

5月の給食の紹介

*** 旬のなにわの伝統野菜献立**
5月27日水曜日
豆ごはん:碓井豌豆(うすいえんどう)
生産地区:大阪府羽曳野市碓井地区

*** 行事食**
5月1日金曜日
こどもの日お祝い牛肉ちらし

給食の停止(欠食)について

長期の欠席が見込まれる際、保護者の方から要望があった場合、給食の停止をすることができます。担任にご連絡ください。

★急な入院⇒5日後から対応いたします。(学校で欠食対応します。)

★5日以上連続した欠食(家事都合・訓練入院・ショートステイ等)⇒保護者からの申告が必要です。申告は前週の月曜日締切。

※学校行事については、学校で欠食対応をします。
 ※給食再開連絡は、前日までに必ずご連絡ください。
 ※場合によってはご希望に添えない場合もありますので、ご了承ください。

月間栄養量	
エネルギー (kcal)	696
たんぱく質 (g)	30.6
脂質 (g)	20.3
塩分 (g)	2.7

※中高等部の基本食を基準としています。小学部は全体の約8割の栄養価です。

2026年5月1日(金)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【こどもの日お祝い牛肉ちらし】	
水稲穀粒(精白米)	70
昆布だし	0.3
米酢	12
上白糖	4.5
食塩	0.3
米酢	4
和牛モモ(脂身付き)	30
和牛肉ばら(脂身付き)	5
ごぼう	15
にんじん	20
干し椎茸	1
綿実油	0.50
清酒(純米酒)	0.75
こいくちしょうゆ	4.5
上白糖	6
食塩	0.3
きざみのり(基本食)	0.8
きざみのり(段階食)	0.8
【きゅうりの生姜あえ】	
きゅうり	20
キャベツ	40
しょうが	0.9
上白糖	1.8
うすくちしょうゆ	3.6
【うすくす汁】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	20
じゃがいも	30
玉葱	20
油揚げ	5
糸みつば	5
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	4
かたくり粉	2.5
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

エネルギー (kcal)	647
たんぱく質 (g)	27.5
脂質 (g)	19.9
塩分 (g)	3.1

2026年5月7日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【★乳 1/2黒糖パン】	
黒糖パン	1個
【焼きそば】	
中華めん(ゆで)	100
中華めん(ゆで)	60
豚モモ(脂身付き)	30
キャベツ	40
玉葱	30
にんじん	10
綿実油	0.8
食塩	0.4
こしょう混合	0.06
ウスターソース	6.8
濃厚ソース	9.8
【じゃがいものスープ】	
じゃがいも	30
はくさい	30
ぶなしめじ	10
とうもろこし(か-補冷凍)	8
食塩	0.7
こしょう混合	0.04
うすくちしょうゆ	2.7
がらスープ(ポーク&チキン)	6
水	150
【★乳 ヨーグルト】	
ヨーグルト(ココアプラス)	1個

エネルギー (kcal)	828
たんぱく質 (g)	31.5
脂質 (g)	21.5
塩分 (g)	3.4

2026年5月8日(金)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【田舎煮】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30
清酒(純米酒)	1
綿実油	1
焼き豆腐	50
ちくわ	20
だいこん	40
じゃがいも	30
にんじん	15
干し椎茸	1
こいくちしょうゆ	7.8
上白糖	2.8
清酒(純米酒)	2.0
本みりん	2.0
削り節	1.6
水	60
【しらすと野菜のいためもの】	
ちりめんじゃこ	5
アスパラガス	15
キャベツ	40
米酢	4
上白糖	3
こいくちしょうゆ	1
うすくちしょうゆ	0.70
食塩	0.20
ごま油	1.00
【金時豆の甘煮】	
金時豆(乾)	12.00
上白糖	4.50
食塩	0.10
こいくちしょうゆ	1.10
水	30.00

