

令和7年5月



がっ こう きゅう しょく よ てい こん だて ひょう

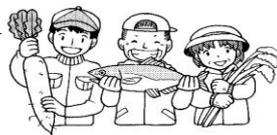
学校給食予定献立表



千代小学校

にち 日	よう 曜	こん だて めい 献立名	おも 主にエネルギーの もとになる さいわい (黄色のグループ)	おも からだ 主に体をつくる もとになる あか (赤のグループ)	おも からだ ちようし どの 主に体の調子を整える もとになる みどり (緑のグループ)	E礼ギ - kcal			び こう 備考
						たんぱく質 (g)	脂質 (g)	塩分 (g)	
1	木	ぎゅうにゅう こめこロールパン てりやきチキン ホワイトミネストローネ	こめこロールパン あぶら さとう でんぷん ごま たらスープ マカロニ じゃがいも	ぎゅうにゅう とりにく ウインナー チーズ だっしふんにゅう	しょうが にんじん たまねぎ コーン パセリ	652	31.8	29.8	
						2.8			
						620	26.4	22.4	
						2.7			
2	金	ぎゅうにゅう (しろおこわ) たけのこおこわ とんじる かたぬきチーズ	しろおこわ ごまあぶら さとう あぶら さとも	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく かつおぶし とうふ みそ あぶらあげ チーズ	たけのこ しいたけ にんじん えだまめ ごぼう こんにゃく だいこん はねぎ にんにく	621	18.5	20.4	
						2.1			
						592	21.4	24.0	
						2.4			
7	水	ぎゅうにゅう (むぎいりごはん) ハヤシライス はるきやべつのごまいため	ごはん むぎ あぶら こむぎこ マーガリン ごまあぶら ごま	ぎゅうにゅう ぶたにく ウインナー	たまねぎ にんにく にんじん トマト キャベツ コーン	631	21.1	17.7	
						1.6			
						627	26.2	21.7	
						2.3			
8	木	ぎゅうにゅう (コッペパン) きなこパン ラビオリのトマトに	コッペパン マーガリン さとう あぶら じゃがいも こむぎこ	ぎゅうにゅう きなこ ぶたにく ラビオリ	にんにく にんじん たまねぎ トマト いんげん	631	21.1	17.7	
						1.6			
						627	26.2	21.7	
						2.3			
9	金	ぎゅうにゅう ごはん しんじゃがいものそぼろに ちくわのいそべあげ	ごはん あぶら じゃがいも さとう でんぷん こむぎこ	ぎゅうにゅう とりにく しろちくわ あおのり	にんじん たまねぎ グリーンピース	627	26.2	21.7	
						2.3			
						602	23.6	15.9	
						1.7			
12	月	ぎゅうにゅう (ゆでめん) ごもくうどん こうやとうふのチーズフリッター	ゆでめん さとう あぶら でんぷん	ぎゅうにゅう かつおぶし とりにく なると こおりとうふ チーズ あおのり	にんじん たまねぎ たまぎたけ まいたけ しめじ ながねぎ	643	21.4	18.8	
						2.0			
						601	26.5	24.4	
						2.0			
13	火	ぎゅうにゅう ごはん かつおのあまからあげ しんたまねぎのみそしる	ごはん あぶら でんぷん さとう じゃがいも	ぎゅうにゅう かつお かつおぶし とうふ みそ	しょうが にんじん たまねぎ こまつな	609	21.0	19.7	
						1.0			
						609	21.0	19.7	
						1.0			
14	水	ぎゅうにゅう (むぎいりごはん) ちゅうかどん はるきめスープ プリン	ごはん むぎ あぶら でんぷん ごまあぶら からスープ はるきめ ごまプリン	ぎゅうにゅう ぶたにく なると とりにく	にんじん たまねぎ チンゲンサイ たけのこ しいたけ やし キャベツ こまつな しょうが	601	26.5	24.4	
						2.0			
						601	26.5	24.4	
						2.0			
15	木	ぎゅうにゅう くらパン ポテトのチーズやき はるきやべつとウインナーのソテー	くらパン マーガリン じゃがいも あぶら	ぎゅうにゅう とりにく チーズ ウインナー	にんじん たまねぎ キャベツ コーン	609	21.0	19.7	
						1.0			
						609	21.0	19.7	
						1.0			
16	金	ぎゅうにゅう ごはん わふうおろしハンバーグ きんぴらごぼう	ごはん あぶら さとう でんぷん ごまあぶら ごま	ぎゅうにゅう とりにくとぶたにくの ハンバーグ とりにく さつまあげ	だいこん しめじ はねぎ ごぼう つきこんにゃく にんじん いんげん	609	21.0	19.7	2年生 中止
						1.0			
						609	21.0	19.7	
						1.0			

