たけのこ のり てんちゃ たいず まめみそ とうにゅう きりしまたいこん ほししいたけ

じもと しゅん あじ ひ
地元の旬を味わう日

こんげつ しゅん
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。