令和6年5月分 予定献立表

が見園 刈谷市学校給食センタ

日	厂园	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	谷巾字校結長センター(2) 黄 主にエネルギーになる食品		エネルギ
<u>'</u>	献立名	たんぱく質	無機質	ビタ		炭水化物	脂質	(kca
曜	 主食 牛乳 主菜 副菜 その他 の順	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	た / はく) (g
	ご飯 牛乳 パーハを献立		飲用牛乳		71 12 2 1	*		1
1	ちくわの新茶揚げ	ちくわ	h	てん茶 抹茶		小麦粉	米油	42
•	野菜の実だくさんみそ汁	鶏肉油揚げ	わかめ	にんじん ねぎ	こんにゃく 大根	じゃが芋		18.
-	きんぴらごぼう	米みそ 豆みそ	1-1	小松菜	ごぼう	砂糖	ごま ごま油 米油	
_	22- 0		飲用牛乳	7744	C16.7	米	C& C&///	-
	<u>ご飯 牛乳</u> こどもの日献立 あじフライ	あじ				パン粉・小麦粉	米油	434
2 太	若竹汁	かまぼこ	わかめ	ねぎ	たけのこ えのきたけ		УГУЩ	
* *		油揚げ	1773 07	ほうれん草	もやし	砂糖	一 ごま ごま油	19.0
	千草あえ	/田物()	飲用牛乳	にんじん	960	米	<u> </u>	+
	ご飯 牛乳	豚肉 大豆		1_ 1 \ 1 \ 1_ \ \ 10	玉ねぎ しょうが			
-	ビーンズマーボー	豆腐 豆みそ		にんじん ねぎ	にんにく	砂糖 でん粉	ごま油	454
火	焼きぎょうざ	鶏肉 豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	ぎょうざの皮		20.4
	切り干しで中華サラダ				切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま ごま油	<u> </u>
	黒ロールパン 牛乳		飲用牛乳		-1-40 1	黒ロールパン		
8	肉団子のケチャップ煮	鶏肉		トマト	玉ねぎ しょうが にんにく			503
水	じゃが芋のクリームスープ	小垣江東小学校6 丹 和生さん		にんじん パセリ	玉ねぎ マッシュルーム	じゃが芋 マッシュポ <i>テ</i> ト	バター ベシャメルソース	19.2
	◆春キャベツのオリーブオイルいためく	我が家のじまん料理			春キャベツ にんにく		オリーブオイル	
	ご飯牛乳		飲用牛乳			*		
9 木	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	411
	じゃが芋とわかめのみそ汁	油揚げ 米みそ	わかめ	小松菜 にんじん	玉ねぎ	じゃが芋		18.6
	キャベツの青菜あえ	かつお節		広島菜 京菜 大根葉	キャベツ	砂糖		
	ご飯 牛乳		飲用牛乳	八瓜未		*		+
	オムレツ	卵						476
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	12年11年11日	トマト	玉ねぎ 枝豆		バター	
21/	チキンストロガノフ	鶏肉	脱脂粉乳	LAL	マッシュルーム		デミグラスソース ハヤシルウ	23.4
	ポテトサラダ			にんじん	きゅうり	じゃが芋	ドレッシング	
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			*		484
13	チーズミンチカツ	豚肉	チーズ		玉ねぎ	パン粉 小麦粉	米油	
月	たっぷりキャベツの中華煮	豚肉 かまぼこ		にんじん チンゲンサイ	キャベツ 玉ねぎ しょうが しめじ	でん粉	ごま油	
	もやしときゅうりのナムル				きゅうり もやししょうが		ごま油	
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			*		440
14	五目厚焼き卵	卵 鶏肉		ほうれん草 にんじん	しいたけ たけのこ			
火	鶏肉と根菜のみそ煮	鶏肉 はんぺん 生揚げ 豆みそ		にんじん	こんにゃく 大根 ごぼう 枝豆	砂糖		
	キャベツのアーモンドあえ	工房(7 立07 C		にんじん 小松菜	キャベツ	砂糖	アーモンド	
	古っぱ/ 上回	豚肉 油揚げ	A = 1 = 1	にんじん 小松菜	しょうが 玉ねぎ	白玉うどん		1
15	/+-> 18 / NIN	かまぼこ	飲用牛乳	ねぎ	干ししいたけ	砂糖		517
	コロッケ				玉ねぎ	じゃが芋 パン粉 小麦粉	米油	20.2
	いそ香あえ		のり		キャベツ もやし	砂糖		
	ご飯牛乳		飲用牛乳			*		\top
16	いわしの煮付け	いわし			しょうが			507
	高野豆腐のいり煮	鶏肉 はんぺん		にんじん	こんにゃく ごぼう	じゃが芋 砂糖		23.3
	_	高野豆腐	ひじき	さやいんげん	枝豆 とうもろこし	砂糖	ドレッシング	
	ひじきサラダ 状立表の見方	業者配送 :	<u> ゜゜゜</u> 太字 : 新献立		のじまん料理	び 信 エネルギー基準		進値

