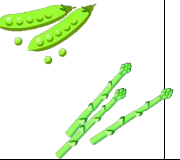


令和7年度 5 月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	1日(木)	2日(金)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
献立名	コッペパン 春野菜のスープ ミートボールのケチャップ煮 牛乳	豚みそ丼 若竹汁 牛乳 	ハヤシライス 豆サラダ 牛乳	チキンカツバーガー コーンスープ 牛乳	ごはん さつま汁 ポーク生姜 飲むヨーグルト(コアコア)	ごはん 白菜と鶏団子のスープ 回鍋肉 米粉のカップケーキ(イチゴ) 牛乳	小型パン 焼きスパ さやいんげんのソテー 牛乳	カレーライス ひじきのサラダ 牛乳	コッペパン ポトフ 魚のケチャップあん 飲むヨーグルト(アシドミルク)	ごはん 田舎味噌汁 高野豆腐の含め煮 わかめの佃煮 牛乳
材料名および 三色栄養	コッペパン ベーコン じゃが芋 玉ねぎ キャベツ 人参 グリーンアスパラ うすいえんどう うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	精白米 鶏肉 豆腐 かまぼこ わかめ 筍 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 けずりぶし だし汁	精白米 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 にんにく サラダ油 トマトピューレ ハヤシルウ ケチャップ ウスターソース とんかつソース	渦巻きカットパン ベーコン じゃが芋 玉ねぎ ホールコーン 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	精白米 鶏肉 豆腐 里芋 大根 人参 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁	精白米 鶏団子 白菜 人参 緑豆春雨 干し椎茸 青ねぎ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	小型パン ハーフスパゲティ 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン ウスターソース とんかつソース サラダ油 塩 胡椒	精白米 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 サラダ油 豆乳 カレーウ ウスターソース カレー粉 塩 胡椒 水	コッペパン ミニウインナー じゃが芋 玉ねぎ キャベツ 人参 うす口醤油 塩 胡椒 ローレル 鶏がら スープ	精白米 豚肉 白玉団子 玉ねぎ 人参 えのき茸 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁 高野豆腐 棒天 人参 枝豆むき身 砂糖 うす口醤油 みりん けずりぶし だし汁
	ミートボール 玉ねぎ えのき茸 サラダ油 砂糖 ケチャップ ウスターソース 水 牛乳	豚肉 土生姜 砂糖 こい口醤油 酒 玉ねぎ 小松菜 干し椎茸 サラダ油 にんにく 赤味噌 豆板醤 砂糖 こい口醤油 酒 みりん 牛乳	ポントレスハム 大豆 キャベツ 人参 枝豆むき身 和風ドレッシング 牛乳	揚げ油 キャベツ サラダ油 塩 胡椒 1食とんかつソース 牛乳	豚肉 玉ねぎ ピーマン 土生姜 サラダ油 砂糖 こい口醤油 酒 みりん 飲むヨーグルト(コアコア)	豚肉 キャベツ 筍 赤パプリカ さやいんげん 土生姜 にんにく サラダ油 砂糖 こい口醤油 酒 赤味噌 豆板醤 ごま油 米粉のカップケーキ(イチゴ) 牛乳	フランクフルト ホールコーン さやいんげん サラダ油 塩 胡椒 牛乳	大豆 ポントレスハム ひじき 人参 キャベツ ごまドレッシング 牛乳	たら 小麦粉 片栗粉 揚げ油 砂糖 ケチャップ ウスターソース 水	わかめの佃煮 牛乳
										
	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
	716kcal 28.2g 26.5g	671kcal 30.9g 18.0g	741kcal 25.1g 19.8g	779kcal 41.9g 34.3g	734kcal 29.4g 14.0g	746kcal 28.2g 21.6g	693kcal 44.7g 25.7g	805kcal 23.8g 25.3g	705kcal 34.1g 13.6g	691kcal 25.8g 14.2g

赤:赤色の食品・・・体をつくるものになるもの

黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

★都合により、献立が一部変更になる場合があります。

★カミカミ献立は、噛み応えのある食材を使用しています。よく噛んで食べましょう。

★給食のエネルギー量は文部科学省「日本食品 標準成分表八訂」に基づいて算出しています。



	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	34.2	23.1
今月の栄養基準量	717	31.2	21.4

