

令和6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 主食 牛乳 主菜 副菜 その他の順	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		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・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水	ご飯 牛乳 八十八夜献立		飲用牛乳				
	ちくわの新茶揚げ	ちくわ		てんちゃ まつちや		こめ	
	野菜の実だくさんみそ汁	とりにく こめみそ まめみそ	わかめ	にんじん ねぎ	こんにやく だいこん	じゃがいも	こめあぶら
	きんぴらごぼう			こまつな	ごぼう	さとう	ごま ごまあぶら こめあぶら
2木	ご飯 牛乳 こどもの白献立		飲用牛乳			こめ	
	あじフライ	あじ				パンこ こむぎこ	こめあぶら
	若竹汁	かまぼこ	わかめ	ねぎ	たけのこ えのきたけ	やきふ	
	千草あえ			ほうれんそう にんじん	もやし	さとう	ごま ごまあぶら
	子どもの日ゼリー					こどものひゼリー	
7火	ご飯 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	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
	焼きぎょうざ(2個)	とりにく ぶたにく		にら	キャベツ たまねぎ	ぎょうざのかわ	
8水	黒ロールパン 牛乳		飲用牛乳			くるロールパン	
	肉団子のケチャップ煮(2個)	とりにく		トマト	たまねぎ しょうが にんにく		
	じゃが芋のクリームスープ		ぎゅうにゅう なまクリーム	にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム	じゃがいも マッシュポテト	バター ベシヤメルソース
◆春キャベツのオリーブオイルいため		小垣江東小学校6年生 丹 和生さんの 我が家のじまん料理です		こんぶ	はるキャベツ にんにく		オリーブオイル
9木	ご飯 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	まぐろとレバーのねぎソース	まぐろ とりレバー		ねぎ	しょうが	でんぶん こめこ さとう	こめあぶら
	じゃが芋とわかめのみそ汁	こめみそ	わかめ	こまつな にんじん	たまねぎ	じゃがいも	
	キャベツの青菜あえ	かつおぶし		ひろしまな きょうな だいこんぼ	キャベツ	さとう	
	プチももゼリー					ゼリー	
10金	ご飯 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	オムレツ	たまご					
	チキンストロガノフ	とりにく	だっしふんにゅう	トマト	たまねぎ えだまめ マッシュルーム		バター デミグラスソース ハヤシルウ
ポテトサラダ			にんじん	きゅうり	じゃがいも	ドレッシング	
13月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	チーズミンチカツ	ぶたにく	チーズ		たまねぎ	パンこ こむぎこ	こめあぶら
	たっぷりキャベツの中華煮	ぶたにく かまぼこ		にんじん チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ しょうが しめじ	でんぶん	ごまあぶら
もやしときゅうりのナムル				きゅうり もやし しょうが		ごまあぶら	
14火	ご飯 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	五目厚焼き卵	たまご とりにく		ほうれんそう にんじん	しいたけ たけのこ		
	鶏肉と根菜のみそ煮	とりにく はんぺん なまあげ まめみそ		にんじん	こんにやく だいこん ごぼう えだまめ	さとう	
キャベツのアーモンドあえ			にんじん こまつな	キャベツ	さとう	アーモンド	
15水	肉うどん (白玉うどん・汁)	ぶたにく かまぼこ	飲用牛乳	にんじん こまつな ねぎ	しょうが たまねぎ ほししいたけ	しらたまうどん さとう	
	コロッケ				たまねぎ	じゃがいも パンこ こむぎこ	こめあぶら
	いそ香あえ		のり		キャベツ もやし	さとう	
16木	ご飯 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	いわしの煮付け	いわし			しょうが		
	高野豆腐のいり煮	とりにく はんぺん こうやどうふ		にんじん さやいんげん	こんにやく ごぼう	じゃがいも さとう	
ひじきサラダ		ひじき		えだまめ とうもろこし	さとう	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

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。材料などへ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

