



2025年 5月献立表



【小・中学校用】

小学校 3・4年 中学校



献立表・給食レシピ・給食の写真をHPやInstagramにのせています。ぜひ見て下さいね。



ホームページ Instagram

献立担当 渡邊

小学校 3・4年 中学校

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
					小学校	中学校
1木	牛乳 お茶パン 大豆とウィンナーのトマト煮 ごまドレサラダ	牛乳 ベーコン ウィンナー 大豆 ハム	ミルクパン ジャがいも 砂糖 油 ごま	たまねぎ にんじん えだまめ きゃべつ きゅうり コーン トマト	642 29.1	760 34.1
2金	牛乳 ごはん 豆腐とわかめの味噌汁 ぶりのそぼろ丼 かしわもち	牛乳 油揚げ 豆腐 わかめ みそ ブリ 卵	米 砂糖 油 かしわもち	にんじん たまねぎ しょうが ねぎ	718 27.7	831 31.5
7水	牛乳 ごはん チンゲンサイのスープ かんこく風焼き鳥 3色ナムル	牛乳 豚肉 鶏肉 ちくわ	米 はるさめ 砂糖 ごま油 でんぷん ごま	チンゲンサイ たまねぎ にんじん にんにく しょうが にら もやし ほうれん草	600 25.8	707 29.6
8木	牛乳 コッパパン ABCスープ じゃがチーズ マーシャルビーンズ	牛乳 鶏肉 ベーコン チーズ	コッパパン マカロニ 油 ジャがいも マーシャルビーンズ バター	たまねぎ にんじん きゃべつ パセリ コーン	605 23.4	730 28.1
9金	牛乳 少なめ菜めし 親子うどん ツナと玉ねぎのフリッター	牛乳 鶏肉 かまぼこ 油揚げ 卵 かつお節 まぐろ(ツナ)	米 うどん 小麦粉 油	青菜 にんじん こまつな ねぎ しいたけ たまねぎ コーン にんにく	718 27.7	813 31.1
12月	牛乳 ごはん カレー 塩ドレサラダ	牛乳 豚肉 ハム	米 油 ジャがいも 米 粉	にんにく しょうが たまねぎ にんじん きゃべつ きゅうり	627 20.8	739 23.8
13火	牛乳 シュガーパン マカロニのクリーム煮 イタリアンサラダ	牛乳 鶏肉 まぐろ(ツナ)	コッパパン マーガリン 砂糖 マカロニ 油 白花生	たまねぎ にんじん コーン グリーンピース きゅうり マッシュルーム ブロッコリー	609 23.4	746 28.1
14水	牛乳 ごはん ジャがいもの味噌汁 たちうおフライ	牛乳 油揚げ 豆腐 みそ たちうお	米 ジャがいも 油 パン粉・小麦粉(フライ)	たまねぎ にんじん ねぎ	661 23.6	759 25.7
15木	牛乳 背割りコッパパン フルーツポンチ ウィンナー ポイルキャベツ	牛乳 ウィンナー	コッパパン 白玉粉 カクテルゼリー 砂糖	みかん パイナップル 黄桃 ナタデココ りんご缶 にんにく きゃべつ	672 19.8	793 22.6
16金	牛乳 押麦ごはん しらたきスープ ヤンニョムチキン	牛乳 豚肉 鶏肉	米 押麦 ごま油 油 でんぷん 砂糖	にんじん たまねぎ こんにゃく しいたけ ねぎ	710 29.1	838 33.7
19月	牛乳 ごはん 豚汁 切り干し大根のあまから丼	牛乳 豚肉 豆腐 みそ 鶏肉	米 ジャがいも 油 砂糖 でんぷん	にんじん ごぼう しいたけ こんにゃく ねぎ たまねぎ 切干しいたけ	626 27.1	736 31.3
20火	牛乳 黒砂糖パン ラビオリスープ タンドリーチキン コールスローサラダ	牛乳 ベーコン 鶏肉 ヨーグルト ハム	黒砂糖パン 小麦粉(ラビオリ)	たまねぎ にんじん きゃべつ ブロッコリー しょうが にんにく きゅうり	602 29.2	744 34.8
21水	牛乳 ごはん かきたま汁 厚揚げのキムチ炒め	牛乳 卵 豆腐 かまぼこ 豚肉 厚揚げ	米 砂糖 油 ごま油	にんじん えのきたけ ねぎ キムチ きゃべつ たけのこ たまねぎ しょうが にんにく	621 31.0	735 35.8

