



令和7年度 5月中学校給食予定献立表



三島市立錦田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)
5月はお茶の初摘みが行われる時期です。今月は三島市のお茶を使った献立が登場します。お茶の香りを楽しみましょう。					
1 (木)	麦ご飯			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	豚キムチ丼	豚肉	みしま茶	白菜・玉葱・もやし にんにく・生姜・りんご	ごま油・植物油
	豆腐とチンゲン菜のスープ	豆腐・ベーコン・鶏肉	みしま茶	チンゲン菜・人参	植物油
	三島茶のカップケーキ	鶏卵・豆乳		せん茶	小麦粉・砂糖 植物油
2 (金)	こどもの日献立	5月5日はこどもの健やかな成長を願うこどもの日です。給食では、今が旬の「筍」を使って「すくすくと立派な大人になって下さい」という願いを込めた献立にしました。柏餅も付きます。			
	麦ご飯			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	かつおフライ	かつお		生姜	パン粉・小麦粉・砂糖 でん粉
	もやしときゅうりのサラダ			もやし・きゅうり	砂糖
7 (水)	若竹汁	豆腐・蒲鉾	わかめ	小松菜	ごま・ごま油
	柏餅	あずき	寒天		上新粉・砂糖
	麦ご飯			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	きびなごフライ		きびなご		パン粉
8 (木)	厚揚げと大根のオイスターソース煮	生揚げ・豚肉		人参 チンゲン菜	植物油
	みそ汁	みそ	わかめ	玉ねぎ	大根・きくらげ 生姜・にんにく
	麦ご飯			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	豆腐のカレー煮	豆腐・鶏肉・大豆 みそ		人参	じゃが芋・カレールウ
9 (金)	海藻サラダ		わかめ	葉ねぎ	植物油
	麦ご飯			玉葱・グリンピース にんにく・生姜	砂糖
	牛乳	牛乳			ごま・ごま油
	いわしの梅煮	いわし		キャベツ	精白米・麦
	青菜のアーモンド和え			小松菜・人参	砂糖・でん粉
12 (月)	ボテスープ	ベーコン・鶏肉		人参・チンゲン菜	アーモンド・ごま油
	ヨーグルト		脱脂粉乳・寒天	玉葱	じゃが芋
	麦ご飯				植物油
	牛乳	牛乳			
	あじフライ (ごまソース)	あじ			パン粉
13 (火)	おひたし			生姜	植物油
	吳汁	大豆・みそ・油揚げ		人参・葉蔥	砂糖
	ラムネ型チーズ		チーズ	大根	ごま
	中華めん				
	牛乳	牛乳			
14 (水)	五目ラーメン	豚肉	人参	もやし・キャベツ・筍 根深ねぎ・どうもろこし にんにく・生姜	精白米・麦
	焼き餃子	豚肉		キャベツ・玉葱・生姜	植物油
	ロメインレタスの青のり和え		あおさ	ロメインレタス・もやし	砂糖
	アーモンドフィッシュ		かたくちいわし		ごま油
	麦ご飯				アーモンド・ごま
15 (木)	牛乳	牛乳			
	二色丼 ツナそぼろ 玉子そぼろ	かつお油漬・大豆・油揚げ 鶏卵	人参	玉葱・筍・椎茸・生姜	精白米・麦
	豚汁	豆腐・みそ・豚肉		大根・ごぼう・根深ねぎ	植物油
	麦ご飯				植物油
	牛乳	牛乳			
16 (金)	豚肉の黒酢炒め	豚肉・白いんげん豆	人参 さやいんげん	れんこん	じゃが芋・でん粉
	タラつみれ汁	豆腐・タラ	人参・葉蔥	大根	植物油・ごま油
	りんご			りんご	砂糖
	わかめ麦ご飯		わかめ		ごま油
	牛乳	牛乳			植物油
【お知らせ】天候により、使用食材が変更になる場合があります。	ちくわのお茶粉揚げ	竹輪・鶏卵	せん茶		小麦粉
	ボテ豆サラダ	大豆			植物油
	具たくさん汁	みそ・油揚げ	人参・葉蔥	玉葱・キャベツ	ごま油・ごま

