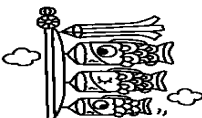


2025 年 5 月の 献 立（成東学校給食センター小学校①）				く ごあいさつ 〉			
				新緑が美しく、風薫るさわやかな季節となりました。			
				入学・進級して1か月が経ち、新しい生活にも慣れてきましたか？			
				今月もよろしくお願いいたします。			
日 付	主 食	お か す	エネルギー たんぱく質	体をつくる	熱や力になる	体の調子を整える	
1 (木)	ごはん	サーモンフライ、 かぼちゃのあまに、 カリフラワーのソテー ももいろさつまあげ、 とりそぼろ 、 オレンジ、 ぎゅうにゅう	594kcal 19.9g	鮭、卵、豚肉、えそ、たら、鶏肉 牛乳	米、パン粉、油、砂糖、澱粉	かぼちゃ、カリフラワー、玉ねぎ、生姜、オレンジ	
2 (金)	あおなおにぎり はいがパン	クリームシチュー、 プレーンオムレツ、 ブロッコリーのスープに キャベツメンチカツ、 キャンディーチーズ、 ぎゅうにゅう	511 19.4	卵、牛乳、鶏肉、脱脂粉乳、チーズ	米、小麦粉、小麦胚芽、ライ麦粉、砂糖 マーガリン、じゃがいも、澱粉、油、パン粉	しそ、大根葉、玉ねぎ、人参、コーン、ブロッコリー キャベツ	
5 (月)	〈こどものひ〉						
6 (火)	〈ふりかえきゅうじつ〉						
7 (水)	ホットドック メロンパン	ツナときのこのわふうパスタ、 ローストチキン、 ハーフコーンのあまに ブロッコリー、 オレンジ、 ミニトマト、 ぎゅうにゅう	553 24.7	卵、脱脂粉乳、豚肉、鶏肉、ツナ、牛乳	小麦粉、砂糖、マーガリン、油、バター 澱粉	玉ねぎ、しめじ、コーン、ブロッコリー、オレンジ、ミニトマト	
8 (木)	おにぎり(おかか) クリームクロワッサン	にくだんごのチリソース、 あげぎょうざ、 やさいよせやき ベイクドポテト、 しおゆでえだまめ、 あんず、ようなし、 いわしのうめに、 ぎゅうにゅう	594 19.9	おから、かつお節、さば節、まぐろ節、卵、脱脂粉乳 鶏肉、豚肉、牛肉、たら、いわし、牛乳	米、砂糖、小麦粉、マーガリン、澱粉 パン粉、油、ごま油、じゃがいも、バター	のり、玉ねぎ、ねぎ、生姜、にんにく、キャベツ あおさ、コーン、枝豆、洋梨缶、あんず缶	
9 (金)	ごはん	ふたにくのしょうがいため、 だしまきたまご、 キャベツ えびフライ、 きりぼしだいこんのもの、 おうとう、 ぎゅうにゅう	664 23.2	豚肉、かつお節、卵、えび、油揚げ、牛乳	米、砂糖、油、小麦粉、パン粉	生姜、玉ねぎ、人参、キャベツ、切干大根、黄桃缶	
12 (月)	おさかなカレーライス	ささみフライ、 ハムソテー、 シルバーサラダ みかん、 ぎゅうにゅう	657 18.9	さば、ツナ、脱脂粉乳、チーズ、鶏肉、豚肉 牛乳	米、じゃがいも、油、バター、小麦粉 澱粉、砂糖、はちみつ、パン粉、春雨、マヨネーズ	玉ねぎ、人参、にんにく、生姜、トマト、バナナ りんご、コーン、いんげん、みかん缶	
13 (火)	ごはん	はるまき、 ちくわとピーマンのいためもの、 コーンしゅうまい にんじんあまに、 だいがくいも、 いわしのうめに、 ぎゅうにゅう	581 18.1	鶏肉、いとより、えそ、たちうお、大豆、豚肉 いわし、牛乳	米、小麦粉、春雨、砂糖、油 澱粉、ごま油、さつまいも、黒糖、ごま	キャベツ、筍、玉ねぎ、椎茸、ピーマン、生姜 コーン、人参、レモン果汁	