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
					小学校	中学校
22木	牛乳 コッパパン タイピーエン 春巻き	牛乳 豚肉 イカ かまぼこ 豚肉・鶏肉(春巻き)	コッパパン はるさめ ごま油 小麦粉(春巻き) 油	しょうが たまねぎ にんじん もやし きゃべつ ねぎ たけのこ	600 25.0	707 29.4
23金	牛乳 ごはん ハヤシライス フルーツジュレ	牛乳 豚肉	米 油 黒砂糖 ゼリー	たまねぎ にんじん ぶなしめじ にんにく みかん 黄桃 パイン ナタデココ	651 19.1	769 21.7
26月	牛乳 ごはん おじゃかもちスープ しおから揚げ	牛乳 ベーコン 鶏肉	米 おじゃかもち でんぷん 米粉 油	たまねぎ にんじん ほうれん草 きくらげ しょうが にんにく	684 24.0	822 29.2
27火	牛乳 ミルクパン 焼きそば 青じそサラダ	牛乳 豚肉 えび イカ ハム	ミルクパン ドレッシング ちゅうかめん 油	にんじん きゃべつ もやし たまねぎ にんにく コーン ブロッコリー きゅうり	601 28.4	737 34.2
28水	牛乳 ごはん なめこ汁 サバのたつた揚げ	牛乳 豆腐 わかめ みそ サバ	米 油 米粉 片栗粉	なめこ にんじん たまねぎ ねぎ	620 25.2	702 27.0
29木	牛乳 黒砂糖パン ミネストローネ ポテトサラダ ヨーグルト	牛乳 豚肉 ウィンナー ハム ヨーグルト	黒砂糖パン マカロニ オリーブ油 ジャがいも ノンエッグマヨネーズ 砂糖	にんじん たまねぎ きゃべつ トマト セロリ にんにく コーン きゅうり	649 24.2	835 29.8
30金	牛乳 ごはん マーボー豆腐 アーモンド和え	牛乳 とうふ 豚肉 みそ	米 ごま油 でんぷん アーモンド 砂糖	しいたけ たまねぎ にんじん にら しょうが にんにく ほうれん草 きゃべつ	630 23.9	744 27.3

**夏も近づき
八十八夜～**

5月1日は「八十八夜」です。立春から数えて88日目の日で、この日に摘んだお茶は上等なものとされ、この日にお茶を飲むと長生きするとされています。1日のお茶パンには、杵築市でできたお茶の粉を練り込んでいます。

端午の節句

5月5日には、かしわという木の葉っぱに包まれたかしわ餅を食べます。柏の葉が新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、家系が絶えない子孫繁栄を願っているそうです。また、プリは出世魚といって大きくなると名前が変わって縁起がよいとされるのでおかずになりました。

食育の日

給食ではなるべく日出町や大分県でとれた食べ物を使用しています。

○今月の日出町の食材
きゅうり、キャベツ、みそ、大豆、豚肉、小麦粉、ねぎ

○大分県産の食材 米、牛乳、ブリ



町民試食会のお知らせ

6月の試食会は、町民試食会として保護者の方以外に町民の方も対象とします。日程は下記のとおりです。申し込みは5月30日までとし、定員は40名で応募多数の場合は抽選を行い、結果は開催日の1週間前までにハガキにてお知らせいたします。

【日時】 6月20日(金) 10時30分～ 【給食費】 1名につき316円

【献立】 麦ごはん、牛乳、日出産ポークのカレー、白いとうもろこし、デザート

子どもたちの大好きな給食のカレーを味わってみませんか？

※白いとうもろこしは生育状況により夏野菜サラダに変更になる場合があります。

【申し込み方法】 電話 72-7785 (給食センター) またはWeb(右のQRコード)より受け付けます。

