

令和7年



5月 学校給食予定献立表(西部・中央部)



月		火		水		木		金											
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名										
<p>○牛乳は毎日つきます。2日(金)は牛乳の代わりにショアがつきます。</p> <p>○この日に、スプーンがつきます。</p> <p>○都合により献立が変更となる場合があります。</p> <p>○学校給食についての情報は吉小牧市ホームページをご覧ください。</p> <p>○魚には骨がついている場合があります。</p> <p>刺さらないように取り除くなど注意して食べましょう。</p> <p>○食物アレルギーをお持ちの方は、献立名が同じでも使われている材料が違う場合がありますので、毎月の献立表でご確認をお願いします。</p> <p>○小学校のみ提供されるものは、中学校のみ提供されるものは◎と記載しています。</p> <p>○今月使用しているしめじ・もやしは吉小牧産です。</p> <p>食材のコンタミネーションについては各共同調理場へお問い合わせ下さい。</p>		<p>おかずの量が増える日があります</p> <p>栄養価アップのため、高学年や中学生のおかずを増量する日があります。</p> <p>いつもより少し多めに盛り付けましょう。</p> <p>このマークが目印です！ (高学年=5・6年生です)</p>		<p>令和7年4月から6月の給食費は無償です</p> <p>エネルギー・食料品価格の高騰による保護者の経済的負担軽減のため、吉小牧市から学校給食費支援を受けています。</p> <p>令和7年度分 口座振替決定通知書 納入通知書 7月中旬頃お子様を通じてお届け予定</p>		<p>1 ナン</p> <p>ニョッキのオニオンスープ ドライカレー レアチーズムース (いちご味)</p>		<p>2 ごはん</p> <p>わかたけじる 若竹汁 カツオカツ 小松菜とひじきのツナ和え ショアプレーン</p> <p>この日は牛乳の提供はありません。牛乳代替品提供者については、通常どおり豆乳・麦茶を提供します。</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 500kcal 22.5g 22.5g 2.5g 中 550kcal 23.0g 23.0g 3.1g 高 602kcal 29.0g 24.7g 3.3g 中学 772kcal 33.1g 27.3g 3.8g</p> <p>小麦粉・なたね油・イースト・砂糖・食塩 ポテトニョッキ(じゃがいも・小麦粉・鶏卵・食塩) 上新粉・加工でんぷん・ショルダーベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・玉葱・人参・ソテーオニオン(大豆)・パセリ・オニオンスープ(ゼラチン・小麦・大豆・豚肉)・醤油(大豆・小麦)・こしょう・塩・コンソメ(鶏肉・豚肉)</p> <p>豚肉・鶏肉・カット大豆・玉葱・人参・トマトケチャップ・カレーフレーク(小麦)・おろし生姜・カレー粉・中濃ソース(りんご)・赤ワイン・減塩醤油(大豆)・小麦・にんにく・チャツネ(りんご)・砂糖 クリームチーズ・砂糖・植物油(加糖練乳)・ゼラチン・いちご果汁パウダー・濃縮レモン果汁・乳</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 535kcal 20.7g 14.9g 1.7g 中 589kcal 22.9g 15.8g 1.8g 高 713kcal 28.3g 20.1g 2.6g 中学 792kcal 30.0g 20.8g 2.7g</p> <p>冷凍豆腐(大豆)・鶏肉・たけのこ・人参・わかめ・鰹だし(かつお)・カット昆布・料理酒・塩・醤油(大豆・小麦)・減塩醤油(大豆・小麦)・そばつゆ(大豆・小麦)・さば</p> <p>かつおたまねぎ・おろししょうが(パン粉)・しょうが・砂糖・食塩・油揚げ(大豆)・小麦粉・植物油(加糖でんぷん)・大豆・菜種油</p> <p>こまつな・もやし・ツナ油漬フレーク(大豆)・芽ひじき・枝豆(大豆)・醤油(大豆・小麦)・穀物酢・ごま油(ごま)・砂糖・白炒りごま</p> <p>脱脂粉乳・砂糖・乳</p>							
