



5月 学校給食献立表

令和8年度発行
東広島北部学校給食センター

A献立(中学校)

日(曜)	1(金)	7(木)	8(金)	11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)		
献立	牛乳 ごはん ピビンパ 春雨とたまごのスープ	牛乳 ごはん さばの照り焼き 赤しそあえ けんちん汁 抹茶デザート	牛乳 ごはん 呉の肉じゃが 大豆の磯香あえ	牛乳 ごはん がんもどきの五目煮 切干大根の甘酢あえ	牛乳 ごはん カレイの甘酢漬け 米粉めん汁	牛乳 リッチパン フェイスジョアータ フレンチーズサラダ	牛乳 ごはん タッカルビ ナムル	牛乳 ごはん ポークカレー そら豆のサラダ		
			広島県の郷土料理			観音都市の料理：ブラジル・マリリア市				
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 牛肉 ○ 豚肉 ○ トウバンジャン ○ おろしにんにく △ 料理酒 △ ぜんまい △ もやし △ にんじん △ こまつな △ はくさいキムチ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ □ ごま油 □ こしょう □ 細切りかまぼこ ○ はるさめ ○ たまご ○ たまねぎ ○ にんじん △ カットわかめ △ ねぎ △ 丸鶏使用がらスープ △ こいくちしょうゆ △ 塩 △ こしょう △ 水 △	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ さば ○ なたね油 ○ おろししょうが △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 △ じゃがいもでん粉 □ 水 □ キャベツ △ 赤しそ(乾) △ 木綿豆腐 ○ 油揚げ ○ ごぼう △ たいこん △ にんじん △ 板こんにゃく △ 干し椎茸 △ ねぎ △ だし煮干し △ こいくちしょうゆ △ うすくちしょうゆ △ 塩 □ ごま油 □ 水 □ 抹茶デザート □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 牛肉 ○ 料理酒 ○ じゃがいも □ たまねぎ △ 糸こんにゃく △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ □ みりん風調味料 □ 水 □ 大豆(ゆで) ○ こまつな △ もやし △ にんじん △ 素干しのり △ 三温糖 ○ こいくちしょうゆ □ 酢 ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ ミニがんもどき ○ 板こんにゃく △ にんじん △ たまねぎ △ ピーマン △ 酢 △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ さつま揚げ △ さやいんげん △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 △ 水 □ 切干しだいこん △ きゅうり △ にんじん △ 三温糖 △ うすくちしょうゆ △ 酢 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ カレイでん粉付き ○ 揚げ油 □ たまねぎ △ にんじん △ ピーマン △ 酢 △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ 一味唐辛子 ○ 鶏肉 ○ 油揚げ ○ 米粉めん △ にんじん △ たまねぎ △ しめじ △ ねぎ △ だし昆布 △ 混合削り節 △ こいくちしょうゆ △ うすくちしょうゆ △ 料理酒 △ 塩 △ 水 △	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ リッチパン ○ 豚肉 ○ 料理酒 ○ おろしにんにく △ ミックスビーンズ ○ にんじん △ たまねぎ △ キャベツ △ じゃがいも △ マッシュルーム △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ △ 塩 △ こしょう △ 水 △ キャベツ △ にんじん △ きゅうり △ ダイスチーズ △ 三温糖 ○ 酢 □ なたね油 □ 塩 □ こしょう △	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ おろししょうが △ おろしにんにく △ たまねぎ △ キャベツ △ たまねぎ △ グリーンピース △ カレールー △ ピーマン △ 丸鶏使用がらスープ △ 赤みそ ○ 中みそ ○ 三温糖 □ みりん風調味料 □ こいくちしょうゆ □ ごまつな △ もやし △ にんじん △ とうもろこし △ 白ごま △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ 塩 □ ごま油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 豚肉 ○ 料理酒 ○ おろしにんにく △ じゃがいも □ たまねぎ △ にんじん △ グリーンピース △ カレールー △ ウスターソース △ こしょう △ 水 □ キャベツ △ にんじん △ そら豆 △ なたね油 △ 三温糖 △ 酢 △ 塩 △ こしょう △	エネ ルギー 食塩 相当量 693 kcal 2.9 g 754 kcal 2.2 g 726 kcal 1.7 g 738 kcal 2.0 g 755 kcal 2.0 g 743 kcal 2.6 g 719 kcal 1.7 g 740 kcal 2.6 g	
日(曜)	18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)
献立	牛乳 古代米ごはん かつおの揚げ煮 アスパラガスのごまあえ ゆめまる汁 食育の日	牛乳 豆ごはん 炒り豆腐 わかめの酢の物	牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き 夏みかんのサラダ 熱く燃えろ!!Cスープ ひろしま給食	牛乳 ごはん 豚こら炒め じゃけいとポテのごまあえ ヨーグルト	牛乳 ごはん 高野豆腐の卵とじ もち玄米あえ	牛乳 ごはん 白身魚フライ 昆布あえ 新玉ねぎのみそ汁	牛乳 ごはん 大豆とうすら卵のさっぱり煮 ちりめんあえ	牛乳 コッペパン ハムステーキ コールスローサラダ クリームスープ	牛乳 ごはん えびと豆腐の中華煮 パンサンスー	牛乳 ごはん 生揚げと野菜のみそ炒め じゃがいものしそひじきあえ