14 (水)	おにぎり(うめ) ハムチーズパン	とりにくのスタミナやき、 ブロッコリーのおかかあえ、 ツナとえだまめのサラダ バナナ、 キャンディーチーズ、 ぎゅうにゅう	587 25.1	豚肉、卵、脱脂粉乳、クリームチーズ、鶏肉、おから かつお節、さば節、まぐろ節、ツナ、チーズ、牛乳	米、はちみつ、小麦粉、砂糖、マーガリン 油、ごま油、ごま	梅、のり、りんご、にんにく、生姜、ブロッコリー 枝豆、キャベツ、バナナ、レモン果汁	
15 (木)	ごはん	さばのカレーしょうゆやき、 キャベツ、 あますあんミートボール しおゆでえだまめ、 いりどうふ、 あんず、 ぎゅうにゅう	570 20	さば、鶏肉、かつお節、卵、豆腐、牛乳	米、油、パン粉、砂糖、ごま 澱粉	キャベツ、玉ねぎ、枝豆、椎茸、人参、あんず缶	
16 (金)	ごはん	ビーフミニステーキ、 ほだてふうみフライ、 ほしがたポテトフライ スパゲティ、 にんじんグラッセ、 ごまつなのしおこんぶソテー、 バイン、 ぎゅうにゅう	635 20.3	牛肉、ゼラチン、いとより、卵、かに、豚肉 牛乳	米、砂糖、小麦粉、パン粉、澱粉 油、米粉、じゃがいも、バター	玉ねぎ、レモン果汁、人参、小松菜、塩昆布、バイン缶	
19 (月)	いなりずし ミルクパン	ふたにくのしぐれに、 あつやきたまご、 トマトかまぼこ ブロッコリーのスープに、 オレンジ、 ブルーン、 いわしのうめに、 ぎゅうにゅう	653 28	油揚げ、卵、牛乳、豚肉、たら、いわし	米、砂糖、小麦粉、マーガリン、油 澱粉	玉ねぎ、ごぼう、生姜、トマト、ほうれん草、ブロッコリー オレンジ、ブルーン	
20 (火)	わかめおにぎり ウインナーパン	しろみざかなのカクテルソース、 ベイクドポテト、 しおゆでえだまめ ほうれんそうのなめだけあえ、 ミニトマト、 ぎゅうにゅう	511 19.9	豚肉、卵、脱脂粉乳、たら、牛乳	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、マヨネーズ 澱粉、油、じゃがいも、バター	わかめ、枝豆、ほうれん草、えのき、ミニトマト	
21 (水)	ごはん	だんしゃくコロッケ、 やさいいため、 ジャンボシュウマイ ももいろさつまあげ、 マカロニサラダ、 おうとう、 ぎゅうにゅう	718 21.8	豚肉、たちうお、ゼラチン、卵、鶏肉、えび かに、えそ、たら、牛乳	米、パン粉、じゃがいも、砂糖、澱粉 油、小麦粉、マカロニ、マヨネーズ	玉ねぎ、キャベツ、人参、コーン、グリーンピース、黄桃缶	
22 (木)	ポークカレーライス	ほうれんそうオムレツ、 しろみざかなフライ、 ひじきのサラダ あんず、 ぎゅうにゅう	574 18.1	豚肉、脱脂粉乳、チーズ、卵、たら、牛乳	米、じゃがいも、小麦粉、澱粉、砂糖 はちみつ、油、バター、パン粉、ごま	玉ねぎ、人参、トマト、バナナ、りんご、にんにく ほうれん草、ひじき、枝豆、コーン、あんず缶	
23 (金)	ハンバーガー クリームクロワッサン	ナポリタンスパゲッティ、 とりのからあげ、 かぼちゃのあまに ハートかまぼこ、 バターブロッコリー、 やさいジュースゼリー、 キャンディーチーズ、 ぎゅうにゅう	619 21.9	卵、鶏肉、脱脂粉乳、豚肉、ぐち、たら ふえだい、チーズ、牛乳	小麦粉、砂糖、パン粉、油、マヨネーズ マーガリン、澱粉、バター	玉ねぎ、にんにく、生姜、りんご、トマト、ピーマン マッシュルーム、かぼちゃ、ブロッコリー、野菜ジュース	
