

2024年 5月 1日(水)

2024年 5月 2日(木)

2024年 5月 3日(金)

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。
ご希望がある場合は担任にご連絡ください。

欠食理由	対応可能日	申し込み締め切り
急な入院・自宅療養	5日後から対応可能	
家事都合・訓練入院・ショートステイ等	5日以上連続した欠食	前週の月曜日

※学校行事については、学校で欠食対応します。

※給食の停止による返金については、年度末にまとめて返金します。

※給食再開連絡は、前日までに必ずご連絡ください。当日の再開連絡には対応できません。

ご了承ください。

※場合によってはご希望に添えない場合もありますので、まずは担任にご相談ください。



※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割りの栄養価です。

月間栄養量	
エネルギー (kcal)	646
たんぱく質 (g)	29
脂質 (g)	20
塩分 (g)	3

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【豆ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	80
うすいえんどう	10
食塩	1
清酒(純米酒)	1.40
昆布だし	0.08
【豚じゃが】	
豚モモ(脂肪なし)	40
じゃがいも	40
玉葱	40
にんじん	15
厚揚げ	35
糸こんにゃく	10
綿実油	0.5
上白糖	2.5
本みりん	0.7
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	2.4
うすくちしょうゆ	2.4
削り節	1.6
水	60
【ちくわの磯辺あげ】	
ちくわ	40
薄力粉	6
あおのり	0.35
なたね油	6
【キャベツのゆず風味】	
キャベツ	40
きゅうり	20
上白糖	2
食塩	0.2
米酢	1.2
うすくちしょうゆ	0.8
ゆず(果汁、生)	1.2
エネルギー (kcal)	724
たんぱく質 (g)	33.6
脂質 (g)	22.5
塩分 (g)	3.1

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】	
水稻穀粒(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	0.5
清酒(純米酒)	0.8
こいくちしょうゆ	4.5
上白糖	6
食塩	0.3
きざみのり	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
【うすくず汁】	
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)	645
たんぱく質 (g)	27.2
脂質 (g)	19.9
塩分 (g)	3.1

憲法記念日

5 月

学校給食献立表

2024年 5月 6日(月)

2024年 5月 7日(火)

2024年 5月 8日(水)

2024年 5月 9日(木)

2024年 5月 10日(金)



献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【あじのしょうゆマヨネーズ焼き】	
まあじ	70
こいくちしょうゆ	2.3
食塩	0.1
エッグケアドレッシング	14
【季節野菜のごまあえ】	
キャベツ	35
アスパラガス	20
上白糖	1
うすくちしょうゆ	3
ごま(いり)	0.6
だし(削り節・昆布だし)	6
ごま(すり)	0.9
【かぼちゃのみそ汁】	
豚ばら(脂身付)	15
西洋かぼちゃ	30
玉葱	30
ぶなしめじ	10
カットわかめ(乾燥)	0.5
赤みそ	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
エネルギー(kcal)	720
たんぱく質(g)	34.9
脂質(g)	28.2
塩分(g)	3.2

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【プルコギ】	
和牛モモ(脂身付き)	60
玉葱	60
もやし(細)	40
にんじん	20
青ピーマン	10
しょうが	1.5
にんにく	0.3
上白糖	3.4
こいくちしょうゆ	8.5
コチジャン	1.2
ごま(いり)	1.2
ごま(すり)	1.2
ごま油	1.2
【しゅうまい】	
しゅうまい(冷凍)	54
【わかめスープ】	
じゃがいも	20
カットわかめ(乾燥)	0.5
はくさい	30
とうもろこし(か-補冷凍)	10
うすくちしょうゆ	2.5
食塩	0.9
こしょう混合	0.02
がらスープ(ポーク&チキン)	7
水	150
エネルギー(kcal)	795
たんぱく質(g)	32.8
脂質(g)	30.8
塩分(g)	3.5

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 1/2黒糖パン】	
★黒糖パン	30
【焼きそば】	
中華めん(ゆで)	100
綿実油	3
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 ソフト元気ヨーグルト】	
★ソフト元気ヨーグルト	70
エネルギー(kcal)	703
たんぱく質(g)	28.5
脂質(g)	21.6
塩分(g)	3.6

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(スルメ缶、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)	40
エネルギー(kcal)	676
たんぱく質(g)	26.7
脂質(g)	18.8
塩分(g)	2.6

