

令和5年5月分 予定献立表



幼児園

刈谷市学校給食センター

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 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・種実類	
1 月	ご飯 牛乳 八十八夜献立		飲用牛乳			ご飯		
	にぎすのてん茶フライ	にぎす		てん茶		パン粉 小麦粉	米油	492
	豚汁	豚肉 豆腐 豆みそ 米みそ			こんにゃく 大根 白ねぎ しめじ	じゃが芋		19.9
	千草あえ	油揚げ	ひじき	小松菜 にんじん	もやし	砂糖	ごま ごま油	
2 火	ご飯 牛乳 端午の節句献立		飲用牛乳			ご飯		
	ハンバーグのオニオンソースかけ	豚肉 鶏肉			玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でん粉		396
	若竹汁	かまぼこ	わかめ	ねぎ	たけのこ えのきたけ	焼きふ		18.9
	小松菜としらすのふりかけ	かつお節	しらす干し	小松菜		砂糖	ごま ごま油	
8 月	金芽玄米ご飯 牛乳		飲用牛乳			金芽玄米ご飯		
	チキンとひよこ豆のカレー	鶏肉 豚レバー ひよこ豆		にんじん トマト	玉ねぎ しょうが にんにく		米油 カレールウ	513
	コロケ				玉ねぎ	じゃが芋 パン粉 小麦粉	米油	18.4
	海そうサラダ		海そう		キャベツ とうもろこし			
9 火	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ご飯		
	ショーロンポー	豚肉			玉ねぎ キャベツ しょうが	はるさめ ショーロンポーの皮	豚脂	451
	生揚げのオイスターソースいため	豚肉 生揚げ		チンゲンサイ にんじん	玉ねぎ たけのこ しめじ	砂糖 でん粉		20.7
	華風あえ				きゅうり キャベツ	はるさめ 砂糖	ごま油	
10 水	五目うどん 牛乳 (白玉うどん・汁)	豚肉 かまぼこ 油揚げ	飲用牛乳	小松菜 にんじん	玉ねぎ 白ねぎ 干しいたけ	白玉うどん でん粉		471
	いかフリッター	いか	おきあみ あおさ			小麦粉	大豆油 米油	19.2
	キャベツのごま青菜あえ	かつお節		広島菜 京菜 大根菜	キャベツ	砂糖	ごま	
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ご飯		
11 木	鶏肉のカレー焼き	鶏肉			しょうが			469
	ツナじゃが	まぐろ 生揚げ		にんじん さやいんげん	こんにゃく 玉ねぎ しょうが	じゃが芋 砂糖	大豆油	20.3
	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	
	チキンピラフ 牛乳 (麦ご飯・具)	鶏肉	飲用牛乳	にんじん ピーマン	玉ねぎ	麦ご飯	バター	454
12 金	白身魚香味フライ	ホキ		バジル パセリ		パン粉 小麦粉	米油	18.9
	春キャベツのミネストローネ	ベーコン		トマト	春キャベツ しめじ	マカロニ じゃが芋	米油	
15 月	ビビンバ 牛乳 (ご飯・具)	豚肉	飲用牛乳	小松菜	大豆もやし にんにく 干しいたけ	ご飯 砂糖	ごま ごま油	424
	えびしゅうまい	たらすり身 えび			玉ねぎ しょうが	しゅうまいの皮		19.8
	わかめスープ	豆腐	わかめ	ねぎ	玉ねぎ とうもろこし えのきたけ	はるさめ	ごま油	
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ご飯		
16 火	いわしの煮付け	いわし			しょうが			486
	野菜の煮物	鶏肉 かまぼこ 生揚げ		小松菜	玉ねぎ	じゃが芋 砂糖		22.4
	◆切り干し大根の甘酒あえ	富士松南小学校6年生 岡本 亜玖都さんの 我が家のじまん料理です		にんじん 青じそ	切り干し大根 きゅうり		ごま	
	黒ロールパン 牛乳		飲用牛乳			黒ロールパン		
17 水	フランクフルトソーセージ	フランクフルトソーセージ						554
	かぼちゃのポタージュ	鶏肉	牛乳	かぼちゃ パセリ	玉ねぎ	じゃが芋	ベシヤメルソース	22.4
	コーンサラダ				キャベツ とうもろこし きゅうり		ドレッシング	

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 エネルギー基準値 490 kcal たんぱく質基準値 20.2 g