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 玄米 黒米 赤米 □ かつおでん粉付き ○ 揚げ油 □ おろししょうが △ 三温糖 △ みりん風調味料 △ 料理酒 △ こいくちしょうゆ △ 水 △ アスパラガス △ キャベツ △ にんじん △ 白ごま △ 白すりごま □ 三温糖 □ こいくちしょうゆ □ 絹揚げ(ミニ) ○ たまねぎ △ にんじん △ じゃがいも □ しめじ △ にら △ だし煮干し △ 中みそ ○ 水 ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 豆ごはんのもと ○ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ 木綿豆腐 △ たまねぎ △ キャベツ △ にんじん △ 干し椎茸 △ ごぼう △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 △ 塩 △ こしょう △ ちくわスライス ○ カットわかめ ○ きゅうり △ もやし △ にんじん △ にんじん △ しめじ △ 三温糖 □ うすくちしょうゆ △ 塩 □	牛乳 ○ コッペパン □ 鶏肉 ○ なたね油 ○ 香草焼きソース △ 調味料 △ なつみかん(缶詰) △ たまねぎ △ きゅうり △ にんじん △ たまねぎ △ なたね油 △ 三温糖 □ 酢 □ こいくちしょうゆ △ 塩 △ こしょう △ ベーコン ○ ちりめん ○ 料理酒 ○ パフリカ(粉) △ たまねぎ △ じゃがいも △ にんじん △ しめじ △ トマト缶 △ えだまめ △ 丸鶏使用がらスープ △ トマトジュース △ トマトケチャップ △ 三温糖 □ 塩 □ こしょう △ 水 △	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 豚肉 ○ おろししょうが △ トウバンジャン △ 料理酒 △ もやし △ たまねぎ △ さつま揚げ △ 高野豆腐 △ キャベツ △ にら △ さやいんげん △ 三温糖 △ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 △ 水 △ じゃがいも □ にんじん △ こまつな △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ 酢 □ 白ごま □ 白すりごま □ ヨーグルト ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ にんじん △ たまねぎ △ キャベツ △ さつま揚げ △ 高野豆腐 △ たまご △ さやいんげん △ 三温糖 △ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 △ 水 △ もち玄米 □ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし △ 三温糖 △ こいくちしょうゆ △ 酢 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 白身魚フライ ○ 揚げ油 □ もやし △ こまつな △ 塩昆布 △ うすくちしょうゆ △ 木綿豆腐 ○ 絹揚げ ○ さやいんげん △ たまねぎ △ にんじん △ しめじ △ 酢 △ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 △ 塩 △ 水 △ ちりめん ○ もやし △ にんじん △ きゅうり △ 丸鶏使用がらスープ △ 米粉 △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ コッペパン □ ホロ-アツ-セツ ○ なたね油 □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ 大豆(乾) ○ とうもろこし △ おろししょうが △ むきえび △ にんじん △ 木綿豆腐 △ にんじん △ たまねぎ △ キャベツ △ 絹揚げ △ しいたけ △ ピーマン △ 三温糖 □ チンゲンサイ △ こいくちしょうゆ △ 丸鶏使用がらスープ ○ 塩 □ じゃがいもでん粉 □ 水 □ ちりめん ○ もやし △ マッシュルーム △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ △ 米粉 △ 三温糖 □ 調理用牛乳 ○ 塩 □ こしょう △ 水 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 豚肉 ○ 料理酒 ○ おろしにんにく △ おろししょうが △ おろしにんにく △ たけのこ △ にんじん △ 木綿豆腐 △ にんじん △ たまねぎ △ キャベツ △ 絹揚げ △ しいたけ △ ピーマン △ 三温糖 □ チンゲンサイ △ こいくちしょうゆ △ 丸鶏使用がらスープ ○ 塩 □ じゃがいもでん粉 □ 水 □ ちりめん ○ もやし △ にんじん △ きゅうり △ 三温糖 △ はるさめ △ 白ごま △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ 酢 □ ごま油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 豚肉 ○ 料理酒 ○ おろししょうが △ おろしにんにく △ たけのこ △ にんじん △ たまねぎ △ キャベツ △ 絹揚げ △ しいたけ △ ピーマン △ 三温糖 □ チンゲンサイ △ こいくちしょうゆ △ 丸鶏使用がらスープ ○ 塩 □ じゃがいもでん粉 □ 水 □ じゃがいも □ にんじん △ こまつな △ しそひじきの佃煮 △ うすくちしょうゆ ○	エネ ルギー 食塩 相当量 748 kcal 2.3 g 753 kcal 3.2 g 779 kcal 2.8 g 730 kcal 1.8 g 724 kcal 1.9 g 708 kcal 2.3 g 765 kcal 1.6 g 732 kcal 3.2 g 709 kcal 1.9 g 727 kcal 2.0 g



5月5日の端午の節句には、こいのぼりを揚げ、鎧兜を飾ります。
こいのぼりは、困難や逆境を乗り越え、立派な人に成長しますように願って揚げます。鎧兜は、病気や災厄から大切な子どもたちを守ってくれるように願って飾ります。

5月5日は、「こどもの日」として国民の祝日にもなっています。

端午の節句 食べ物



かしわもち ちまき

※物資の都合により、献立を変更することがあります。
※○△□について…○：おもに体をつくるもとになる食品(赤) △：おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑) □：おもに体エネルギーのもとになる食品(黄) (こんにゃくは、いも類(黄)に分類されますが、体内の働きで「おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)」に分類)