<p>5月5日はこどもの日</p> <p>こどもの日にちなんで、若竹汁とカツオカツを提供します。</p> <p>若竹汁 わかめとたけのこを使ったすまし汁で、たけのこのようにすくすくと育ってほしいという願いが込められています。</p> <p>カツオカツ カツオは「勝」に通ずることから、強く元気に育つようにと願いを込めて縁起物とされています。</p>		<p>ヒートレスカレーを提供します</p> <p>吉小牧市の各小中学校に非常食として備蓄してある「ヒートレスカレー」がもうすぐ賞味期限を迎えます。そのためローリングストックの一環として今月の給食で提供します。</p> <p>ヒートレスカレーとは？ アレルギー28品目を含まない甘口の野菜カレーです。 温めずにそのまま食べることができます。</p>		<p>7 ごはん</p> <p>ぎょうざスープ マーボー豆腐</p>		<p>8 コッパン</p> <p>ベーコンポトフ とりく 鶏肉の照り焼き マカロニサラダ 魚肉ソーセージを使用します！ メープルジャム</p>		<p>9 ごはん</p> <p>けんちん汁 肉団子みそ味 (4年生以下1個) (5年生以上2個) 人参シリシリ</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 566kcal 22.7g 24.7g 2.2g 中 641kcal 24.8g 27.3g 2.8g 高 753kcal 28.4g 30.7g 3.5g 中学 812kcal 30.5g 32.6g 3.7g</p> <p>じゃがいも・キャベツ・玉葱・人参・パセリ・こしょう・フイヨングラニューール(牛肉・鶏肉・小麦・大豆)・スティックベーコン(豚肉・食塩・砂糖・香辛料)・白ワイン・チキン(鶏肉・大豆・小麦)</p> <p>鶏肉・てりやきのたれ(水あめ・砂糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・醸造酢・チキンエキス・加工でんぷん)・マカロニ(小麦粉)・きゅうり・人参・魚肉ソーゼー(魚肉・植物油(小麦・大豆)・砂糖・醸造酢・食塩・オニオンエキス・香味食用油・カツオエキス・香辛料)・酵母エキス・加工でんぷん)・エッグケア(大豆)・砂糖・塩・こしょう・菜種油</p> <p>砂糖・メープルシュガー・寒天</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 555kcal 22.5g 13.5g 1.8g 中 613kcal 24.7g 14.5g 2.1g 高 675kcal 27.0g 15.3g 2.4g 中学 754kcal 28.6g 16.0g 2.5g</p> <p>かぼちゃ団子(かぼちゃ・じゃがいも・じゃがいもでん粉・砂糖・食塩・加工でん粉)・人参・長葱・きざみ油揚げ(大豆)・鶏肉・そばつゆ(大豆・小麦)・さば</p> <p>いわし・水あめ・砂糖・しょうゆ・発酵調味料・おろししょうが・こんぶだし・酢・塩・小麦・大豆</p> <p>ごぼう・人参・ホールコーン・醤油(大豆・小麦)・こしょう・白炒りごま・エッグケア(大豆)・チキンさきみ水(鶏肉・塩)・でん粉・野菜エキス</p> <p>砂糖・食塩・醸造酢・とうもろこしでん粉・酵母エキス・抹茶・味付鰹節りしり・しいたけエキス・海苔・貝カシウム</p>							
<p>12 ごはん</p> <p>かぼちゃ団子汁 いわしのしょうが煮 小骨に気をつけて食べましょう</p> <p>ごぼうサラダ すこやかふりかけ(おかか)</p>		<p>13 うどん</p> <p>白ごまとつぷりみそうどん ポテトコロッケ ぶるりんゼリー(ピーチ味) ぶるりんゼリーを食べる時は吸い込みます。よくかんで食べましょう。</p>		<p>14 ごはん</p> <p>たまごみそ汁 白身魚フライ 小骨に気をつけて食べましょう</p> <p>野菜炒め(キャベツ・チキンナム) げんえんこくろ 減塩小袋ソース</p>		<p>15 スライスパン</p> <p>大豆のトマトシチュー 国産ミートのハンバーグ ツナマヨコーン スライスパンにはさんでサンドイッチにして食べてみましょう！