

令和7年度		5月分 小学校給食予定献立表(〇〇小学校Aコース)				鴻巣市教育委員会	
日 曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー たんぱく質	
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料		
1 木	牛乳		牛乳				
	はちみつパン	はちみつパン				602	
	鶏肉のバーベキューソース	砂糖	鶏肉	玉ねぎ にんにく すりおろしりんご	塩 こしょう 白ワイン しょうゆ ウスターソース トマトピューレ		
	ブロッコリーサラダ			ブロッコリー サラダこんにゃく キャベツ		27.1	
	コーンクリームスープ	油 じゃがいも 小麦粉 バター	ベーコン 牛乳	玉ねぎ コーン缶 クリームコーン缶 パセリ	ドレッシング スूपストック 塩 こしょう	18%	
2 金	牛乳		牛乳			664	
	こぎつね寿司	米 大麦 砂糖 油 ごま	鶏肉 油揚げ	にんじん	塩 酢 しょうゆ 酒		
	こいわしフライ(低1こ・高2こ)	油	こいわしフライ		中濃ソース	26.9	
	若竹汁 かしわもち	かしわもち	わかめ 豆腐 なた	たけのこ にんじん ねぎ	かつおさばだし しょうゆ 塩	16%	
7 水	牛乳		牛乳			613	
	メロンパン	メロンパン					
	ツナマヨオムレツ		ツナマヨオムレツ				
	マセドアンソデー	じゃがいも 油	ベーコン	コーン缶 キャベツ にんじん	スूपストック 塩 こしょう	22.6	
	ミネステ麦リゾット	大麦 オリーブオイル	鶏肉 あさり	玉ねぎ にんじん ピーマン セロリ トマト缶 にんにく	スूपストック 塩 こしょう	15%	
8 木	牛乳		牛乳			587	
	たけのこごはん	米 大麦 油 砂糖	鶏肉 油揚げ	にんじん たけのこ	しょうゆ 酒 塩		
	かつおフライ	油	かつおフライ		中濃ソース	27.2	
	春キャベツのみそ汁		豆腐 みそ	キャベツ にんじん 玉ねぎ	かつおさばだし	19%	
9 金	牛乳		牛乳			611	
	ごはん	米					
	豚肉と厚揚げのオイスター炒め	油 砂糖 片栗粉	豚肉 厚揚げ	しょうが ねぎ にんにく ピーマン キャベツ にんじん しめじ	しょうゆ 酒 オイスターソース	26.8	
	五目スープ	春雨 ごま	鶏肉 卵	にんじん ねぎ コーン缶 チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	18%	
12 月	牛乳		牛乳			671	
	カレーライス	米 大麦 油 バター 小麦粉 じゃがいも	豚肉 スキムミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スूपストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩	21.6	
	アセロラポンチ	アセロラゼリー		パイン缶 黄桃缶 りんご缶 こんにゃくダイスレモン		13%	
13 火	牛乳		牛乳			607	
	チャーシューめん	ホット中華めん ごま油	なると チャーシュー	にんじん もやし ねぎ にんにく しなちく	どんこつ 中華だし しょうゆ こしょう	27.6	
	青のりポテトビーンズ	じゃがいも 片栗粉 油	かえり煮干し 大豆 あおのり		塩	18%	
14 水	牛乳		牛乳			624	
	大山おこわ(鳥取県の郷土料理)	米 もち米 砂糖	鶏肉 油揚げ	山菜ミックス(わらび・みずな・えのきたけ・山うど・なめこ・ たけのこ) にんじん 干しいたけ	みりん 酒 しょうゆ 塩	26.6	
	赤魚の竜田揚げ	油	赤魚の竜田揚げ			17%	
15 木	肉だんご汁	じゃがいも	肉だんご 豆腐 みそ	ごぼう にんじん 玉ねぎ	かつおさばだし		
	牛乳		牛乳			609	
	こどもパン	こどもパン					
	スパゲティボンゴレ	油 スパゲティ	ベーコン あさり チーズ	にんにく 玉ねぎ にんじん しめじ パセリ	白ワイン スूपストック 塩 こしょう	27.8	
16 金	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット	わかめ	きゅうり コーン缶 サラダこんにゃく	ドレッシング	18%
	わかめサラダ						
	牛乳		牛乳			600	
	ごはん	米					
19 月	さわらの西京焼き		さわらの西京漬け			26.6	
	にらともやしのおひたし			にら もやし	ドレッシング	18%	
	新じゃがの炒め煮	じゃがいも 油 砂糖	豚肉	にんじん 玉ねぎ しらたき さやいんげん	しょうゆ		
	牛乳		牛乳			650	
19 月	キムチチャーハン	米 大麦 ごま油 油	豚肉	にんじん にら 玉ねぎ はくさいキムチ	塩 中華だし 酒 しょうゆ		
	ししゃもフライ(低1こ・高2こ)	油	ししゃもフライ		中濃ソース	27.5	
	ワンタンスープ	ワンタンの皮 ごま油	豚肉	にんじん キャベツ もやし ねぎ しょうが	中華だし 塩 しょうゆ	17%	

