



令和7年度5月中学校給食予定献立表



三島市立北学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
1 (木)	八十八夜献立	5月2日は八十八夜。お茶摘みが始まる季節です。お茶の香りを料理で楽しみましょう。				
	ご飯(麦)			精白米・麦		
	牛乳	牛乳				
	小松菜鶏丼	鶏肉	小松菜	玉葱・もやし・干し椎茸 にんにく・古根	でん粉・砂糖	ごま油 植物油
	みそ汁	豆腐・みそ・油揚げ	葉葱	玉葱・大根・しめじ		
2 (金)	三島茶蒸しパン	鶏卵	牛乳 緑茶		プレミックス粉・砂糖	植物油
	こどもの日献立	子どもの成長を願う子どもの日。出世魚であるブリのフライと、筍のようにすくすくと成長して下さいという願いを込めて筍を使ったみそ汁、子孫繁栄を願う柏餅の献立です。				
	ご飯(麦)			精白米・麦		
	牛乳	牛乳				
	ぶりのフライ (トマトソース)	ぶり	トマト		小麦粉・パン粉 砂糖	植物油 ごま
7 (水)	おひたし	かつお削り節	小松菜・人参	もやし		
	みそ汁	豆腐・みそ・油揚げ	わかめ	筍・えのき茸		
	柏もち	あずき			じゃがいも 精白米・砂糖	
	ご飯(麦)			精白米・麦		
	牛乳	牛乳	人参・ピーマン	玉葱・にんにく・古根 キャベツ	でん粉・砂糖	植物油
8 (木)	焼き肉	豚肉・みそ				
	茹でキャベツ					
	みそ汁	豆腐・みそ・油揚げ	葉葱	もやし	じゃがいも	
	ご飯(麦)			精白米・麦		
	牛乳	牛乳	人参・パセリ	玉葱・しめじ	じゃがいも・小麦粉 パン粉	バター 植物油
9 (金)	ポテトグラタン	鶏肉・ベーコン 白花豆	牛乳・チーズ			
	海藻サラダ		わかめ	人参	もやし・きゅうり	砂糖
	野菜スープ			人参	大根・玉葱・ホールコーン	ごま油
	ご飯(麦)				精白米・麦	
	牛乳	牛乳			砂糖	
12 (月)	たらの西京焼き	たら・みそ			砂糖	
	ごま和え		小松菜・人参	キャベツ	砂糖	ごま
	けんちん汁	豆腐・鶏肉		葉葱・人参	大根・ごぼう	じゃがいも・こんにゃく でん粉
	ミルクプリン		牛乳・脱脂粉乳 生クリーム			ミルクプリンの素
	ご飯(麦)			精白米・麦		
13 (火)	牛乳	牛乳				
	竹輪の二色揚げ	竹輪	青のり	人参	小麦粉	植物油・ごま
	いり鶏	大豆・鶏肉		人参・いんげん	ごぼう	こんにゃく・砂糖
	具だくさん汁	みそ・油揚げ		人参・葉葱	大根・キャベツ	じゃがいも
	★「ロメインレタスをいただきます」 今が旬のロメインレタスを、JAふじ伊豆三島函南地区 箱根西麓のうみんづの皆さんからプレゼントしていただきます					
14 (水)	ご飯(麦)			精白米・麦		
	牛乳	牛乳				
	鶏の香味焼き	鶏肉		にんにく・古根	砂糖	
	コールスローサラダ			人参	キャベツ・ホールコーン	マヨネーズ・ごま (卵不使用)
	ロメインレタスの卵スープ	鶏卵・ベーコン		人参	ロメインレタス・玉葱	でん粉 植物油
15 (木)	うどん				うどん	
	牛乳	牛乳				
	カレーうどん汁	豚肉・かまぼこ	脱脂粉乳 チーズ	人参 葉葱	玉葱・しめじ・干し椎茸 にんにく	カレールウ
	ツナサラダ	かつお油漬		人参	レタス・きゅうり・キャベツ	砂糖 植物油
	果物				果物	
16 (金)	ご飯(麦)			精白米・麦		
	牛乳	牛乳				
	マーボー豆腐	豆腐・豚肉・大豆 レバー・みそ		人参・葉葱	玉葱・筍・干し椎茸 にんにく・古根 きゅうり	でん粉・砂糖 植物油 じゃがいも・砂糖 ごま・ごま油
	ポテトのごまドレッシング					
	ご飯(麦)			精白米・麦		
1 (木)	牛乳	牛乳				
	赤魚の煮付け	あこうだい		古根	砂糖	
	しらたきの炒め物	豚肉		人参・さやいんげん	しらたき・砂糖・でん粉	
	みそ汁	豆腐・みそ	わかめ	葉葱	玉葱	じゃがいも
	牛乳かん		牛乳・粉寒天		もも	砂糖