エネルギー (kcal)	667
たんぱく質 (g)	32.2
脂質 (g)	16.0
塩分 (g)	2.8

5 月

学校給食献立表

2026年5月11日(月)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【みそカツ(2個)厚1cm、30g】	
豚ひれ	60
食塩	0.2
こしょう混合	0.03
薄力粉	4.7
水	4.7
パン粉(乾燥)	10
なたね油	6
八丁味噌	2.4
赤みそ	1
上白糖	1.7
本みりん	1.7
水	12
かたくり粉	0.3
【きゅうりの甘酢あえ】	
きゅうり	40
だいこん	20
上白糖	1.6
米酢	2.8
こいくちしょうゆ	2.3
【すまし汁】	
はくさい	30
玉葱	30
にんじん	10
えのきたけ	10
糸みつば	5
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

2026年5月12日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【★乳 コッペパン(はちみつ)】	
コッペパン	1個
はちみつ	8
【サーモンのコーンマヨ風味焼き】	
しろさけ	70
うすくちしょうゆ	2.6
白ワイン	2.6
食塩	0.1
白こしょう	0.03
パセリ(乾)	0.2
玉葱	25
ぶなしめじ	10
とうもろこし(か-初冷凍)	10
エッグケアドレッシング	6
【ミネストローネ】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	9
じゃがいも	20
にんじん	15
キャベツ	20
大豆(国産、ゆで)	20
にんにく	0.6
セロリー	5
綿実油	2
白ワイン	1.5
トマト缶詰(ダイス)	33
トマトケチャップ	6.1
食塩	0.2
白こしょう	0.03
コンソメ(粉末)	1.5
水	130

2026年5月13日(水)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【鶏肉のごまだれ焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
玉葱	30
ごま(ねり)	5.5
上白糖	0.6
本みりん	1.6
こいくちしょうゆ	4.6
ごま(すり)	2
【三度豆のおかか和え】	
さんどまめ(冷凍)	18
キャベツ	40
上白糖	1.5
うすくちしょうゆ	3
かつお加工品(かつお節)	0.4
【はくさいのみそ汁】	
はくさい	30
にんじん	15
ぶなしめじ	10
油揚げ	5
カットわかめ(乾燥)	0.5
赤みそ	8
白みそ	2
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

2026年5月14日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【中華丼】	
水稻穀粒(精白米)	80
豚モモ(脂肪なし)	40
清酒(純米酒)	1.1
はくさい	60
チンゲンツアイ	20
玉葱	60
にんじん	20
ぶなしめじ	10
白ねぎ	10
しょうが	0.5
綿実油	0.5
上白糖	0.4
食塩	0.6
こしょう混合	0.02
こいくちしょうゆ	4.5
がらスープ(ポーク&チキン)	7
かたくり粉	3.5
水	40
【厚揚げの生姜醤油かけ】	
厚揚げ	60
しょうが	0.5
上白糖	1.2
こいくちしょうゆ	2
【カラフルゼリー(いちご)】	
カラフルゼリー(いちご)	1個

2026年5月15日(金)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ポークカレーライス】	
水稻穀粒(精白米)	80
豚モモ(脂肪なし)	40
じゃがいも	50
玉葱	60
にんじん	20
むきえだまめ(冷凍)	10
トマト缶詰(ダイス)	10
にんにく	0.5
綿実油	0.5
食塩	0.3
ローレル(粉)	0.01
カレールー	15
がらスープ(ポーク&チキン)	6.7
水	100
【キャベツのひじきドレッシング】	
キャベツ	40
アスパラガス	20
干ひじき(スルメ釜、乾)	0.6
上白糖	2.4
食塩	0.3
綿実油	1.2
うすくちしょうゆ	1.5
米酢	1.5
【りんご(缶)】	
りんご(缶詰)	44

エネルギー(kcal)	646
たんぱく質(g)	30.9
脂質(g)	18.0
塩分(g)	2.2

エネルギー(kcal)	679
たんぱく質(g)	38.1
脂質(g)	24.4
塩分(g)	2.5

エネルギー(kcal)	661
たんぱく質(g)	29.9
脂質(g)	24.1
塩分(g)	2.7

エネルギー(kcal)	646
たんぱく質(g)	30.0
脂質(g)	18.5
塩分(g)	1.8

エネルギー(kcal)	680
たんぱく質(g)	26.7
脂質(g)	18.8
塩分(g)	2.6

