



令和7年 5月 こんだてひょう

犬山市立城東小学校

日	曜日	こんだて 献立	主な材料とその働き					
			7から10 体を作る		11から14 体の調子を整える		15から18 体を動かすエネルギーになる	
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	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・油脂・種実
1	木	ごはん ぎゅうにゅう ちくわのちやごもてんぶら ゆかりあえ ごじる てづくりまっちゃういろ	ちくわ	ぎゅうにゅう はちじゅうはちや こんだて	てんちや にんじん あかじそ にんじん ねぎ まっちゃ	もやし えのきたけ こんにやく しょうが あずき	こめ こむぎこ じゃがいも こむぎこ しょうしんこ さとう	あぶら
2	金	たけのごはん ぎゅうにゅう さわらのしおやき こまつなきりほしだいこんごまあえ かきたまじる たんごのせっく こんだて かしわもち	ツナ あぶらあげ さわら たまご とうふ かまぼこ	ぎゅうにゅう 	にんじん こまつな にんじん ねぎ	たけのこ ほししいたけ きりほしだいこん ほししいたけ	アルファードカマイ・もちまい さとう さとう かしわもち	ごま
7	水	むぎごはん ぎゅうにゅう ぶたにくのしょうがやき きゅうりのこんぶあえ はるキャベツのみそしる	ぶたにく あつあげ	ぎゅうにゅう しおこんぶ	にんじん ねぎ	たまねぎ きりほしだいこん しょうが きゅうり キャベツ えのきたけ たまねぎ	さとう さとう	あぶら ごま
8	木	あげパン(シナモン) ぎゅうにゅう タンドリーチキン えだまめサラダ パスタいりやさいスープ	とりにく ひよこまめ ツナ ベーコン	ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんじん にんじん	たまねぎ にんにく レモンじり きゅうり えだまめ たまねぎ コーン キャベツ	パン さとう さとう さとう パスタ	あぶら あぶら
9	金	しらたまうどん ぎゅうにゅう さんさいいりごもくうどんじり ホキとだいすどじゃがいものあげに いちごミルクプリン	とりにく かまぼこ あぶらあげ ホキ だいす	ぎゅうにゅう	こまつな	はくさい こんにやく さんさい	しらたまうどん じゃがいも てんぶん さとう	あぶら
12	月	ごはん ぎゅうにゅう あげぎょうざ マーボーとうふ もやしのナムル	ぎょうざ とうふ ぶたにく みそ レバー だいすミート	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ にんじん	たまねぎ しょうが にんにく もやし きゅうり	こめ でんぶん さとう	あぶら あぶら ごまあぶら ごま
13	火	むぎごはん ぎゅうにゅう さけのぎんがみやき はるのにしめ はりはりづけ	さけのぎんがみやき とりにく あつあげ	ぎゅうにゅう	にんじん	だいにん たけのこ ぶき ほししいたけ こんにやく きりほしだいこん きゅうり	こめ むぎ じゃがいも さとう	あぶら
14	水	チーズバーガー(パン) ぎゅうにゅう チーズバーガー(ぐ) しろいんげんまめのチャウダー オレンジ	 ハンバーグ ベーコン しろいんげんまめ	ぎゅうにゅう スライスチーズ ぎゅうにゅう	にんじん にんじん	キャベツ ぼんぼくきねん こんだて ~アメリカ~ たまねぎ オレンジ	パン でんぶん さとう じゃがいも こむぎこ	あぶら バター
15	木	むぎごはん ぎゅうにゅう わふうコロッケ げんきどん くきわかめのきんぴら	ツナ	ぎゅうにゅう くきわかめ	にんじん	こんにやく いんげん	こめ むぎ わふうコロッケ	あぶら ごま ごまあぶら
16	金	むぎごはん ぎゅうにゅう けんちんしのだのにも ごもくきんぴら きりほしだいこんのみそしる	けんちんしのだのにも ちくわ とうふ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ にんじん ねぎ	しょうが たまねぎ しょうが にんにく きりほしだいこん	さとう さとう じゃがいも	あぶら ごまあぶら
19	月	ごはん ぎゅうにゅう ささみおおばばいにくフライ あおなひじきごまっちゃあえ しんじやとしんたまのみそしる	ささみおおばばいにくフライ とりにく とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう ひじき わかめ	チンゲンサイ にんじん てんちや	もやし たまねぎ えのきたけ	こめ じゃがいも	あぶら ごま
