



5月分予定献立表



登別市学校給食センター(令和7年)

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																				
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p>2 飢餓をゼロに</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;"> <p>朝ごはん、目覚ましスイッチをオン!</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 30%;"> <p>あたまの頭(脳)のスイッチ</p> <p>やる気や集中力を高め、学習能力を向上させる。</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>からだの体のスイッチ</p> <p>元気に活動できるようになり、体力や運動能力を向上させる。</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>おなかの胃腸のスイッチ</p> <p>胃や腸が動き出し、うんちが出やすくなる。</p> </div> </div> </div> <div style="width: 20%;"> <p>3 すべての人に健康と福祉を</p> </div> </div>																													
<p>1 コッペパン</p> <p>小 562Kcal 中 679Kcal</p>		<p>2 ごはん</p> <p>小 659Kcal 中 742Kcal</p>		<p>コンソメスープ</p> <p>ベーコン(大豆・豚肉)▽ ダイスじゃが芋■ 玉ねぎ スイートコーン■ 人参 ち き枝豆■ にんにく■ スープストック■ チキン コンソメ■ 天日塩■ こし よ白■</p>		<p>じゃが芋と玉ねぎの味噌汁</p> <p>冷凍豆腐■ ダイスじゃが芋■ 玉ねぎ 長ねぎ かつお削り節■ だし昆布 混合削り節■ 味噌■ 人参</p>		<p>さけメンチカツマヨネーズ</p> <p>鮭 玉ねぎ パン粉(小麦) 植 物油脂(乳成分) でん粉 加工 でん粉(とうもろこし由来) 豚コ ラーゲン(豚肉) 砂糖 食塩 食用油脂(パーム、ヤシ由来) 醸造酢 砂糖・ぶどう糖果糖液 糖 ゼラチン 卵黄(卵) 卵黄 粉末(卵) 卵白(卵) 香辛料 小麦粉 植物性蛋白(大豆) ぶ どう糖(とうもろこし由来) ペー キングパウダー 揚げ油</p>		<p>やしそば</p> <p>小麦粉 食塩 キヤベツ にんじん 中濃ソース(え び・小麦・大豆・鶏肉・豚 肉・もも・りんご) 植物油 砂糖 豚肉 粉末ソース (小麦・大豆・りんご) 食塩 香辛料(大豆) 粉末醤油 (小麦・大豆) たん白加水 分解物(小麦・大豆) 乳化 剤(大豆) 酵母エキス</p>		<p>かしわ餅</p> <p>つぶあん 上新粉 砂糖 もち 粉 でんぷん</p> <p>よくかんで食べましょう</p>																	
<p>5 子どもの日</p>		<p>6 振替休日</p>		<p>7 ごはん</p> <p>小 558Kcal 中 653Kcal</p>		<p>8 スライスパン</p> <p>小 577Kcal 中 592Kcal</p>		<p>9 ごはん</p> <p>小 593Kcal 中 678Kcal</p>																					
<p>登別市学校給食センターのホームページはこちらからご覧ください。↓</p> <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <caption><5月の平均栄養価></caption> <thead> <tr> <th></th> <th>エネルギー</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>塩分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>単位</td> <td>kcal</td> <td>g</td> <td>g</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>小学校</td> <td>605</td> <td>24.6</td> <td>18.5</td> <td>2.6</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>687</td> <td>27.4</td> <td>19.6</td> <td>2.9</td> </tr> </tbody> </table>			エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分	単位	kcal	g	g	g	小学校	605	24.6	18.5	2.6	中学校	687	27.4	19.6	2.9	<p>はしマークについて</p> <p>はしマークの日は、はしを使った方がよいおかずがある時、はしを持ってきてください。</p> <p>※必ず確認してください※</p> <p>食物アレルギーに不安がある方は、給食センターのホームページで成分表を必ず確認してください。</p> <p>例1) 魚の煮物には魚卵が残存している場合があります。</p> <p>例2) サケやタラは、えびやかに食べている場合があります。</p>		<p>水ぎょうざスープ</p> <p>水ぎょうざ(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま)▽ 人参 もやし 長ねぎ 国産ぶなしめじ水煮■ カットわかめ■ おろししょうが■ にんにく■ 塩ラーメンスープ■ 濃口醤油■ こしょう白■ 清酒■ みりん■</p>		<p>キャベツとベーコンのスープ</p> <p>キャベツ 玉ねぎ 人参 ソ テーオニオン■ オニオン スライス ベーコン(豚肉・ 大豆)▽ チキンコンソメ■ パセリ■ こしょう白■ 穀物酢■</p>		<p>じゃが芋とわかめの味噌汁</p> <p>ダイスじゃが芋■ わかめ■ 冷凍刻み揚げ■ 長ねぎ かつ お削り節■ だし昆布 混合削り節■ 味噌■ 人参</p>	
	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分																									
単位	kcal	g	g	g																									
小学校	605	24.6	18.5	2.6																									
中学校	687	27.4	19.6	2.9																									
<p>チャプチェ</p> <p>春雨 小松菜 赤ピーマン たけのこ水煮 植物油(ごま 大豆) 人参 醤油(小麦 大豆) 牛肉 砂糖 オイスターソース コチュジャン(小麦) チ キンエキス(鶏肉) ごま 食塩 ポークエキス(豚 肉) 酵母エキス調味料 (小麦 大豆)ガーリック ペースト(大豆) 魚介エキ ス 酵母エキス 黒こしょ う</p>		<p>トマトソースチキンカツ</p> <p>鶏肉 トマトケチャップ 玉 ねぎ 砂糖 白ワイン お ろしりんご(りんご) 食塩 たんぱく加水分解物(大 豆) 豆板醤(小麦・大豆) 酵母エキス オニオンパウ ダー ナツメグパウダー デキストリン パン粉(小 麦) 粒状植物性蛋白(大 豆) 醤油(小麦・大豆) 小麦粉 ぶどう糖 大豆粉 (大豆) 植物油 なたね 油 パーム油 澱粉 おろ しにんにく こしょう</p>		<p>春巻き</p> <p>キャベツ たまねぎ 人参 ねぎ 豚肉 難消化性デキストリン 春 雨 ポークミートペースト(豚肉・ ゼラチン) ひじき おろし生姜 小麦粉 植物油(ごま・大豆) みりん 還元水飴 でん粉 醬 油(小麦・大豆) グラニュー糖 食塩 オイスターソース(大豆) 酵母エキス 乾燥パン酵母 香 辛料 ポークオイル(豚肉) 揚 げ油</p>																									