26 (月)	おにぎり(ツナマヨネーズ) はいがパン	トンカツ、 ビーフンいため、 にんじんあまに まだいつみれのチリソース、 ようなし、 ぎゅうにゅう	597 18.8	かつお、卵、豚肉、みそ、大豆、たい たら、牛乳	米、砂糖、マヨネーズ、小麦粉、小麦胚芽 ライ麦粉、マーガリン、パン粉、油、ごま、米粉、澱粉、ごま油	玉ねぎ、のり、人参、キャベツ、ねぎ、生姜 にんにく、洋梨缶	
27 (火)	ごはん	さけのなかおちカツ、 だしまきたまご、 マカロニいため てりやきミートボール、 こうやどうふのふくめに、 バイン、 ぎゅうにゅう	600 21.5	鮭、ゼラチン、かつお節、卵、豚肉、鶏肉 高野豆腐、牛乳	米、小麦粉、パン粉、砂糖、マヨネーズ 油、澱粉、マカロニ、ごま	キャベツ、玉ねぎ、枝豆、いんげん、バイン缶	
28 (水)	ごはん	ポークチャップ、 キャベツ、 かにかまぼこ ほうれんそうのおひたし、 おうとう、 ぎゅうにゅう	615 22.8	豚肉、いとより、えそ、たら、えび、かに 卵、かつお節、牛乳	米、油、砂糖、澱粉	玉ねぎ、トマト、りんご、にんにく、キャベツ、ほうれん草 黄桃缶	
29 (木)	ごはん	あげぎょうざ、 チーズかまぼこ、 ブロッコリー ミニトマト、 むきえだまめのとりそぼろいため、 いわしのうめに、 ぎゅうにゅう	600 24.4	鶏肉、えそ、たら、卵、チーズ、いわし 牛乳	米、小麦粉、澱粉、砂糖、ごま油 油	キャベツ、玉ねぎ、生姜、にんにく、ブロッコリー、ミニトマト 枝豆	
30 (金)	おにぎり(おかか) こくとうパン	とりにくのみそやき、 にんじんしりしり、 あおのりポテト オレンジ、 ブルーン、 キャンディーチーズ、 ぎゅうにゅう	599 24.2	おから、かつお節、さば節、まぐろ節、鶏肉、みそ 卵、ツナ、チーズ、牛乳	米、砂糖、小麦粉、黒糖、マーガリン 油、じゃがいも	のり、人参、あおさ、オレンジ、ブルーン	
月平均 ： 脂質24.6g 食塩相当量2g				*食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承ください。 *魚の骨は出来るだけ除いておりますが、まれに骨が残っていることがありますのでご注意ください。 *アレルギーの詳細につきましては、アレルギー一覧表にてご確認ください。			
く ーロメモ 〉 ★旬の食材「そらめめ」 そらめめは栄養豊富なマメ科の食物。漢字での表記は数種類あり、それぞれ「空豆(未完熟の莢が空に向かって育つことから)」、「蚕豆(蚕の育成を始める時期が旬と同じで、形も似ていることから)」という由来があります。そらめめには、植物性たんぱく質、カリウム、ビタミンB1・B2が多く含まれています。さやをむいて豆だけで販売させている便利なものもありますが、空気に触れると鮮度が落ちてしまうので、さやつきのものがおすすめです。さやつきの物を選ぶ時は、さやにツヤがあり鮮やかな緑色のもの、ふっくらと膨らんでいるものを選びましょう。調理の直前に皮をむくとさらに美味しく食べることができます。子どもたちにさやむきのお手伝いをしてもらい、絵本『そらめめくんのベット』の「くものようにふわふわで、わたのようにやわらかいベット」を自分で触ってみれば食べ物に興味を持つきっかけにも繋がるかもしれません。そらめめは、香りや味にくせはありますが茹でても焼いても揚げても美味しい食材です。食卓に1品加えるだけでも色鮮やかになるので、この時期にぜひ楽しんでみてください。				く お問い合わせ先 〉 山武市成東学校給食センター 山武市殿台290-1 TEL 0475-82-2015 株式会社幼稚園給食 佐倉工場 佐倉市神門439			