

令和7年				5月分				学校給食献立表				(20回)				今治市立学校給食センター (日吉中・立花中・北郷中・近見中)			
日 (曜)	献立名			赤色	黄色	緑色	栄養価 kcal	日 (曜)	献立名			赤色	黄色	緑色	栄養価 kcal				
1 (木)	ごはん	藤の花あえ 竹輪のお茶揚げ	若竹汁	牛乳・豆腐・わかめ ちくわ・とり肉 たまご (昆布) (削り節)	米・小麦粉・砂糖 ごま・米油	キャベツ・きゅうり レッドキャベツ たけのこ・たまねぎ とうもろこし・にんじん みつば・もやし えのきだけ	727	20 (火)	ごはん	おかかあえ パワーアップ つくね	高野豆腐の煮物	牛乳・白いんげん豆 大豆・豆腐・高野豆腐 かつお節・ぶた肉 とり肉 (削り節)	米・パン粉・長芋 でんぶん・砂糖 米油	糸こんにゃく さやいんげん かんぴょう・ごぼう こまつな・たまねぎ にんじん・はくさい もやし・干しいたけ にんにく	742				
2 (金)	チキンのアヒージョ コッペパン	そら豆入り ポテトサラダ	肉団子の トマト煮	牛乳・とり肉 ベーコン・肉団子 (ガラスープ)	パン・じゃがいも 砂糖・マーマレード 米油・マヨネーズ	グリーンアスパラガス 枝豆・キャベツ・きゅうり そら豆・たまねぎ トマト・にんじん パセリ・赤ピーマン しめじ・マッシュルーム にんにく	774	21 (水)	とり肉とナッツの揚げ煮 米粉パン	トマトとツナの サラダ	ふわふわ スープ	牛乳・まぐろ油漬け ベーコン・とり肉 たまご・粉チーズ	米粉パン・小麦粉 パン粉・上新粉 じゃがいも・砂糖 アーモンド オリーブオイル・米油	キャベツ・きゅうり こまつな・たまねぎ ミニトマト・にんじん レモン・しょうが にんにく	742				
7 (水)	ミート ココット コッペパン	キャラメル ビーンズ	しょうゆ フレンチ サラダ	牛乳・白いんげん豆 大豆・豆乳 ロースト大豆・牛肉 ぶた肉・ベーコン たまご・生クリーム	パン・小麦粉 じゃがいも・砂糖 オリーブオイル 米油・バター	枝豆・キャベツ きゅうり・こまつな たまねぎ・ミニトマト にんじん・パセリ 黄色ピーマン ほうれん草・レタス しめじ	771	22 (木)	麦ごはん 海草サラダ ふわふわ オムレツ 打ち豆の ドライカレー	ピースの日		牛乳・大豆・豆腐 海草・牛肉・ぶた肉 とり肉・たまご 生クリーム	米・麦・長芋・砂糖 ごま・オリーブオイル 米油・バター マヨネーズ カレールウ	きゅうり・たまねぎ ミニトマト・にんじん パセリ・ピーマン レタス・トマト しょうが・にんにく	778				
8 (木)	えんどう ごはん	磯香あえ かつおとレバーの かりんと揚げ	たまねぎの 味噌汁	牛乳・豆腐・油揚げ のり・わかめ・かつお とりレバー・みそ (昆布) (煮干し)	米・米粉・じゃがいも でんぶん・黒砂糖 砂糖・アーモンド 米油	えんどう・キャベツ きゅうり・たまねぎ にんじん・ねぎ ほうれん草・えのきだけ しめじ・しょうが	774	23 (金)	とり肉の チャップがらめ アーモンドトースト	アスパラガスの サラダ	オニオン スープ	牛乳・とり肉 (ガラスープ)	パン・砂糖 アーモンド オリーブオイル・米油 バター・マーガリン	グリーンアスパラガス きゅうり・こまつな セロリ・たまねぎ とうもろこし・にんじん レタス・えのきだけ	734				
9 (金)	とり肉の はちみつ焼き キャロットパン	プロテイン サラダ	高野豆腐の クリーム煮	牛乳・大豆・高野豆腐 ロースハム とり肉・脱脂粉乳 (ガラスープ)	パン・小麦粉 じゃがいも・砂糖 はちみつ ドライキャロット オリーブオイル 米油・バター	キャベツ・きゅうり たまねぎ・とうもろこし にんじん・パセリ	780	26 (月)	ごはん	ひじきの ナムル しゅうまい	今治坦々 スープ	牛乳・大豆・豆腐 ひじき・ぶた肉 たまご・みそ	米・ぎょうざの皮 じゃがいも・でんぶん 砂糖・ごま・ねりごま ごま油	グリーンアスパラガス こまつな・たまねぎ トマト・にんにく 白ねぎ・もやし しょうが	799				