日 曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー たんぱく質
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	
20 火	牛乳		牛乳			635
	ごはん	米				
	豚肉のしょうが炒め	油 砂糖 片栗粉	豚肉	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん ビーマン	酒 しょうゆ みりん 塩 こしょう	
	かき玉汁	片栗粉	豆腐 卵	にんじん こまつな 干しいたけ	しょうゆ 塩 かつおさばだし	
	冷凍みかん			みかん		
21 水	牛乳		牛乳			634
	はちみつレモントースト	食パン バター はちみつ グラニュー糖		レモン果汁		
	ポークビーンズ	じゃがいも 油 砂糖	豚肉 大豆	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく トマト缶	クチャップ ウスターソース こしょう スープストック 塩 赤ワイン パプリカ粉	
	アスパラサラダ			アスパラガス にんじん コーン缶 キャベツ	ドレッシング	
22 木	牛乳		牛乳			603
	ごはん	米				
	あじの南蛮漬け	油 砂糖 ごま ごま油	あじ片栗粉付き のり	しょうが にんにく ねぎ こまつな もやし	しょうゆ 唐辛子粉 酢	
	もやしとこまつなの磯香あえ				しょうゆ	
	豚汁	じゃがいも 油	豚肉 豆腐 みそ	にんじん だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく	かつおさばだし	
23 金	牛乳		牛乳			596
	タンメン	ホット中華めん				
		油 ごま	豚肉	にんにく にんじん にら キャベツ もやし 干しいたけ ねぎ	中華だし 塩 こしょう	
	ひじきの中華炒め	ごま油	ひじき 鶏肉	にんじん たけのこ こんにゃく ビーマン	中華だし 酒 豆板醤	
	ストロベリーパイ	パイ皮 いちごジャム グラニュー糖		しょうが にんにく	しょうゆ こしょう	
26 月	牛乳		牛乳			629
	ツイストパン	ツイストパン				
	ホキのサルサソース	油	ホキ片栗粉付き	トマト缶 玉ねぎ にんにく レモン果汁	クチャップ カエンペツパー 塩 こしょう	
	粉ふきいも	じゃがいも		パセリ	塩 こしょう	
	ウインナーとレンズ豆のスープ		ウインナー レンズ豆	にんじん 玉ねぎ コーン缶	コンソメ 塩 こしょう	17%
27 火	牛乳		牛乳			658
	ごはん	米				
	ひじきのり		ひじきのり			
	チキンチキンごぼう	片栗粉 油 砂糖	鶏肉	ごぼう えだまめ	酒 しょうゆ みりん	
	相性汁	じゃがいも 油	ベーコン 牛乳 豆腐 みそ	玉ねぎ にんじん ねぎ	かつおさばだし こしょう	
28 水	牛乳		牛乳			607
	深川飯 (東京都の郷土料理)	米 大麦 砂糖 油	あさり	しょうが にんじん ごぼう さやいんげん	酒 しょうゆ 塩	
	厚焼き卵		厚焼き卵			
	呉汁		大豆 豆腐 みそ	にんじん だいこん ねぎ	かつおさばだし	
	冷凍みかん			みかん		
29 木	牛乳		牛乳			627
	コストカライス	米 大麦				
		オリーブオイル 片栗粉	鶏肉 大豆	玉ねぎ しめじ 赤パプリカ 黄パプリカ ビーマン トマト缶	クチャップ 中濃ソース しょうゆ 塩 スープストック デミグラスソース カレー粉 唐辛子粉 こしょう	
	ベジタブルスープ デザート	油 じゃがいも	ウインナー 各校デザート	キャベツ 玉ねぎ	スープストック 塩 こしょう	
30 金	牛乳		牛乳			663
	京風五目たぬきうどん	地粉うどん 砂糖 片栗粉	鶏肉 油揚げ ちくわ	にんじん 干しいたけ ねぎ しょうが	かつおだし みりん うすくちしょうゆ 塩	
	荳わかめのきんぴら	ごま 砂糖 油	荳わかめ 豚肉	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ 酒	
	さやまっ茶カップケーキ	小麦粉 砂糖 バター チョコチップ	牛乳		ベーキングパウダー 抹茶	
はしは毎日 忘れずに持ってきてましょう		給食回数 20回	学校給食摂取基準 エネルギー 650 kcal たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		5月平均摂取量 625 kcal 26.1g(16.7%)	

* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。

【肉・青果等の産地(令和7年度4月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。

豚肉: 鶏肉: にんじん: キャベツ: きゅうり: ごぼう: 玉ねぎ: ジャガイモ: ねぎ: だいこん: しめじ: こまつな:

5月の献立紹介

30日「さやまっ茶カップケーキ」

埼玉県は狭山地域を中心にお茶の名産地の一つになっています。狭山でとれた香り高い抹茶を使用して「さやまっ茶カップケーキ」をつくります。お茶の香りと色を楽しみながら食べてください。



八十八夜の新茶は栄養豊富でおいしい！

立春から数えて八十八日目の日を「八十八夜」といいます。農作物の種まきの時期であり、「八十八」という字を組み合わせると「米」という字になることから、農業にとって縁起の良い日とされています。この頃に収穫されたお茶は、うまみがあり、香りも良いのが特徴です。

今年は5月1日が八十八夜にあたります。