17 金	たけのご飯 (ご飯・具)	牛乳	とりにく	飲用牛乳	にんじん	えだまめ たけのこ ほししいたけ	こめ さとう	こめあぶら
	いかフライのレモン煮		いか			レモンかじゅう	パンこ こむぎこ さとう	こめあぶら
	豆乳みそ汁		とうふ とうにゅう あわせみそ		こまつな	キャベツ たまねぎ だいこん	じゃがいも	
20 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	さばのみそ煮		さば みそ					
	豚肉と野菜のしょうが煮		ぶたにく はんぺん		さやいんげん にんじん	こんにやく しょうが たまねぎ	じゃがいも さとう	
	かんぴょうのごま酢あえ(栃木県)				にんじん	かんぴょう きゅうり	さとう	ごまあぶら ごま
21 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	切り干し大根入りビビンバの具		ぶたにく		チンゲンサイ	きりほしだいこん にんにく もやし ほししいたけ	さとう	ごま ごまあぶら
	野菜しゅうまい (2個)		たら		にんじん	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	しゅうまいのかわ	
	はるさめスープ				にんじん ねぎ	キャベツ とうもろこし	はるさめ	
22 水	スライスパン	牛乳		飲用牛乳			スライスパン	
	ドライカレーサンドの具		ぶたにく		にんじん	たまねぎ	きょうろ コーンスターチ	バター ベシヤメルソース
	枝豆のクリームスープ		ベーコン	ぎゅうにゅう だっしふんにゅう		たまねぎ えだまめ	じゃがいも	
	さわやかフルーツゼリー					おうとう	りんごゼリー	
23 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	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
	肉じゃが		ぶたにく		にんじん	こんにやく たまねぎ グリーンピース	じゃがいも さとう	
	たくあんあえ					キャベツ たくあん		ごま
24 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	ハンバーグのデミグラスソースかけ		ぶたにく とりにく			たまねぎ	さとう	ハヤシルウ デミグラスソース こめあぶら
	キャベツの洋風煮		ぶたにく		にんじん	キャベツ たまねぎ しめじ にんにく	じゃがいも	
	まめまめサラダ		だいず			きゅうり とうもろこし	ひよこまめ あおえんどうまめ あかいんげんまめ	ドレッシング
27 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	大根カレー		ぶたにく		にんじん	だいこん たまねぎ しょうが にんにく		カレールウ
	かぼちゃコロッケ				かぼちゃ		パンこ こむぎこ	こめあぶら
	みかんゼリー						ゼリー	
28 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	ぶりの照り焼き		ぶり					
	春野菜と生揚げの豆乳煮		ぶたにく なまあげ とうにゅう		チンゲンサイ にんじん	はるキャベツ たけのこ しめじ		ごま
	もやしと小松菜のお浸し				こまつな	もやし	さとう	
29 水	タンタンメン (ラーメン・スープ)	牛乳	ぶたにく はんぺん あわせみそ	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ もやし しょうが にんにく きくらげ	ラーメン でん粉	ごま ごまあぶら
	春巻き		ぶたにく		にんじん いら	キャベツ もやし エリンギ	はるまきのかわ	こめあぶら
	海そうサラダ			わかめ		キャベツ とうもろこし		
30 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	さわらの西京焼き		さわら こめみそ					
	野菜の卵とじ		とりにく はんぺん たまご		さやいんげん にんじん	たけのこ たまねぎ	じゃがいも さとう	
	煮豆		だいず				さとう	
31 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			こめ	
	けんちんしのだの野菜あんかけ		とうふ あぶらあげ たら	ひじき	にんじん	えのきたけ えだまめ	さとう でんぷん	
	切り干し大根入りとん汁		ぶたにく まめみそ		にんじん みつば	こんにやく はくさい ごぼう きりほしだいこん	じゃがいも	ぶたにく まめみそ
	やみつききゅうり					きゅうり にんにく	さとう	ごまあぶら

愛知県産の食材 主食(こめ(刈谷市産) こむぎ) 飲用牛乳 こまつな チンゲンサイ にんじん ねぎ パセリ ほうれんそう みつば キャベツ きゅうり ごぼう (5月の予定) だいこん たまねぎ はくさい はるキャベツ たけのこ てんちゃ まつちや きくらげ だいず みそ とうにゅう きりほしだいこん ほししいたけ ぶたにく

日本全国味めぐり

今月の味めぐりは「栃木県」です。

かんぴょうのごま酢あえ

数あるかんぴょう料理の中でも、「かんぴょうのごま酢あえ」は「かんぴょうの卵とじ」などと共に栃木県で親しまれている料理です。栃木県のかんぴょう生産は全国の99%以上を占め、特に県南地域で栽培が盛んに行われています。