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)	麦ご飯			精白米・麦	
	牛乳	牛乳			
	甘藷みしまコロッケ	豆乳		さつま芋・パン粉・砂糖	植物油
	キャベツの味噌炒め	豚肉・みそ	人参・ビーマン	砂糖・でん粉	植物油
20 (火)	かきたま汁	鶏卵	小松菜	玉葱・えのき茸 でん粉	
	緑茶粉入りロールパン		脱脂粉乳	緑茶	小麦粉・砂糖 小麦粉・砂糖
	ロールパン		脱脂粉乳		ショートニング ショートニング
	牛乳		牛乳		
21 (水)	チリビーンズ	豚肉・大豆・レバー ワインナー		トマトピューレ	玉葱・にんにく・生姜 砂糖
	じゃが芋のクリームスープ	鶏肉・白花豆	牛乳・粉チーズ 脱脂粉乳	人参・パセリ	玉葱・しめじ じゃが芋・小麦粉
	麦ご飯				精白米・麦
	牛乳		牛乳		
22 (木)	ししゃもフライ		ししゃも		パン粉・小麦粉 コーンスターク・砂糖
	野菜とイカの酢みそ和え	イカ・みそ	わかめ	人参	こんにゃく・砂糖
	けんちん汁	鶏肉・豆腐		人参・葉葱	大根・ごぼう じゃが芋・でん粉
	麦ご飯				精白米・麦
23 (金)	牛乳		牛乳		
	ボテトの玉子焼き (ごまソース)	鶏卵・豚肉・ワインナー		人参	玉葱 じゃが芋・砂糖 砂糖
	五目豆	鶏肉・大豆・竹輪		人参・さやいんげん	こんにゃく・砂糖
	みそ汁	みそ	わかめ	葉葱	玉葱・キャベツ
26 (月)	麦ご飯				精白米・麦
	牛乳		牛乳		
	大豆とひじきのチーズ焼き	大豆・豚肉・ワインナー レバー	チーズ・ひじき	人参・トマト	玉葱・マッシュルーム にんにく・生姜 じゃが芋・砂糖
	ツナサラダ		かつお油漬け	人参	キャベツ・レタス・きゅうり 砂糖
27 (火)	小松菜のスープ		豆腐・豚肉	人参・小松菜	玉葱・えのき茸 植物油
	世界の給食	給食で世界の料理を味わおう！ 今月は「タイ」です。			
	麦ご飯				
	牛乳		牛乳		
28 (水)	ガパオライス	鶏肉・大豆		人参・ビーマン 赤ビーマン・バジル	玉葱・筍 生姜・にんにく 砂糖・でん粉 植物油
	トマトと卵のスープ	鶏卵・豆腐 ペーコン・鶏肉		トマト	玉葱 でん粉 植物油
	麦ご飯				精白米・麦
	牛乳		牛乳		
29 (木)	さわらの豆みそ焼き	さわら・大豆・みそ		葉葱	パン粉 マヨネーズ・ごま (卵不使用)
	キャベツの塩昆布和え		塩昆布	小松菜・人参	キャベツ ごま・ごま油
	さつま汁	みそ・鶏肉	わかめ	葉葱	大根・しめじ さつま芋
	麦ご飯				精白米・麦
30 (金)	牛乳		牛乳		
	ポテトグラタン	鶏肉・ペーコン みそ	牛乳・チーズ	人参・パセリ	玉葱・しめじ じゃが芋・小麦粉 パン粉 バター・植物油
	グリーンサラダ			小松菜	キャベツ・きゅうり とうもろこし 砂糖 ごま・植物油
	ミネストローネ	ペーコン・鶏肉		トマト・人参	玉葱・セロリー・にんにく 植物油

【お知らせ】天候により、使用食材が変更になる場合があります。

◆今月の給食回数は20回の予定です。

錦田中学校:22日・23日は、2年生は給食がありません。

28日・29日は1年生・3年生・5組は給食がありません。

30日は3年生は給食がありません。

山田中学校:28日・29日・30日は給食がありません。

【今月の給食で使用している地場産物】

- ・葉ねぎ…小沢地区の山田貴臣さん
- ・エリンギ…川原ヶ谷地区の長谷川園さん
- ・ロメインレタス…箱根西麓のうみんずのみなさん
- ・玉葱…山田地区の杉山久雄さん
- ・小松菜…山田地区の林正俊さん
- ・せん茶…塚原地区の杉本大輔さん

ロメインレタスをいただきます！

5月13日のロメインレタスは『JAふじ伊豆三島函南地区箱根西麓のうみんず』の方々より、無償提供していただきます。

