

令和8年度5月分 学校給食予定献立表

碧南市第2学校給食センター

日曜	   献立名	赤                      	
----	--	---	--

令和8年度5月分 学校給食予定献立表

碧南市第2学校給食センター

日曜	献立名	赤 体をつくるもとになる食品		緑 体の調子を整える食品		黄 エネルギーのもとになる食品		エネルギー kcal 中学校 小学校
		1群 魚・肉・卵 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油・種実	
20水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	760
	生揚げのカレー煮	ぶたにく ぶたし バー あつあげ		にんじん いんげん	たまねぎ		じゃがいも	596
	アスパラガスの白しょうゆ炒め	ツナ		グリーンアスパラガス きピーマン	キャベツ しょうが			
	セミノール				セミノール			
21木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	780
	さばの銀紙焼き	さば みそ					さとう こめこ	612
	新たまねぎのてん茶ソテー			てんちゃ	たまねぎ とうもろこし		とうにゅうバター	
	鶏肉団子の味わい汁	とりにく なまあ げ		こまつな にんじん	だいこん たまねぎ		でんぷん	
22金	五穀ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ はつがげん まいくろまいあ かまい	748
	『ツナと荳わかめのふりかけ』	ツナ	くきわかめ	にんじん	とうもろこし にんにく		ごまあぶら	604
	揚げぎょうざ(2個)	ぶたにく		にら	キャベツ たまねぎ しょうが		さとう でんぷん こむぎこ	あぶら
	タイピーエン	ぶたにく えび		にんじん きピーマン こまつな	もやし たけのこ ほししいたけ		はるさめ あぶら	
25月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	851
	豆腐の中華風煮	ぶたにく とうふ		にんじん いんげん	たまねぎ たけのこ にんにく きくら げ		さとう でんぷん あぶら	684
	【小】春巻	ぶたにく		にんじん	たけのこ たまねぎ キャベツ ねぎ しょうが にんにく しいたけ		こむぎこ はるさめ さとう でんぷん	あぶら
	【中】春巻	とりにく		にんじん	たまねぎ キャベツ もやし たけのこ		こむぎこ はるさめ さとう	あぶら
	チンゲンサイのピリ辛サラダ			チンゲンサイ きピーマン にんじ ん	もやし にんにく		さとう ごまあぶら	
サッカーワールドカップ応援献立 カナダ								
26火	クロスロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう				パン	798
	鶏肉のメープルマスタード焼き	とりにく					メープルシロップ	666
	フーティン風ポテト炒め	ベーコン					じゃがいも とうにゅうバター	
	サーモンの豆乳スープ	さけ とうにゅう		こまつな にんじん パセリ	たまねぎ しめじ			
	粉チーズ		チーズ					
かみかみデー いつもより噛むことを意識して食べましょう!								
27水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	781
	『いかフライのレモン煮』	いか			レモン		パンこ こむぎこ さとう	617
	『こんにやくソテー』	ハム		あかピーマン	こんにやく キャベツ とうもろこし しょうが		さとう あぶら	
	なすのみそ汁	とうふ あぶらあ げ みそ		こまつな にんじん	なす たまねぎ			
28木	わかめごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	756
	きびなごの唐揚げ	きびなご	わかめ				でんぷん あぶら	585
	『筑前煮』	とりにく ちくわ あつあげ		にんじん いんげん	こんにやく たけのこ れんこん ごぼ う		さとう	
	かりもりと赤しそと生姜の酢の物			しそ	かりもり きゅうり しょうが		さとう	
29金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	831
	厚焼き卵	たまご					さとう でんぷん あぶら	641
	鶏肉と大豆のうま煮	とりにく はんぺん だいず		にんじん いんげん	たまねぎ だいこん		じゃがいも さとう	
	三色ピーマンの炒めもの	ツナ		ピーマン あかピー マン きピーマン			さとう あぶら	
<p>※材料等の都合により、献立を変更する場合があります。(給食回数18回) ※愛知県産・碧南市産の食材は太字になっています。</p> <p>※材料は、すべてを記載しているわけではありません。 ※水産物(練り製品を含む)は、えび・かに・いかなどが混ざる可能性があります。</p> <p>※アレルギー原因物質については、食物アレルギー詳細な献立表で確認してください。</p> <p>※『 』は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。</p>								
<p>令和7年度 クッキングコンテスト受賞献立から一品紹介!(レシピは給食用にアレンジする前のものです)</p> <p>★☆ かりもりもりチャンプルー ☆★ 応募者 神谷 芽依さん</p> <p>【材料】(3人分) 【作り方】</p> <p>豚肉 100g ごま油 小さじ1 ①豚肉を3cm幅に切り、塩こしょうをまぶす。 ⑦フライパンに①、③、④を順番に入れて炒める。</p> <p>厚揚げ 1丁 しょうゆ 小さじ1.5 ②厚揚げを2cm角にちぎり、ゆでてざるにあげる。 ⑧☆を入れ、フタをして2分ほど蒸し焼きにする。</p> <p>卵 2個 塩こしょう 少々 ③かりもりを幅3~5cm、薄さ5mmに切り、水洗いして水気を切る。⑨⑥で焼いた厚揚げを入れ、溶き卵、しょうゆを入れて炒める。</p> <p>かりもり 300g かつおぶし 少々 ④にんじんを千切りに、たまねぎを3mm幅に切る。 ⑩かつおぶしを入れ、盛り付けて完成!</p> <p>たまねぎ 1/2個 ☆ オイスターソース 大さじ1 ⑤卵は溶きほぐす。</p> <p>にんじん 1/3本 ☆ 酒 大さじ1 ⑥フライパンにごま油を熱し、厚揚げの両面を焼いて取り出す。</p>								