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

18 木	たけのこご飯 (麦ご飯・具)	牛乳	鶏肉 油揚げ	飲用牛乳	にんじん	たけのこ 枝豆 干しいたけ	麦ご飯 砂糖	米油	416
	子持ちししゃもフライのレモン煮			子持ちししゃも		レモン果汁	パン粉 小麦粉 砂糖	米油	17.5
	豆乳みそ汁		豆腐 豆乳 合わせみそ		小松菜	キャベツ 玉ねぎ 大根	じゃが芋		
19 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯		462
	厚焼き卵		卵						19.9
	がめ煮(福岡県)		鶏肉 生揚げ		にんじん	こんにゃく ごぼう たけのこ れんこん 干しいたけ	里芋 砂糖		
	高菜とちりめんじゃこの油いため(福岡県)			しらす干し	高菜漬け にんじん		砂糖	ごま油 ごま	
22 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯		467
	ハヤシシチュー		豚肉 豚レバー	脱脂粉乳	にんじん	玉ねぎ 枝豆 しめじ	じゃが芋	ハヤシルー	17.8
	ひよこ豆とキャベツのアーモンドサラダ		ひよこ豆		赤パプリカ	キャベツ		アーモンド ドレッシング	
23 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯		416
	まぐろとレバーのねぎソース		まぐろ 鶏レバー		ねぎ	しょうが	でん粉 米粉 砂糖	米油	19.0
	じゃがいもとわかめのみそ汁		豆腐 油揚げ 米みそ	わかめ	にんじん	玉ねぎ	じゃが芋		
24 水	野菜たっぷりタンメン (ラーメン・スープ)	牛乳	豚肉	飲用牛乳	チンゲンサイ にんじん	白菜 たけのこ きくらげ	ラーメン		508
	えびカツ		えび たらすり身			玉ねぎ	パン粉 小麦粉	米油	25.2
	もやしと小松菜のナムル				小松菜	もやし しょうが		ごま油	
25 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯		487
	かつおのおかか煮		かつお かつお節			しょうが			25.5
	高野豆腐のいり煮		鶏肉 はんぺん 高野豆腐		にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう	じゃが芋 砂糖		
26 金	アスパラサラダ				グリーンアスパラガス	キャベツ とうもろこし		ドレッシング	
	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯		572
	マーボー豆腐		豚肉 豆腐 豆みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ たけのこ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	ごま油	20.8
29 月	春巻き		豚肉		にんじん	キャベツ 玉ねぎ しょうが	はるさめ 春巻きの皮	米油	
	切り干し中華サラダ					切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま ごま油	
	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯		467
30 火	いわしの八丁みそ煮		いわし 八丁みそ		ねぎ				22.6
	春キャベツと生揚げの豆乳煮		豚肉 生揚げ 豆乳		チンゲンサイ にんじん	春キャベツ しめじ		ごま	
	大根とわかめの和風サラダ			わかめ		大根 とうもろこし		ドレッシング	
31 水	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯		529
	キャベツ入りメンチカツ		鶏肉			キャベツ 玉ねぎ	パン粉 でん粉	米油	18.6
	じゃが芋のそぼろ煮		鶏肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ	じゃが芋 砂糖		
31 水	きゅうりと枝豆のレモンサラダ				赤パプリカ	きゅうり 枝豆 レモン果汁 にんにく		ごま油	
	スライスパン	牛乳		飲用牛乳			スライスパン		562
	スラッピージョー		豚肉		赤パプリカ	玉ねぎ マッシュルーム	パン粉 砂糖		22.5
	野菜と鶏団子のコンソメ煮		鶏肉団子		にんじん	キャベツ しめじ	じゃが芋		
	フルーツゼリーミックス					黄桃 みかん	アセロラゼリー みかんゼリー		

日本全国味めぐり

第2回の味めぐりは
「福岡県」です。

がめ煮

「がめ煮」という名の由来にはいくつか説があります。鶏肉や野菜などいろいろな材料を使うので、博多の方言で「寄せ集める」という意味の「がめくりこむ」から「がめ煮」と名付けられました。

高菜とちりめんじゃこの油いため

高菜は、福岡県筑後地方での生産が盛んです。緑黄色野菜のからし菜の一種で、ビタミン、鉄分、カルシウム、食物繊維が多く含まれ栄養たっぷりです。

食まる5人がそろって
朝食の組み合わせ



キウイフルーツ

牛乳



ロールパン ミネストローネ
5月12日

※日にちは給食での実施日