</p>		<p>16 ごはん</p> <p>ミートボールスープ 揚げしゅうまい(人参) (2個) 中華風枝豆サラダ</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 592kcal 22.3g 21.2g 2.3g 中 592kcal 24.8g 23.2g 2.3g 高 707kcal 29.0g 25.7g 3.8g 中学 810kcal 33.4g 30.0g 4.3g</p> <p>水素大豆・玉葱・じゃが芋・人参・ベーコン(豚肉)・砂糖・塩・香辛料)・ダースマト・ウスターソース・デミグラスソース(小麦・豚肉・大豆・牛肉)・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦)・こしょう・赤ワイン・塩・小麦粉・にんにく・トマトケチャップ</p> <p>鶏肉・鶏肉・たまねぎ・豚脂・でんぷん・砂糖・ベーコンエキス・発酵調味料・塩・加工油脂・酵母エキス・チキンパウンド・加工でん粉・大豆</p> <p>ホールコーン・きゅうり・ツナ油漬フレーク(大豆)・エッグケア(大豆)・醤油(大豆・小麦)・塩・こしょう</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 555kcal 18.0g 17.4g 1.7g 中 608kcal 19.8g 18.2g 2.2g 高 658kcal 21.5g 19.2g 2.4g 中学 741kcal 23.4g 19.7g 2.5g</p> <p>ミートボール(鶏肉・たまねぎ・でん粉・豚脂・水あめ・大豆油)・チキンオイル・塩・香辛料(大豆)・人参・玉葱・もやし・干椎茸・春雨(緑豆)・塩ラーメンベース(豚肉・鶏肉・りんご)・小麦・大豆)・醤油(大豆・小麦)・中華味(鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)・塩</p> <p>玉ねぎ・魚肉すり身(スケトウダラ)・人参・豚脂・豚脂でん粉(じゃが芋・とうもろこし)・砂糖・塩・小麦粉・こしょう・ごま油・ごま・菜種油</p> <p>もやし・人参・枝豆(大豆)・チキンさきみ水(鶏肉・塩)・でん粉・野菜エキス)・芽ひじき・穀物酢・醤油(大豆・小麦)・砂糖・ごま油(ごま)・白炒りごま</p>							
<p>19 ごはん</p> <p>豚汁 キャベツ入り平つくね きりぼしだいこん 切干大根のサラダ</p>		<p>20 スパゲティ</p> <p>セルフナポリタン ハッシュポテト セルフナポリタンの盛り付け目安 低学年:小玉少なめ1杯 中学年:高学年:小玉1杯 中学生:小玉多め1杯</p>		<p>21 ごはん</p> <p>たぬき汁 豚肉の塩たれ炒め アセロラゼリー</p>		<p>22 ごくとう 黒糖パン</p> <p>ホワイトシチュー ほうれん草オムレツ キャベツとコーンのたまねぎドレッシング和え</p>		<p>23 ごはん</p> <p>油揚げと大根のみそ汁 さば塩焼き 小骨に気をつけて食べましょう</p> <p>カレー肉じゃが</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 562kcal 22.5g 16.4g 1.7g 中 625kcal 25.1g 17.3g 2.0g 高 688kcal 27.7g 18.3g 2.1g 中学 765kcal 29.4g 18.8g 2.2g</p> <p>豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・つきこんにやく・ごぼう・塩こうじ(米こうじ)・塩・酒粕・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)・鰹だしパック・冷凍豆腐(大豆)</p> <p>キャベツ・鶏肉・豚脂・でん粉・えんどう豆たん白・砂糖・発酵調味料・食塩・鰹節・しょうが・酵母エキス・香辛料</p> <p>切干大根・枝豆(大豆)・人参・穀物酢・醤油(大豆・小麦)・砂糖・白炒りごま・ごま油(ごま)・ツナ油漬フレーク(大豆)</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 575kcal 18.4g 20.0g 2.3g 中 655kcal 20.8g 21.3g 2.8g 高 655kcal 20.8g 21.3g 2.8g 中学 730kcal 23.3g 22.5g 3.3g</p> <p>玉葱・人参・しめじ・カットウイナグー(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・味噌(大豆)・トマトケチャップ・砂糖・にんにく・菜種油・パセリ</p> <p>じゃがいも・玉葱・上新粉・食塩・大豆油・菜種油</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 