令和7年度 5月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
献立名	ビビンバ ワタンスープ 飲むヨーグルト(コアコア)	チリドッグ 野菜スープ 牛乳	新メニュー ごはん けんちん汁 鶏肉の味噌だれ ふりかけ(味かつお) 牛乳	小型パン 中華そば ナムル イチゴジャム 牛乳	図書給食 ごはん 玉ねぎの味噌汁 チキン南蛮 牛乳	菜めし きつねうどん 豚肉とこんにやくの味噌炒め 牛乳	コッペパン クリームシチュー キャベツのサラダ 牛乳	カミカミ献立 ごはん すきやき風煮 ちくわの磯辺揚げ 牛乳	ほんのり甘いパン マカロニスープ ポテトソー 飲むヨーグルト(アシドミルク)	ごはん 豚汁 鯖の生姜煮 ふりかけ(のり) 牛乳
材料名および 三色栄養	精白米	背割りコッペパン	精白米	小型パン	精白米	精白米	コッペパン	精白米	ほんのり甘いパン	精白米
	鶏肉 白菜 人参 ニラ ワタンの皮 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	鶏肉 じゃが芋 キャベツ 人参 ホールコーン うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	豆腐 油揚げ 里芋 大根 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 けずりぶし だし昆布 だし汁	中華麺 豚肉 白菜 人参 筍 青ねぎ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	豆腐 玉ねぎ わかめ 人参 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁	菜めしの素 油揚げ 砂糖 こい口醤油 だし汁 うどん 鶏肉 かまぼこ 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 けずりぶし だし昆布 だし汁	鶏肉 酒 じゃが芋 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 粉チーズ 塩 胡椒 鶏がら スープ	豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 焼き豆腐 糸こんにやく 麩 砂糖 こい口醤油 酒 けずりぶし だし汁	鶏肉 シェルマカロニ 玉ねぎ キャベツ 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 もやし ごぼう 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁
	豚肉 にんにく 砂糖 こい口醤油 サラダ油 緑豆もやし ほうれんそう 人参 煎り胡麻 ごま油 砂糖 こい口醤油	玉ねぎ サラダ油 土生姜 にんにく ケチャップ 砂糖 こい口醤油 豆板醤 チリパウダー 鶏がら スープ 片栗粉 牛乳	鶏肉 玉ねぎ にんにく サラダ油 土生姜 赤味噌 白みそ 砂糖 こい口醤油 酒 みりん ふりかけ(味かつお)	焼き豚 緑豆もやし 人参 ニラ 煎り胡麻 サラダ油 ごま油 砂糖 こい口醤油 豆板醤 イチゴジャム 牛乳	鶏肉 片栗粉 揚げ油 砂糖 酢 こい口醤油 みりん ハンエッグタルタルソース 牛乳	豚肉 こんにやく 人参 筍 さやいんげん サラダ油 赤味噌 砂糖 こい口醤油 みりん 牛乳	ボンレスハム キャベツ ホールコーン 人参 イタリアンドレッシング 牛乳	ちくわ 小麦粉 あおさ 水 揚げ油 牛乳	ベーコン じゃが芋 パセリ サラダ油 塩 胡椒 飲むヨーグルト(アシドミルク)	鯖 土生姜 砂糖 こい口醤油 みりん 酒 水 のりふりかけ 牛乳
	飲むヨーグルト(コアコア)									
	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
中学	689kcal 26.6g 12.4g	771kcal 39.8g 33.7g	639kcal 36.0g 13.1g	587kcal 23.8g 18.8g	787kcal 38.2g 21.1g	668kcal 30.2g 18.8g	732kcal 37.1g 26.5g	810kcal 29.4g 27.2g	666kcal 23.6g 14.7g	743kcal 28.4g 24.6g

赤:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの

黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

今月の図書給食

5月 23日(金) チキン南蛮

『カンフー&チキン』 小嶋 陽太郎 ポプラ社

不良チームに財布をとられたガリ勉、竹人と、あやしい気功術を使う変わり者のクラゲ。立ち向かうのは権力の巨悪か、変わらない自分かー
ただ選びたい、自分の意志で、なんでもいいから、何か選びたい。ずっと親の希望に従ってきた竹人の感情が沸騰する！

自分はこのままでいいのか、親が言うことは正しいのか、不安や消化不良のモヤモヤを抱き込んでいる10代の心に、

光と風が流れ込む穴をあけてくれるのは何か・・・

誰に何を言われたってこれだけは譲れない!「チキン南蛮」の魅力には誰だって勝てない。甘酸っぱい鶏のから揚げにタルタルソースなんて合わないはずがない。

このメニューだけは絶対自分の意志で自分が選ぶんだ！