【 お知らせ 】*天候や食材の納入状況等により、献立、使用食材が変更になる場合があります。

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	
19 (月)	ふるさと給食の日献立	静岡県や三島市で栽培された食材をたくさん使用した給食です。(★は三島市産、☆は静岡県産食材です。)				
	ご飯(麦)			精白米・麦		
	牛乳	☆牛乳				
	大豆コロッケ	☆大豆	玉葱	じゃがいも・パン粉 小麦粉・砂糖	植物油	
	豚キムチ	☆豚肉	人参・にら	☆もやし・★玉葱・キムチ にんにく・古根	砂糖 植物油 ごま油	
20 (火)	肉団子スープ	鶏肉	★小松菜・人参	★玉葱・★大根	パン粉	
	ご飯(麦)			精白米・麦		
	牛乳	牛乳				
	親子丼	鶏卵・鶏肉 かまぼこ	人参	玉葱・大根・しめじ グリンピース・干し椎茸	砂糖・でん粉	
21 (水)	みそ汁	みそ・油揚げ	わかめ	ほうれん草	白菜・玉葱	
	ご飯(麦)			精白米・麦		
	牛乳	牛乳				
	さわらの磯風味	さわら・大豆	青のり	古根	でん粉・砂糖 かぶねうつ 植物油	
	塩ナマル		小松菜・人参	もやし・にんにく	砂糖 ごま油・ごま 春雨	
22 (木)	春雨スープ	鶏肉	人参・葉葱	玉葱・キャベツ		
	ドッグパン(ロールパン)	脱脂粉乳		小麦粉・砂糖	ショートニング	
	緑茶粉入りロールパン	脱脂粉乳	緑茶	小麦粉・砂糖	ショートニング	
	牛乳	牛乳				
	チリビーンズ	豚肉・大豆・いばー [♪] ポークウィンナー		トマトピュレ	玉葱・にんにく・古根	
23 (金)	クラムチャウダー	あさり・白花豆	牛乳・脱脂粉乳 チーズ	人参・パセリ	玉葱 じゃがいも・小麦粉 バター 植物油	
	ご飯(麦)				精白米・麦	
	牛乳	牛乳				
	ししゃもの南蛮漬け (南蛮たれ)		ししゃも	古根	でん粉 植物油	
	ひじきの炒め煮	さつま揚げ・大豆	ひじき	人参 いんげん	根深葱 砂糖・でん粉 砂糖 ごま 植物油	
26 (月)	かきたまみそ汁	豆腐・鶏卵・みそ	わかめ	玉葱・えのき茸		
	ご飯(麦)			精白米・麦		
	牛乳	牛乳				
	ポテトの卵焼き (卵焼きソース)	鶏卵・豚肉 ポークウィンナー	牛乳	人参	玉葱 じゃがいも・砂糖 植物油	
	茎わかめのきんびら	豚肉	茎わかめ		砂糖 ごま	
27 (火)	みそ汁	豆腐・みそ・油揚げ		葉葱	もやし・キャベツ	
	ご飯(麦)				精白米・麦	
	牛乳	牛乳				
	ごぼう入りハッシュドポーク	豚肉	チーズ 脱脂粉乳	トマト缶	玉葱・ごぼう・グリンピース 古根・にんにく ハヤシルウ・小麦粉 バター 植物油	
	粉ふきいも		青のり		じゃがいも	
28 (水)	フレンチサラダ			人参	キャベツ・きゅうり ホールコーン 砂糖 植物油	
	ご飯(麦)				精白米・麦	
	牛乳	牛乳				
	いかの香味焼き	いか・みそ	葉葱	根深葱・古根・にんにく		
	じゃがいものそぼろ煮	豚肉・大豆		人参・いんげん	玉葱・干し椎茸・古根 じゃがいも・砂糖・でん粉 植物油	
30 (金)	みそ汁	生揚げ・みそ	わかめ	ほうれん草	もやし	
	世界を知ろう! ワールド給食	31日に「こくさい」の語呂合わせで「ワールド給食」を実施します。世界ではどのような料理を食べているのでしょうか。 今月は「イタリア」の料理です。				
	ご飯(麦)				精白米・麦	
	牛乳	牛乳				
	ボロニアカツ (トマトとバジルのソース)	豚肉・大豆粉		トマト・バジル	玉葱・にんにく パン粉・でん粉 砂糖 植物油	
	レタスヒツナのサラダ	かつお油漬		人参	もやし・レタス・きゅうり 砂糖 植物油	
	ラビオリースープ	豚肉・ベーコン		トマト	玉葱・にんにく・セロリー 小麦粉・砂糖 植物油	

【お知らせ】*天候や食材の納入状況等により、献立、使用食材が変更になる場合があります。

*麦ご飯の麦配合割合が多くなります。

◆ 今月の給食回数は、19回の予定です。

北中学校 : 27日(火)・28日(水)・29日(木)は、給食がありません。

北上中学校 : 8日(木)・9日(金)は、給食がありません。

12日(月)は、3年生と特支3年生の給食がありません。

16日(金)は、1年生と特支の給食がありません。

給食では、地元生産者の皆様の野菜を積極的に使用しています。
今月使用する野菜は次の方々から納品されています。

葉ねぎ : 小沢地区 山田貴臣さん
玉葱 : 山田地区 杉山久雄さん
しめじ : 川原ヶ谷地区の長谷川園さん
小松菜 : 沢地地区の下里明美さん