575kcal 21.9g 13.7g 1.5g 中 643kcal 25.4g 15.3g 1.8g 高 712kcal 28.4g 16.6g 2.1g 中学 798kcal 30.9g 17.6g 2.4g</p> <p>ミニ絹厚揚げ(豆乳・加工でん粉)・植物油(菜種油)・大豆)・つきこんにやく・じゃが芋・ごぼう・大根・人参・長葱・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)・こんぶだし・鰹だしパック</p> <p>豚肉・人参・玉葱・キャベツ・菜種油・おろし生姜・塩たれ(水あめ・醤油・植物油)・にんにく・香辛料・小麦・大豆・ゼラチン・ごま</p> <p>砂糖・水あめ・アセロラ果汁・レモン果汁・寒天</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 560kcal 22.9g 22.4g 2.2g 中 644kcal 29.0g 24.7g 2.6g 高 774kcal 34.1g 27.6g 3.0g 中学 840kcal 36.8g 29.0g 3.4g</p> <p>じゃが芋・人参・玉葱・鶏肉・生クリーム(乳)・菜種油・スキムミルク(乳)・ルウポターージュ(小麦・大豆・豚肉)・コンソメ(豚肉)・ベシヤメルソース(乳)・小麦・大豆)</p> <p>卵・油脂加工品・ほうれん草・でん粉・発酵調味料・食用卵殻粉・植物油(大豆)・加工でん粉</p> <p>キャベツ・人参・ホールコーン・和風玉ねぎドレッシング(たまねぎ・植物油(醤油・砂糖)・酢・塩)・かつおエキス・香辛料・椎茸エキス・椎茸・酵母エキス・赤ビシマン・大豆・小麦)</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 600kcal 27.1g 20.0g 2.3g 中 661kcal 29.4g 20.7g 2.4g 高 719kcal 31.7g 21.7g 2.7g 中学 800kcal 33.6g 22.1g 2.8g</p> <p>きざみ油揚げ(大豆)・大根・人参・鰹だしパック・こんぶだし・味噌(大豆)・減塩味噌(大豆)・和風だし</p> <p>真さば・アンチョビ・食塩・水あめ</p> <p>豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・枝豆(大豆)・合わせだし(さば)・和風だし・そばつゆ(大豆・小麦)・さば)・みりん・醤油(大豆・小麦)・砂糖・料理酒・菜種油・カレー</p>	
<p>26 ごはん</p> <p>中華スープ 焼きぎょうざ(2個) 厚揚げと大根のオイスターソース炒め</p>		<p>27 ラーメン</p> <p>しお塩ラーメン 野菜コロッケ 豆乳プリン</p>		<p>28 ごはん</p> <p>キャベツと油揚げのみそ汁 国産鶏肉のチキンカツ もやしとわかめのナムル</p>		<p>29 コッパン</p> <p>豆乳かぼちゃポターージュ ポークチャップ いちごミックスジャム</p>		<p>30 ごはん</p> <p>ヒートレスカレー パインの豆乳クリーム チーズ和え</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 581kcal 22.2g 17.3g 1.8g 中 639kcal 24.5g 18.3g 2.1g 高 698kcal 26.8g 19.4g 2.4g 中学 782kcal 28.8g 20.1g 2.5g</p> <p>豚肉・人参・白菜・もやし・たけのこ・干椎茸・春雨(緑豆)・ごま油(ごま)・料理酒・醤油ラーメンベース(鶏肉・豚肉・ごま・小麦・大豆)・こしょう</p> <p>キャベツ・小麦粉・鶏肉・豚脂・でん粉・玉葱・にら・なたね油・ごま油・食塩・清酒・オイスターソース・でん粉・もち米粉・しょうゆ・香辛料・ポークエキス調味料・大豆粉・砂糖・酵母エキス・サフラワー油・加工でん粉</p> <p>大根・人参・ミニ絹厚揚げ(豆乳・加工でん粉)・植物油(菜種油)・大豆)・おろし生姜・鶏肉・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・にんにく・ごま油(ごま)・オイスターソース(かきエキス・ホタテエキス・魚腸・砂糖)・かき・昆布エキス・酵母エキス・水あめ・塩・酒粕・加工でん粉)・菜種油</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 