5 月

学校給食献立表

2024年 5月13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
【豚肉の甘辛いため】	
豚モモ(脂身付き)	50
豚ばら(脂身付)	10
玉葱	40
にんにく	0.3
清酒(純米酒)	2.5
りんごピューレ	4.5
こいくちしょうゆ	5.5
上白糖	4
綿実油	0.5
【焼きかぼちゃの甘酢みつけ】	
西洋かぼちゃ	60
上白糖	1.6
食塩	0.2
米酢	2.0
うすくちしょうゆ	1.4
【もずくとおくらのとろり汁】	
ソフト豆腐	30
はくさい	30
オクラ	10
えのきたけ	10
沖縄もずく(塩蔵、塩抜き)	12
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
エネルギー (kcal)	658
たんぱく質 (g)	29.5
脂質 (g)	18.9
塩分 (g)	2.6

2024年 5月14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	60
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-祉冷凍)	10
エッグケアドレッシング	7
【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)	37
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
エネルギー (kcal)	686
たんぱく質 (g)	38.2
脂質 (g)	25.1
塩分 (g)	3.0

2024年 5月15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
【みそカツ】	
豚ひれ	60
食塩	0.15
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	2.25
赤みそ	1.5
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
エネルギー (kcal)	647
たんぱく質 (g)	31.0
脂質 (g)	17.9
塩分 (g)	2.2

2024年 5月16日(木)

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	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
エネルギー (kcal)	670
たんぱく質 (g)	30.3
脂質 (g)	24.2
塩分 (g)	3.0

2024年 5月17日(金)

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
チンゲンツァイ	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	0.45
上白糖	1.2
こいくちしょうゆ	2
【国産ももゼリー】	
国産ももゼリー	70
エネルギー (kcal)	664
たんぱく質 (g)	30.2
脂質 (g)	18.5
塩分 (g)	1.8

5 月

学校給食献立表

2024年 5月20日(月)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【さわらの塩焼き】	
さわら	70
食塩	0.2
食塩	0.4
【新じゃがいものそぼろ煮】	
じゃがいも	40
豚ひき肉	10
玉葱	25
ちくわ	15
にんじん	10
さんどまめ(冷凍)	10
綿実油	1.5
本みりん	1.5
上白糖	3.2
こいくちしょうゆ	3.0
うすくちしょうゆ	2.5
削り節	1.2
水	40
かたくり粉	1.5
【手作りひじきふりかけ】	
干ひじき(7分入釜、乾)	3
かつお加工品(かつお節)	0.9
ごま(いり)	3
上白糖	6
本みりん	4
こいくちしょうゆ	5
だし(削り節・昆布だし)	20
エネルギー(kcal)	695
たんぱく質(g)	34.0
脂質(g)	20.6
塩分(g)	2.8

2024年 5月21日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ハヤシライス】	
水稲穀粒(精白米)	80
和牛モモ(脂身付き)	40
じゃがいも	40
玉葱	60
にんじん	20
マッシュルーム(水煮缶詰)	7
セロリー	5
綿実油	1
トマトピューレ	4
トマトケチャップ	6
食塩	0.85
こしょう混合	0.03
ローレル(粉)	0.02
デミグラスソース	4
ウスターソース	3
薄力粉	4
綿実油	3.1
水	70
コンソメ(粉末)	1.9
水	150
【キャベツのサラダ】	
キャベツ	40
さんどまめ(冷凍)	10
とうもろこし(か-補冷凍)	10
上白糖	1.5
食塩	0.3
白ワインピネガー	0.9
綿実油	0.6
うすくちしょうゆ	1.2
【みかん(缶)】	
みかん(缶詰)	40
エネルギー(kcal)	679
たんぱく質(g)	23.0
脂質(g)	21.2
塩分(g)	2.8

2024年 5月22日(水)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【チャプチェ】	
豚モモ(脂肪なし)	40
豚ばら(脂身付)	10
しょうが	0.7
清酒(純米酒)	2
普通はるさめ(乾)	12
玉葱	50
たけのこ(水煮)	15
チンゲンツァイ	30
にんじん	10
白ねぎ	5
干し椎茸	1.5
綿実油	1
こいくちしょうゆ	5.5
上白糖	2
食塩	0.3
白こしょう	0.03
ごま油	1
ごま(いり)	2
コチジャン	0.3
【チンゲンサイのスープ】	
ソフト豆腐	30
じゃがいも	30
チンゲンツァイ	30
ぶなしめじ	10
食塩	0.7
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	2.7
がらスープ(ポーク&チキン)	7
水	150
エネルギー(kcal)	658
たんぱく質(g)	27.9
脂質(g)	18.7
塩分(g)	2.4