12 (月)	ごはん	おひたし 納豆のかき揚げ	かきたま汁	牛乳・豆腐・納豆 わかめ・ひじき えび・たまご (削り節)	米・小麦粉 じゃがいも でんぶん・米油	ごぼう・こまつな たまねぎ・にんじん ねぎ・はくさい・もやし えのきだけ	772	27 (火)	ごはん	小松菜の 煮浸し 河内 晩柑	切干大根と ひじきの 炒め煮	牛乳・大豆・厚揚げ 油揚げ・ひじき しらす干し・かつお節 さば・赤板・とり肉 (煮干し)	米・じゃがいも 砂糖・ごま・ごま油 米油	こんにゃく さやいんげん・ごぼう こまつな・切干だいこん にんじん・ねぎ 河内晩柑・干しいたけ しょうが・にんにく	826				
13 (火)	ごはん	アーモンド あえ かりかり がんも	相性汁	牛乳・豆腐・油揚げ おから・まぐろ油漬け たまご・牛乳・みそ (削り節)	米・小麦粉 コーンフレーク じゃがいも・砂糖 アーモンド・米油	えだまめ・きゅうり ごぼう・こまつな だいこん・たまねぎ にんじん・ねぎ ほうれん草・えのきだけ きくらげ	793	28 (水)	きびなごの カレー揚げ コッペパン	ほうれん草と チーズの サラダ	甘夏ゼリー ピーンズ トマトスープ	牛乳・大豆 いんげん豆・アガー きびなご・ロースハム ベーコン・チーズ (ガラスープ)	パン・じゃがいも でんぶん・砂糖・米油	キャベツ・たまねぎ トマト・トマトジュース にんじん・パセリ ほうれん草・甘夏柑 レモン・しょうが	719				
14 (水)	とり肉の スタミナ焼き コッペパン	トマトと きゅうりの サラダ	サムギョフサル パスタ	牛乳・大豆・ぶた肉 ゼラチン・とり肉 みそ	パン・スパゲティ 砂糖・ごま油・米油	キャベツ・きゅうり こまつな・たまねぎ トマト・ねぎ・レタス しょうが・にんにく	726	29 (木)	キムタク チャーハン	もやしの 中華サラダ	にら春巻き	わかめ スープ	牛乳・豆腐・わかめ ぶた肉・ベーコン (ガラスープ)	米・小麦粉 春巻きの皮・春雨 砂糖・ごま・ごま油 米油	きゅうり・しょうが たくあんづけ・たけのこ たまねぎ・にら にんじん・白ねぎ・ねぎ キムチ・ほうれん草 もやし・きくらげ 干しいたけ	782			
15 (木)	麦ごはん	切干大根の 酢の物 ししゃもの ゆかり揚げ② かけて食べてね	親子丼	牛乳・白いんげん豆 ししゃも・ロースハム とり肉・たまご (煮干し)	米・麦・小麦粉 上新粉・砂糖 ごま油・米油	かんぴょう・きゅうり 赤しそ・切干だいこん たまねぎ・にんじん ねぎ・ほうれん草 干しいたけ	789	30 (金)	白いんげん豆の コロッケ コッペパン	ヘルシー サラダ	カンツリー スープ	牛乳・白いんげん豆 大豆・ぶた肉 とり肉・たまご (ガラスープ)	パン・小麦粉 マカロニ・パン粉 じゃがいも・マロニー 砂糖・メープルジャム ごま油・米油	キャベツ・こまつな たまねぎ・とうもろこし にんじん・パセリ きくらげ	761				
16 (金)	マカロニ グラタン コッペパン	レモン ドレッシング サラダ	ミソストローネ	牛乳・大豆・ぶた肉 ロースハム・チーズ みそ (ガラスープ)	パン・もち麦 小麦粉・マカロニ パン粉・砂糖 オリーブオイル 米油・バター	枝豆・キャベツ きゅうり・だいこん たまねぎ・トマト にんじん・ほうれん草 レタス・レモン	704	今治市産みかんといちごアピールデザインが決定しました								選ばれたデザインはみかんジャム及びいちごジャム、みかんゼリーの 各商品のシールとして、学校給食で提供します。			
19 (月)	ごはん	即席漬け アジの ねぎマヨ焼き	とり肉じゃが	牛乳・アジ かつお節・とり肉	米・じゃがいも 砂糖・米油 マヨネーズ	こんにゃく・にんじん ねぎ・グリーンピース かんぴょう・キャベツ きゅうり・ごぼう たくあん漬け・たまねぎ はくさい・しょうが	735	今治市立別宮小学校 4年 大黒 風空 さん 今治市立吹揚小学校 3年 井戸 涼惺 さん 今治市立常盤小学校 5年 森岡 千尋 さん 今治市立常盤小学校 6年 矢野 愛琉 さん 今治市立北郷中学校 1年 岡田 奈夕 さん 学校名及び学年は現時点で記入させていただいています。								引用：学校給食2025年4月			