576kcal 22.0g 16.8g 3.2g 中 651kcal 25.2g 17.4g 3.8g 高 662kcal 26.1g 17.8g 4.2g 中学 769kcal 27.3g 21.9g 4.3g</p> <p>キャベツ・人参・長葱・豚肉・つと(たらすり身)・じゃがいもでん粉・砂糖・塩)・ホールコーン・わかめ・塩ラーメンベース(豚肉・鶏肉・りんご)・小麦)・大豆)・からスープポーク&チキン(豚肉)・鶏肉)・中華味(鶏肉・豚肉・大豆)・牛肉・ゼラチン)・こしょう</p> <p>じゃが芋・パン粉・小麦粉・にんじん・たまねぎ・とうもろこし・いんげん・砂糖・でん粉・植物油(貝Ca)・食塩・酵母粉末・小麦粉加工品)・大豆)・菜種油)・水あめ・砂糖・塩・加工でん粉)・豆乳・ショートニング)・大豆</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 560kcal 20.0g 17.9g 1.6g 中 611kcal 21.5g 18.5g 1.9g 高 660kcal 23.3g 19.3g 2.3g 中学 794kcal 27.4g 23.4g 2.5g</p> <p>キャベツ・きざみ油揚げ(大豆)・人参・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)・こんぶだし・鰹だしパック</p> <p>鶏肉・植物油(小麦粉加工品)・パン粉・食塩・香辛料・加工でん粉)・チキンエキス)・大豆)・菜種油</p> <p>もやし・わかめ)・人参)・醤油(大豆)・小麦)・穀物酢)・鶏がらだし(塩)・チキンエキスパウダー)・鶏卵)・オニオンエキスパウダー)・丸鶏パウダー)・キャベツエキスパウダー)・こしょう)・人参エキスパウダー)・発酵酵母エキスパウダー)・砂糖)・白炒りごま)・ごま油(ごま)</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 520kcal 22.6g 19.5g 1.6g 中 601kcal 26.9g 22.4g 2.1g 高 731kcal 32.0g 26.0g 2.6g 中学 795kcal 34.9g 27.8g 2.9g</p> <p>玉葱・カットベーコン(豚肉)・食塩・砂糖・香辛料)・人参)・かぼちゃペースト)・人参ペースト)・コクと旨みのまるやがシチュー)・調製豆乳1000ml(大豆)・豆乳クリームチーズ(大豆)・ソテーオニオン(大豆)・コンソメ(鶏肉)・豚肉)・野菜だし(人参粉)・砂糖)・酵母エキス)・たまねぎ粉末)・キャベツ粉末)・でん粉)・砂糖)・小麦粉)・パセリ)・こしょう)・塩)・菜種油</p> <p>豚肉)・玉葱)・プロックロー)・トマトケチャップ)・ウスターソース)・砂糖)・塩)・こしょう)・菜種油)・水あめ)・砂糖)・いちご)・りんご</p>		<p>栄養価 エネルギー たばくつ・しぼろ・えんぶん 低 616kcal 14.7g 19.9g 3.2g 中 664kcal 15.5g 20.7g 3.2g 高 712kcal 16.2g 21.5g 3.2g 中学 792kcal 17.5g 22.1g 3.2g</p> <p>野菜(玉ねぎ)・じゃがいも)・人参)・パーム油)・砂糖)・カレーパウダー)・トマトペースト)・塩)・ガーリックペースト)・ローストココナッツペースト)・酵母エキス)・鰹節)・豆乳)・香辛料)・でん粉</p> <p>パイン)・ゼラチン)・豆乳)・クリームチーズ(大豆)</p>	

夜間窓口を開設しております

5月は15(木)・26(月)です 17:00~20:00まで 支払い・相談に月2回の夜間窓口をご利用ください

口座振替の利用をお願いします

口座から引き落としは年度途中からでも可能です。自動的に口座から引き落とされて便利です。納付書で給食費を納めている方は、領収書を5年間保管してください。

第1学校給食共同調理場 第2学校給食共同調理場

吉小牧市柳町1丁目3-5 電話 (0144) 57-5881 吉小牧市美原町3丁目9-10 電話 (0144) 67-1815