

## 令和7年5月分献立予定表

20回

△ブロック (飯島小・七郷小・中川小・東中・岩井中・南中)

坂東市立岩井学校給食センター

日	曜	献立名	体の中での主なはたらき						小学生 エネルギー (kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	中学生 エネルギー (kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)		
			体をつくるもとになる		体の調子を整える		エネルギーのもとになる					
			1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻類	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 種実類・油脂				
1	木	こどものひこんだて										
		わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ			ごはん			737 26.7 2.8		
		やさいしんじょう	いとよりだい とうふ		にんじん かぼちゃ	たまねぎ えだまめ とうもろこし	砂糖 でんぶん 油					
		たけのこのおかに	油あげ かつおぶし		にんじん さやいんげん	たけのこ しめじ	砂糖					
		なのはなのみそしる	とうふ みそ		にんじん なのはな	かぶ たまねぎ						
2	金	※こどものひゼリー	豆乳			りんご	砂糖					
		にくみそごまうどん 牛乳 (ソフトめんにくみそごまうどんじる)	ぶた肉 みそ	牛乳	にんじん	たまねぎ もやし ねぎ	ソフトめん		ごま 油	590 15.2 2.8		
		はるまき	とり肉		にんじん	しょうが にんにく			ごま油			
		プロッコリーサラダ			プロッコリー にんじん	たまねぎ キャベツ もやし たけのこ	小麦粉 はるまき					
7	水	ポークカレーライス 牛乳 (ごはん ポークカレー)	ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ にんにく りんご	ごはん			705 19.9 2.3		
		カリフラワーとえだまめのサラダ			にんじん	カリフラワー えだまめ キャベツ とうもろこし						
		●カルシウムウエハース		牛乳			小麦粉	油				
8	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			602 23.4 2.7		
		さんまに	さんま			しょうが	砂糖					
		たくあんあえ				きゅうり キャベツ だいこん	砂糖	ごま				
		みそけんちんじる	みそ とうふ		にんじん	だいこん ごぼう	ごはん じゃがいも	油				
9	金	ジャージャーメン ※はっこう乳 (ソフトめん ジャージャーじる)	みそ ぶた肉	はっこう乳	にんじん	もやし たまねぎ たけのこ ねぎ しょうが にんにく	ソフトめん			551 25.1 2.8		
		カラフルかまぼこ	たら		にんじん さやいんげん	たまねぎ とうもろこし	でんぶん					
		チキンとだいこんのサラダ	とり肉		にんじん	だいこん きゅうり		ごま				
12	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			636 22.8 2.4		
		にくだんご(1. 2. 2. 2)	とり肉 ぶた肉			たまねぎ にんにく しょうが	砂糖	油				
		ひじきのいために	ちくわ 大豆	ひじき	にんじん		こんにゃく 砂糖	油				
		あつあげのみそしる	みそ 生あげ		にんじん こまつな	たまねぎ						
13	火	おたのしみこんだて										
		コッペパン 牛乳		牛乳			パン			711 22.6 2.8		
		やさいグラタン	豆乳		にんじん ほうれんそう	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも 米粉	油				
		プロッコリーとチーズのサラダ		チーズ	プロッコリー にんじん	きゅうり						
		ミニストローネ	とり肉		にんじん トマト	キャベツ たまねぎ しめじ セロリ にんにく	じゃがいも	油				
14	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			614 28.4 2.7		
		あじのみりんぼし	あじ				砂糖					
		きんびらごぼう	さつまあげ		にんじん	ごぼう	こんにゃく	ごま ごま油				
		じゃがいものみそしる	油あげ みそ	わかめ		たまねぎ	じゃがいも					
15	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			688 24.2 2.8		
		やきぎょうざ(1. 2. 2. 2)	ぶた肉 とり肉		にら	キャベツ たまねぎ しょうが	小麦粉 でんぶん					
		キャベツのあさづけ		こんぶ	にんじん	キャベツ きゅうり		ごま				
		マー婆ースープ	ぶた肉		にんじん	たまねぎ たけのこ えのきたけ ねぎ しょうが にんにく	はるさめ	ごま油				
16	金	きつねうどん 牛乳 (ソフトめん きつねじる)	なると とり肉 油あげ	牛乳	にんじん	たまねぎ しいたけ	ソフトめん			725 24.4 2.7		
		きんとんパイ	卵				さつまいも 小麦粉 砂糖	マーガリン				
		キャベツとツナのサラダ	まぐろ		にんじん	キャベツ きゅうり		ごま				
		ごはん 牛乳		牛乳								
19	月	メンチカツ	ぶた肉			たまねぎ	パン粉 小麦粉	油		678 21.8 2.4		
		マカロニサラダ	まぐろ		にんじん パセリ	とうもろこし たまねぎ	マカロニ 砂糖	マヨネーズ				
		だいこんとこまつなのみそしる	油あげ みそ		にんじん こまつな	にんじん だいこん						
		しょくパン ●チョコクリーム 牛乳		牛乳			パン チョコレート					
20	火	てりやきチキン	とり肉				砂糖 でんぶん			708 28.7 2.7		
		じゃがりバタコーン			パセリ	とうもろこし	じゃがいも	バター				
		ミートボールトマトスープ	とり肉 ぶた肉		にんじん トマト	たまねぎ キャベツ しめじ にんにく	パン粉 でんぶん	油				
		美味(おい)しおこんだて										
21	水	とりそぼろごはん 牛乳 (ごはん とりそぼろ)	とり肉 大豆 みそ	牛乳	にんじん さやいんげん	たまねぎ しょうが	ごはん	でんぶん 砂糖 油		687 26.7 2.1		
		ごまみそしる	油あげ みそ		にんじん	だいこん ごぼう	じゃがいも	ごま ごま油				
		※ノンエッグプリン		牛乳			砂糖					
		ハヤシライス 牛乳 (ごはん ハヤシシチュー)	ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ マッシュルーム にんにく	ごはん	じゃがいも 油				
22	木	フランクフルト	ソーセージ							794 27.1 2.8		
		フルーツヨーグルトあえ		ヨーグルト クリーム		パインアップル もも	砂糖					