5月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和7年)

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
12 ごはん	小 597Kcal 中 682Kcal	13 (袋入り) ラーメン	小 671Kcal 中 731Kcal	14 ごはん	小 649Kcal 中 764Kcal	15	小 477Kcal 中 495Kcal	16 ごはん	小 609Kcal 中 680Kcal
けんちん汁	鶏肉 冷凍豆腐 笹がきごぼう 大根 人参 長ねぎ 国産ぶなしめじ 水煮 清酒 削り節 だし昆布 濃口醤油 みりん	えんまラーメン	豚肉 人参 もやし 長ねぎ にんにく 間魔ラーメンスープ 清湯スープ 玉ねぎ	親子丼	鶏肉 人参 玉ねぎ 千切竹の子 水煮 オニオンライス 全卵 かつおエキス 清酒 みりん 上白糖 濃口醤油	クロワッサン	小麦粉 マーガリン(乳) 砂糖 全卵(卵) イースト 食塩 小麦グルテン(小麦) モルトエキス 小麦芽(小麦) アセロラパウダー 乳化剤(大豆)	もやしと油揚げの味噌汁	もやし 冷凍刻み揚げ 長ねぎ かつお削り節 だし昆布 混合削り節 味噌 人参 大根
手羽元 やわらか煮	鶏手羽元(鶏肉) しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 みりん 還元水飴 清酒	肉団子【2個】	鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たん白(大豆) パン粉(小麦) 粉末状植物性たん白(大豆) 豚脂(豚肉) ぶどう糖 食塩 香辛料 揚げ油(大豆) 還元水飴 しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 醸造酢 トマトケチャップ	マカロニサラダ	マカロニ(小麦) ドレッシング(小麦・卵・乳・大豆) にんじん 粉末水あめ 砂糖 食塩 醸造酢 食用植物油 増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 酵素(大豆) 香辛料抽出物	カレーポトフ	じゃがいも 4つ割 ベーコン(大豆・豚肉) ヲウインナー(鶏肉・豚肉) キャベツ 玉ねぎ 人参 にんにく スープストック チキンコンソメ カレーパウダー しょうゆ 天日塩	チーズインメンチカツ	粒状植物性たん白(大豆) 鶏肉 たまねぎ 乳等を主要原料とする食品(卵・乳・大豆) パン粉(小麦・乳・大豆) 小麦粉 牛脂(牛肉) 食塩 ポークエキス(豚肉) 植物油(大豆) でん粉(大豆) フライミックス粉(小麦・卵) 加工デンプン(大豆) 香辛料 香料(乳成分) 乳化剤(大豆) 粉末状植物性たん白(大豆) 揚げ油
和食の日									
19 ごはん	小 596Kcal 中 687Kcal	20 (袋入り) うどん	小 531Kcal 中 602Kcal	21 ごはん	小 705Kcal 中 835Kcal	22 スライスパン	小 589Kcal 中 609Kcal	23 ごはん	小 617Kcal 中 705Kcal
豆腐とわかめの味噌汁	冷凍豆腐 わかめ 冷凍刻み揚げ 長ねぎ かつお削り節 だし昆布 混合削り節 味噌 人参	五目うどん	鶏肉 冷凍刻み揚げ 人参 長ねぎ 焼き竹輪 半月スライス 混合削り節 だし昆布 みりん 薄口醤油 濃口醤油	チキンカレー	鶏肉 人参 玉ねぎ ダイスキャベツ ソテーオニオン 脱脂粉乳 牛乳 にんにく トマトケチャップ ウスターソース スープストック デミグラスソース ディナーカレー パーモントカレー フレーク アップルソース カレーパウダー	オニオンスープ	ベーコン(大豆・豚肉) 玉ねぎ ソテーオニオン 人参 さやいんげん にんにく スープストック チキンコンソメ しょうゆ パセリ オニオンスライス	白菜と肉団子スープ	ミートボール(鶏肉・豚肉・大豆) ヲウインナー 人参 長ねぎ 白菜 干ししいたけ スライス 緑豆春雨 にんにく 塩ラーメン 濃口醤油 おろししょうが 清酒 みりん しょうゆ ごま油