2024年 5月23日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 おさつパン】	
★おさつパン	60
【鶏肉のハニーマスタード焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
食塩	0.4
白ワイン	1.2
黒こしょう	0.03
玉葱	20
青ピーマン	8
にんにく	1
はちみつ	5
粒入りマスタード	3
オリーブ油	1
【大麦と野菜のスープ】	
シオルダーベーコン	10
おおむぎ(押麦)	13.4
じゃがいも	20
キャベツ	25
にんじん	10
むきえだまめ(冷凍)	5
食塩	0.3
こしょう混合	0.04
うすくちしょうゆ	2
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【★乳 ヨーグルト】	
★ヨーグルト(コアコアプラス)	80
エネルギー(kcal)	755
たんぱく質(g)	32.3
脂質(g)	25.8
塩分(g)	3.1

2024年 5月24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
本みりん	2
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	0.7
食塩	0.2
ごま油	1
【金時豆の甘煮】	
金時豆(乾)	12
上白糖	4.5
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	1.1
水	30
エネルギー(kcal)	667
たんぱく質(g)	32.3
脂質(g)	16.0
塩分(g)	2.8

5 月

学校給食献立表

2024年 5月27日(月)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【揚げ魚の和風あんかけ】	
たら	70
食塩	0.2
薄力粉	8
なたね油	6
玉葱	30
チンゲンツアイ	20
にんじん	10
干し椎茸	1
だし(削り節・昆布だし)	45
上白糖	1.2
うすくちしょうゆ	5
かたくり粉	3
【とうふのみそ汁】	
ソフト豆腐	30
油揚げ	5
はくさい	30
カットわかめ(乾燥)	0.5
赤みそ	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
【焼きのり】	
焼きのり	2
エネルギー(kcal)	658
たんぱく質(g)	33.7
脂質(g)	18.4
塩分(g)	2.9

2024年 5月28日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【鶏の照り焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
玉葱	30
清酒(純米酒)	2
しょうが	1
こいくちしょうゆ	3.8
本みりん	3
上白糖	2
【三度豆の甘酢あえ】	
はくさい	45
さんどまめ(冷凍)	12
上白糖	2.7
食塩	0.6
米酢	3.6
うすくちしょうゆ	1.5
【ごぼうとあげのみそ汁】	
ごぼう	15
油揚げ	5
はくさい	30
にんじん	15
こまつな	20
赤みそ	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
エネルギー(kcal)	643
たんぱく質(g)	28.4
脂質(g)	19.5
塩分(g)	3.1

2024年 5月29日(水)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 ハニーバンズ】	
★ハニーバンズ	60
【ポークビーンズ】	
豚モモ(脂身付き)	35
白ワイン	0.3
大豆(国産、ゆで)	12
にんじん	20
玉葱	50
じゃがいも	40
さんどまめ(冷凍)	10
にんにく	0.5
しょうが	0.5
オリーブ油	1.0
トマト缶詰(ダイス)	30
トマトケチャップ	4.5
上白糖	0.1
食塩	0.3
白こしょう	0.02
コンソメ(粉末)	1.5
水	40
【キャベツとコーンのサラダ】	
キャベツ	40
きゅうり	15
とうもろこし(か-礼冷凍)	10
上白糖	1.5
食塩	0.6
白ワインピネガー	0.9
綿実油	1.2
うすくちしょうゆ	0.3
エネルギー(kcal)	606
たんぱく質(g)	27.0
脂質(g)	20.1
塩分(g)	2.9

2024年 5月30日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【甘うまグリーンパワー丼】	
水稲穀粒(精白米)	80
豚モモ(脂身付き)	55
しょうが	1
にんにく	0.75
玉葱	40
こいくちしょうゆ	6.5
清酒(純米酒)	1.7
上白糖	4
だし(削り節・昆布だし)	6
ごま油	2.3
キャベツ	40
チンゲンツアイ	30
【みそ汁】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	15
油揚げ	5
はくさい	30
にんじん	15
えのきたけ	10
カットわかめ(乾燥)	0.5
赤みそ	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
【黄桃(缶)】	
缶(缶詰、黄肉種、果肉)	40
エネルギー(kcal)	680
たんぱく質(g)	32.9
脂質(g)	19.8
塩分(g)	2.7

2024年 5月31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
【鶏肉の塩こうじ焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
玉葱	30
塩麴	5.4
清酒(純米酒)	1
【おからのポテトサラダ】	
じゃがいも	30
おから(新製法)	12
にんじん	5
むきえだまめ(冷凍)	5
食塩	0.2
白こしょう	0.02
うすくちしょうゆ	0.2
エッグケアドレッシング	6.0
上白糖	0.5
【あおさのすまし汁】	
あおさ(素干し)	0.25
じゃがいも	30
はくさい	30
えのきたけ	10
うすくちしょうゆ	6
本みりん	0.8
昆布だし	0.9
削り節	3.5
水	150
エネルギー(kcal)	660
たんぱく質(g)	28.6
脂質(g)	22.1
塩分(g)	1.7