日	曜	献立名	体の中での主なはたらき						小学生エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	中学生エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)		
			体をつくるもとになる		体の調子を整える		エネルギーのもとになる					
			1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻類	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 輪類・いも類・砂糖	6群 穀実類・油脂				
23	金	ごもくうどん ※乳いんりょう (ソフトめん ごもくじる)	ふた肉 油あげ	乳いんりょう	にんじん	ねぎ	ソフトめん	油	531 15.7 2.9	701 20.8 3.7		
		チーズいももち		チーズ		だいこん シメジ ショウガ	砂糖	油				
		もやしのしおナムル	とり肉		にんじん	きゅうり もやし						
26	月	<b>せかいのりょうり(タイ)</b>							696 30.8 2.8	863 36.6 3.6		
		ガパオライス 牛乳 (ごはん ガパオライスのぐ)	とい肉 大豆	牛乳 チーズ	にんじん さやいんげん バジル 赤ビーマン 黄ビーマン	ツツキニ なす たまねぎ にんにく	ごはん でんぶん	オリーブ油 油				
		めだまやき	卵					油				
27	火	クイッティオのスープ	とい肉		にんじん	キャベツ えのきたけ ショウガ	クイッティオ	油	713 33.0 2.8	807 37.7 3.5		
		ハンバーグサンド 牛乳 (ドッグパン ハンバーグ ●パックケチャップ)	とり肉 ぶた肉	牛乳		たまねぎ	パン 砂糖					
		ペペロンマヨサラダ	まぐろ		にんじん アスパラガス バセリ	キャベツ にんにく	マカロニ ノンエッグマヨネーズ					
28	水	にんじんのポタージュ	とい肉	牛乳	にんじん	たまねぎ とうもろこし マッシュルーム	じゃがいも バター 小麦粉		595 30.5 1.7	730 35.7 1.9		
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん					
		いわしのうめに	いわし			うめ ショウガ	砂糖					
29	木	プロッコリーでんぶあえ	かつおぶし		にんじん プロッコリー	もやし	砂糖		660 21.3 2.2	810 25.1 2.7		
		とりごぼうじる	とい肉 油あげ		にんじん	だいこん ごぼう シメジ ねぎ	油					
		ごはん ●ふりかけ 牛乳	かつおぶし	牛乳 のり			ごはん					
30	金	にくじやが	ふた肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ ショウガ	じゃがいも 砂糖 油		733 29.3 2.8	919 34.2 3.4		
		キャベツのみぞしる	油あげ みそ		にんじん こまつな	キャベツ ねぎ						
		※ヨーグルト		ヨーグルト								

● 学校で分けるもの ※ 業者配達

- おかずの( )の数は、低学年(1~2年)、中学年(3~4年)、高学年(5~6年)、中学生・職員です。
- 太字は茨城県産使用を予定しております。材料の都合により献立内容が変更になる場合があります。
- この献立表に記載されている食品は主な食品で、微量の調味料や加工品に含まれているアレルギーに由来する食品(卵や乳等)等使用食品のすべてを記載しておりません。
- ごはんやパン、残菜以外は学校で処分して下さい。
- 魚料理には「骨」がある場合がありますので、気をつけて食べて下さい。



**減塩の日(いばらき美味しいDay)**

「美味しい」とはおいしく減塩している給食です。生活習慣病の予防のため、茨城県では毎月20日は「いばらき美味しいDay(減塩の日)」と定めました。給食センターでは「減塩の日」の給食とし、食塩を減らすためにかつおぶし等でだしをとった汁物を提供します。



**はやね・はやおき・あさごはん**

新年度が始まり、早くもひと月が過ぎようとしています。  
5月は1年中でも比較的過ごしやすい時期ですが、急に気温が上がることもあり、体がまだ暑さに慣れていないため、熱中症には特に注意が必要です。新しい環境への疲れも出てくるころですので、睡眠をしっかりと体調を整え、朝ごはんを必ず食べてから登校するようにしましょう。



朝ごはんを食べる習慣がない人は、何か一品でも口に入れることから始めましょう。

まずは、脳のエネルギーとなる糖質を多く含むものを!



食欲がない人は、みそ汁やスープ、牛乳などがおすすめです。水分と一緒にビタミンやミネラルをとることができます。

食べる習慣ができたら、少しずつ品数を増やしてバランスも意識しましょう。

おにぎり

おにぎり+みそ汁

おにぎり+みそ汁+卵焼き

**春の食べもの・ことわざクイズ**

○はるたの春の食べものを書いて、ことわざを完成させよう!  
下の線と○の数が、【 】がヒントです。

- 花より ○○○○
- 雨後の ○○○○○
- もりは一人はうまからず
- 花見過ぎたら ○○○○ 食うな
- 棚から ○○○○

ヒント