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。



幼児園

	たけのこご飯 牛乳 (麦ご飯・具)	鶏肉 油揚げ	飲用牛乳	にんじん	枝豆 たけのこ 干ししいたけ	米 大麦 砂糖	米油	403
	いかフリッター	いか	おきあみ あおさ			小麦粉	大豆油 米油	16.9
	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		10.0
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			*		
20 月	さばのみそ煮	▷ さば みそ						504
	豚肉と野菜のしょうが煮	豚肉 はんぺん		さやいんげん にんじん	こんにゃく しょうが 玉ねぎ	じゃが芋 砂糖		21.3
	かんぴょうのごま酢あえ(栃木県)	油揚げ		にんじん	かんぴょう きゅうり	砂糖	ごま油 ごま	
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			*		T
21	切り干し大根入りビビンバの具	豚肉		チンゲンサイ	切り干し大根 にんにく もやし 干ししいたけ	砂糖	ごま ごま油	411
21	野菜しゅうまい	たら		にんじん	玉ねぎ とうもろこし エリンギ しめじ ひらたけ しょうが	しゅうまいの皮		17.2
	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		
	スライスパン 牛乳 ドライカレ・	_#`\ \\\	飲用牛乳			スライスパン		
22	ドライカレーサンドの具の具をパンに			にんじん	玉ねぎ	砂糖 コーンスターチ		564
水	枝豆のクリームスープ し ^{で食べまし。}	はう ベーコン	牛乳 脱脂粉乳		玉ねぎ 枝豆	じゃが芋	バター ベシャメルソース	24.2
	さわやかフルーツゼリー				黄桃 パイナップル	りんごゼリー		
	ご飯牛乳		飲用牛乳			*		
l . I	かつおカツ	かつお			玉ねぎ しょうが	パン粉 小麦粉	米油	489
木	肉じゃが	豚肉		にんじん	こんにゃく 玉ねぎ グリンピース	じゃが芋 砂糖		19.1
	たくあんあえ				キャベツ たくあん		ごま	\perp
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			*	ハヤシルウ	
24	ハンバーグのデミグラスソースかけ	豚肉 鶏肉			玉ねぎ	砂糖	デミグラスソース 米油	454
	キャベツの洋風煮	豚肉		にんじん	キャベツ 玉ねぎ しめじ にんにく	じゃが芋		19.3
	まめまめサラダ	大豆			きゅうり とうもろこし	ひよこ豆 青えんどう豆 赤いんげん豆	ドレッシング	
	金芽玄米ご飯牛乳		飲用牛乳			米 玄米		
27	大根カレー	豚肉		にんじん	大根 玉ねぎ しょうが にんにく		カレールウ	510
月	かぼちゃコロッケ			かぼちゃ		パン粉 小麦粉	米油	16.7
	オレンジ				オレンジ			
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			米		
	さばの塩焼き	さば 豚肉 生揚げ		チンゲンサイ	春キャベツ たけのこ			465
쏫	春野菜と生揚げの豆乳煮	豆乳		にんじん	しめじ	= 1 de±	ごま	26.6
	もやしと小松菜のお浸し			小松菜	もやし 玉ねぎ もやし	砂糖		
	タンタンメン 牛乳 (ラーメン・スープ)	豚肉 はんぺん 合わせみそ	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ	しょうが にんにく きくらげ	ラーメン でん粉	ごま ごま油	605
	- (ノーメン・ヘーノ) 春巻き	豚肉		にんじん	キャベツ 玉ねぎ	はるさめ	米油	
l	すると 		海そう	12,00,0	しょうが キャベツ とうもろこし	春巻きの皮	УКУЩ	22.1
	ご飯 牛乳		飲用牛乳		11 7 270320	米		+
30	さわらの西京焼き	さわら 米みそ						506
	野菜の卵とじ	鶏肉 はんぺん		さやいんげん にんじん	たけのこ 玉ねぎ	じゃが芋 砂糖		27.4
l i	煮豆	大豆		1-700/0		砂糖		
	ご飯・牛乳		飲用牛乳			*		$\dagger \dagger$
31	けんちんしのだの野菜あんかけ	豆腐 油揚げ たら	ひじき	にんじん	えのきたけ 枝豆	砂糖 でん粉		464
	切り干し大根入りとん汁	豚肉 豆みそ		にんじん 三つ葉	こんにゃく 白菜 ごぼう 切り干し大根	じゃが芋		18.6
l t	やみつききゅうり				きゅうり にんにく	砂糖	ごま油	

愛知県産の食材 (5月の予定) 主食(米(刈谷市産) 小麦) 飲用牛乳 小松菜 チンゲンサイ にんじん ねぎ パセリ ほうれん草 三つ葉 キャベツ きゅうり ごぼう 大根 玉ねぎ 白菜 春キャベツ たけのこ てん茶 抹茶 きくらげ 大豆 みそ 豆乳 切り干し大根 干ししいたけ 豚肉

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。