

令和7年度		5月分 小学校給食予定献立表(広田小学校)				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	たんぱく質	
1 木	牛乳		牛乳			597	
	はちみつパン	はちみつパン					
	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	26.5	
	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			
	コーンクリームスープ	油 ジャガイモ 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			673	
	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	26.3	
	若竹汁		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%	
	かしわもち	かしわもち					
7 水	牛乳		牛乳			649	
	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	ケチャップ ウスターソース こしょう スूपストック 塩 白ワイン パプリカ粉	26.3	
	きゅうり入りコールスローサラダ			きゅうり にんじん コーン缶 キャベツ	ドレッシング	16%	
8 木	牛乳		牛乳			591	
	たけのこごはん	米 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	26.3	
	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	18%	
9 金	牛乳		牛乳			617	
	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 ビーマン キャベツ にんじん しめじ	しょうゆ 酒 オイスターソース	24.6	
	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	16%	
12 月	牛乳		牛乳			663	
	カレーライス	米 油 バター 小麦粉 じゃがいも	豚肉 スキミミルク	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	21.5	
	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			608	
	チャーシューめん	ホット中華めん ごま油	なと チャーシュー	にんじん もやし ねぎ にんにく しなかく	とんこつ 中華だし しょうゆ こしょう	28.3	
	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	19%	
14 水	牛乳		牛乳			626	
	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		
	赤魚の竜田揚げ	油	赤魚の竜田揚げ			26.8	
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	17%	
	牛乳		牛乳			608	
	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	
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット	きゅうり コーン缶 サラダこんにゃく			
	わかめサラダ		わかめ		ドレッシング	18%	
16 金	牛乳		牛乳			600	
	ごはん	米					
	さわらの西京焼き		さわらの西京漬け				
	にらともやしのおひたし			にら もやし		26.9	
19 月	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 しょうゆ	18%	
	牛乳		牛乳			643	
	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	26.8	
	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	17%	
	冷凍みかん			みかん			

日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		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	たんぱく質
20 火	牛乳		牛乳			653
	キムチチャーハン	米 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	26.5
	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	16%
21 水	牛乳		牛乳			614
	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			
	マセドアンソテー	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	21.2
22 木	ミネストマゼリソット	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	14%
	牛乳		牛乳			598
	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	しょうが にんにく ねぎ	しょうゆ 唐辛子粉 酢	25.1
23 金	もやしとこまつなの磯香あえ		のり	こまつな もやし	しょうゆ	17%
	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	和風だし	
	牛乳		牛乳			596
	タンメン	ホット中華めん				
26 月	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	20.7
	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 ピーマン しょうが にんにく	中華だし 酒 豆板醤 しょうゆ こしょう	14%
	ストロベリーパイ	パイ皮 いちごジャム グラニュー糖				
	牛乳		牛乳			615
27 火	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	ケチャップ カエンペッパー 塩 こしょう	25.4
	粉ふきいも	じゃがいも		パセリ	塩 こしょう	17%
	ウィンナーとレンズ豆のスープ		ウィンナー レンズ豆	にんじん 玉ねぎ コーン缶	コンソメ 塩 こしょう	
28 水	牛乳		牛乳			664
	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	27.5
29 木	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	和風だし こしょう	17%
	牛乳		牛乳			597
	深川飯 (東京都の郷土料理)	米 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	29.7
	厚焼き卵		厚焼き卵			20%
30 金	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			
	牛乳		牛乳			618
	コスタリカライス	米 大麦				
31 土	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 ピーマン トマト缶	ケチャップ 中濃ソース しょうゆ 塩 スूपストック カレー粉 カエンペッパー こしょう	22.9	
	油 じゃがいも	ウィンナー	キャベツ 玉ねぎ	スूपストック 塩 こしょう	15%	
	サイダーゼリー	サイダーゼリー				
	牛乳		牛乳			648
32 日	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	かつおさばだし みりん うすくちしょうゆ 塩	23.8	
	ごま 砂糖 油	茎わかめ 豚肉	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ 酒	15%	
	小麦粉 砂糖 バター チョコチップ	牛乳		パーキングパウダー 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 624 kcal 25.5g(16.3%)	
* 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:鴻巣 鶏肉:青森 にんじん:徳島 キャベツ:北本・群馬 きゅうり:鴻巣 ごぼう:青森 玉ねぎ:北海道 じゃがいも:北海道 ねぎ:埼玉 だいこん:群馬 しめじ:長野 こまつな:埼玉・茨城						
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。						
						
						