20	火	きんめロウカットげんまいごはん ポークカレー ひじきとコーンのマリネ	ぶたにく ぶたレバー	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん	たまねぎ キャベツ きゅうり コーン	きんめロウカットげんまい じゃがいも	あぶら あぶら
21	水	じぶんてつくるツナとやさいのサンドイッチ(パン) ぎゅうにゅう ツナとやさいのサンドイッチ(ぐ) ミネストローネ	ツナ ウィンナー	ぎゅうにゅう	にんじん トマト パセリ	キャベツ ごぼう きゅうり たまねぎ はくさい たまねぎ セロリー にんにく	パン じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ
22	木	ごはん ぎゅうにゅう しらすとごぼうのかきあげ ほうれんそうのたくあんあえ よしのじり	しらす とりにく かまぼこ とうふ	ぎゅうにゅう しらすぼし	にんじん にんじん ねぎ にんじん ねぎ	ごぼう たまねぎ もやし だいこんづけ だいこん こんにやく えのきたけ	こめ さつまいも こむぎこ てんぶん	あぶら ごま
23	金	ソフトめん ぎゅうにゅう にくみそソース こまつなとあぶらあげのあえもの はちみつレモンヨーグルトケーキ	ぶたにく ぶたレバー だいす ちくわ みそ あぶらあげ おから たまご	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんじん こまつな にんじん	たまねぎ ほししいたけ グリンピース レモン	ソフトめん さとう てんぶん	あぶら
26	月	ごはん ぎゅうにゅう はつがつのこうみあげ ひじきのごもくに チンゲンサイいりみそしる	かつお だいす はんぺん とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう ひじき	ねぎ にんじん チンゲンサイ	しょうが にんにく こんにやく いんげん コーン たまねぎ	こめ でんぶん さとう さとう じゃがいも	あぶら あぶら
27	火	わかめごはん ぎゅうにゅう あつあげのてっかみそがけ きゅうりのあますあえ あおさじり	ぶたにく ぶたレバー あつあげ みそ とうふ かまぼこ	ぎゅうにゅう わかめ あおさ	にんじん にんじん ねぎ	ごぼう えだまめ キュウリしょうが えのきたけ	こめ さとう でんぶん	あぶら ごま
28	水	むぎごはん ぎゅうにゅう はるキャベツのホイコーロー ちゅうかスープ ひとくちゼリー	ぶたにく あつあげ みそ とりにく	ぎゅうにゅう	ピーマン チンゲンサイ にんじん	たまねぎ キャベツ にんにく たまねぎ コーン きくらげ	こめ むぎ ゼリー	あぶら
29	木	とりごぼうピラフ ぎゅうにゅう だいすいりナゲット じゃことチーズのサラダ オニオンスープ	とりにく だいす だいすいりナゲット ベーコン	ぎゅうにゅう しらすぼし チーズ	にんじん にんじん	ごぼう コーン えだまめ キャベツ きゅうり たまねぎ たまねぎ もやし パセリ	アルファードカマイ さとう さとう	あぶら あぶら あぶら
30	金	ごはん ぎゅうにゅう さばのうめに こまつなごまあえ みそけんちんじり	さば かつおぶし とりにく とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう こんぶ	ねぎ こまつな にんじん にんじん ねぎ	ねりうめ しょうが もやし だいこん ごぼう	こめ さとう じゃがいも	ごま

・食材は、体の中の働きによって3つの仲間に分けられています。・汁物のだしには、煮干しやわろあじ、昆布などを使用しています。 給食回数：20回
 ・毎月19日は「食育の日」として、愛知やいぬやまの食材を使った献立が登場します。今月は19日に、「犬山産のお茶を活用した料理」を紹介します。
 ※ 献立内容は都合により変更することがあります。

◆給食欠食の取扱いについて◆
 連続して4日以上欠席又は出席停止が見込まれる場合、保護者から欠食の申し出があれば、申し出日から起算して6日目(土日祝含む)より対応可能です。
 復食日が決まっている場合は併せてお伝え下さい。予定より早く登校可能となった際は、弁当の持参をお願いする場合がありますのでご了承をお願いします。