いわしの梅煮	鯛 梅肉 醤油(小麦・大豆) みりん 米でん粉 香辛料 砂糖	ねぎたま焼き	鶏卵 かつおだし(小麦) ねぎ 還元水あめ でん粉 砂糖 食酢(りんご) 食塩 酵母エキス 植物油(大豆)	ポテトサラダ	じゃがいも ドレッシング(大豆・小麦・卵・乳) 人参 玉ねぎ 砂糖 マスタード(りんご) 食塩 酵素(大豆) 食品素材(鮭)	アンサンブルエッグ	鶏卵 ラライドポテト たまねぎ プロセスチーズ(乳) ベーコン(卵・乳・豚肉) 牛乳 砂糖 でん粉 植物油 食酢(米) 食塩 酵母エキス	あじメンチ	あじ たまねぎ キャベツ 粒状大豆たん白(大豆) 粉末状大豆たん白(大豆) しょうが しょうゆ(小麦・大豆) 全卵 粉末しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 食塩 澱粉 パッケージ粉(小麦・大豆) パン粉(小麦・乳・大豆) 揚げ油
うの花	おから(大豆) しょうゆ(小麦・大豆) にんじん 食用植物油(大豆) 長ねぎ 砂糖 発酵調味料 油あげ(大豆) だし(かつお、さば、しいたけ、こんぶ) しいたけ 醸造酢	アセロラゼリー	砂糖 水あめ ぶどう糖 異性化液糖 難消化性デキストリン アセロラ濃縮果汁 レモン濃縮果汁 寒天			りんごジャム	食物繊維 りんご 糖類(砂糖・水あめ)		
26 ごはん	小 538Kcal 中 631Kcal	27 (袋入り) ラーメン	小 641Kcal 中 701Kcal	28 ごはん	小 612Kcal 中 717Kcal	29	小 649Kcal 中 791Kcal	30 ごはん	小 666Kcal 中 759Kcal
ワンタンスープ	ワンタン(ごま・小麦・豚肉・大豆) ヲウインナー 人参 もやし 国産ぶなしめじ 水煮 ほうれん草 にんにく 塩ラーメンスープ 濃口醤油 しょうが 清酒 みりん しょうゆ 白 長ねぎ	味噌バターコーンラーメン	豚挽肉 人参 長ねぎ スイートコーン もやし 生姜 にんにく 清湯スープ バター 味噌ラーメンスープ	豆腐の中華煮	豚肉 しょうが にんにく 冷凍豆腐 さやいんげん 玉ねぎ 人参 濃口醤油 中華スープストック 上白糖 清酒 じゃがいも 澱粉 ごま油	ナン	小麦粉 全粒粉(小麦) なたね油 砂糖 イースト	豚汁	豚挽肉 冷凍豆腐 つきこん じゃがいも 玉ねぎ 人参 笹がきごぼう おろししょうが かつお削り節 混合削り節 だし昆布 味噌
ビーフン	ビーフン キャベツ たまねぎ 植物油(ごま・大豆) にんじん 豚肉 きくらげ ビーマン オイスターソース 食塩 しょうゆ(大豆) チキンエキス(鶏肉) 砂糖 フライドオニオン	発芽玄米入り平つくね	鶏肉 パン粉(小麦) 粉末状大豆たん白(大豆) 澱粉 玉ねぎ 豚脂(豚肉) 発芽玄米 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 果糖ぶどう糖液糖 こいくちしょうゆ(小麦・大豆) 酵母エキス 発酵調味料 カツオブシエキス(小麦・大豆) しょうゆ調味料(小麦・大豆)	きんぴらごぼう	ごぼう 人参 砂糖 醤油(大豆・小麦) 醸造調味料 植物油(ごま・大豆) 料理酒 いりごま(ごま) 食塩 昆布調味液 一味唐辛子 調味料(アミノ酸等)	キーマカレー	豚肉 人参 玉ねぎ にんにく ソテーオニオン トマトダイスカット 牛乳 デミグラスソース フレーク ディナーカレー パーモントカレー フレーク 脱脂粉乳 オニオンダイス	きたあかりコロッケ	じゃがいも パン粉(小麦・乳成分・大豆) 小麦粉 果糖ぶどう糖液糖 玉ねぎ 牛肉 食塩 ぶどう糖 小麦加工品(小麦) 揚げ油