こんげつ おだわらさん 今月の小田原産



たまねぎ・こまつな・はねぎ・きくらげ
ちくわ・なると・さつまあげ・かつおぶし
とうふ・みそ

※天候等の状況により、変更になる場合があります。

お知らせ 小田原市では、給食用食材の放射能検査を行っています。

検査の結果や予定については、小田原市のホームページでお知らせしています。また、給食で使用している食材の産地を2階・3階の給食コーナーに掲示してあります。

にち 日	よう 曜	こん だて めい 献立名	おも 主にエネルギーの もとなる さいろ (黄色のグループ)	おも からだ 主に体をつくる もとなる あか (赤のグループ)	おも からだ ちようし とどの 主に体の調子を整える もとなる みどり (緑のグループ)	エネルギー - kcal			び こう 備考	
						たんぱく質 (g)	脂質 (g)	塩分 (g)		
19	月	ぎゅうにゅう (ホットラーメン) おだわらみそラーメン やまゆりポークぎょうざ	ホットラーメン あぶら がらスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく うめなると みそ ぎょうざ	しょうが にんにく にんじん もやし めんま きくらげ ながねぎ こまつな	612	26.8	19.7		
20	火	ぎゅうにゅう (むぎいりごはん) こぎつねごはん けんちんじる	ごはん むぎ あぶら さとう ごまあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ かつおぶし とうふ	にんじん しめじ いんげん ごぼう だいこん こんにやく こまつな	606	24.0	20.2		6年生 中止
21	水	ぎゅうにゅう ごはん チンジャオオロス とうふとこまつなのスープ	ごはん ごまあぶら オイスターソース でんぷん あぶら がらスープ さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく とうふ	にんにく しょうが にんじん たけのこ ピーマン たまねぎ しいたけ こまつな	617	25.9	20.4		6年生 中止
22	木	ぎゅうにゅう ロールパン とりにくのオーロラソースがけ ビーフソテー	ロールパン あぶら でんぷん さとう ごまあぶら ビーフン	ぎゅうにゅう とりにく ベーコン みそ ぶたにく	しょうが しめじ にんじん たまねぎ キャベツ もやし	692	27.7	30.7		
23	金	ぎゅうにゅう (むぎいりごはん) ビビンバ ポイルコーン チゲじる	ごはん むぎ ごまあぶら さとう ごま	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく かつおぶし とうふ、みそ	にんにく にんじん もやし こまつな コーン だいこん はくさい はくさいキムチ なら	612	23.8	19.5		
26	月	ぎゅうにゅう (ソフトめん) カレーソース おんやさい たまねぎドレッシング	ソフトめん あぶら たまねぎドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく だっしふんにゅう	にんにく にんじん たまねぎ グリンピース キャベツ コーン	618	23.4	18.9		5年生 中止
27	火	ぎゅうにゅう ごはん ぶたにくのしょうがやき すましじる いちごヨーグルト	ごはん あぶら おふ	ぎゅうにゅう ぶたにく かつおぶし とりにく いちごヨーグルト	にんじん たまねぎ しょうが はねぎ だいこん	636	27.5	18.0		
28	水	ぎゅうにゅう ごはん チキンチキンごぼう ワンタンスープ	ごはん でんぷん じゃがいも あぶら さとう がらスープ ワンタン	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく	ごぼう えだめめ にんじん たまねぎ もやし しいたけ なら	649	21.1	20.7		
29	木	ぎゅうにゅう しょくパン ツナコーントースト ポークビーンズ	しょくパン あぶら たまごなしマヨネーズ じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう ツナ ぶたにく だいず	たまねぎ コーン にんじん いんげん	601	25.4	26.6		
30	金	ぎゅうにゅう カレーピラフ(アルファかまい) やきコーンしゅうまい いんげんソテー	ごはん あぶら がらスープ	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく コーンしゅうまい	にんじん たまねぎ グリンピース いんげん	601	19.6	22.3		



端午の節句

5月5日に行われる節句で、大昔の中国の厄よけ行事と、日本の田植えに関係する女性のお祭りが結びついたものといわれています。江戸時代になると、男子の成長を祝う行事となりました。菖蒲の節句ともいわれ、菖蒲湯に入ったり、こいのぼりや武者人形を飾ったり、ちまきやかしわもちを食べたりします。

たまねぎについて

小田原市産のたまねぎは、下中地区を中心に栽培されています。下中地区は、土が粘土質でたまねぎ作りに適し、近所の畜産農家のたい肥を使って栽培できるので、あまくておいしいたまねぎがたくさん作られています。「下中たまねぎ」として、東京や横浜にも出荷され、大変人気があるそうです。(旬：5月～7月上旬)

5月・6月の給食は神奈川県産・小田原市産のたまねぎを使用しています。

