



2025年 5月献立表



【幼稚園用】

小学校
3・4年

中学校



献立表・給食レシビ・給食の写真をHPやInstagram
にのせています。ぜひ見てくださいね。



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)	
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 ゼリー	牛乳 油揚げ 豆腐 わかめ みそ ぶり 卵	米 砂糖 油 ゼリー	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 切干しだいこん	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

食育の日



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)	
22 木	牛乳 コッパパン タイビーエン 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 おじゃがもちスープ しおから揚げ	牛乳 ベーコン 鶏肉	米 おじゃがもち 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 ちゅうがめん 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
はちじゅうはちや
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
のとなされ、この日にお茶を飲むと長生きすると
言われています。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産町や大分県でとれた食べ物を使
用しています。
○今月の日産町の食材
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、ぶり

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、日出産ボークのカレー、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。

