



2025年 5月 保育園給食献立表

給食回数 24回

東郷町給食センター（保育園）

給食日		主な食品とその働き 献立名	牛乳（2群）	赤の仲間（血や肉や骨になる）		緑の仲間（体の調子を整える）		黄の仲間（熱や力の元になる）	
				1群	2群	3群	4群	5群	6群
				肉・魚・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実類
1	木	ごはん	牛乳					ごはん	
		いもの ^じ 汁		鶏肉,白みそ,赤みそ		にんじん	大根,こんにゃく,しめじ,ねぎ	さといも	米ぬか油
		ごぼう入りつくね		鶏肉,大豆			ごぼう, たまねぎ, しょうが	でんぷん,てんさい糖	豚脂, 植物油
		さんしょく ^く 三色あえ				にんじん	大根,きゅうり,もやし	てんさい糖,きび糖	
2	金	ごはん						ごはん	
		みかんジュース					みかん果汁		
		はるさめスープ		鶏肉		にんじん,チンゲン菜	しいたけ,はくさい,ねぎ	春雨	米ぬか油
		しゅうまい		豚肉			たまねぎ,しょうが	小麦粉,でんぷん,砂糖	
		ツナときゅうりの中華あえ		まぐろ油漬			きゅうり,キャベツ,とうもろこし	三温糖	ごま油
7	水	たけのこごはん	牛乳	鶏肉,油揚げ		にんじん	たけのこ,しいたけ,ふき	アルファ化米,アルファ化もち米	米ぬか油
		とうふ ^ふ 豆腐とわかめのすまし汁		鶏肉,豆腐,かまぼこ	わかめ		えのきたけ,ねぎ		米ぬか油
	こどもの日 給食	かぶとハンバーグ		鶏肉,大豆,豚肉		トマト	たまねぎ,にんにく,しょうが,大根	砂糖,でんぷん,三温糖	豚脂
		こいのぼりゼリー		大豆				りんご	
8	木	こめ ^こ 米粉のポークカレーライス	牛乳	豚肉		にんじん,トマト,かぼちゃ	たまねぎ,マッシュルーム,りんご,にんにく	ごはん ^ん じゃがいも,米粉,でんぷん,砂糖,さつまいも	米ぬか油,植物油
		ほし ^{がた} 星型ポテトフライ						じゃがいも,米粉	植物油
		コールスローサラダ		チキンハム		パセリ	キャベツ,とうもろこし	きび糖	フロッグ レッツァ
9	金	ごはん	牛乳					ごはん	
		とん ^じ 豚汁		豚肉,豆腐,赤みそ,白みそ		にんじん	ごぼう,大根,こんにゃく,ねぎ	さといも	米ぬか油
		あお ^い 青しそ入りあじフライ		めあじ,大豆		しそ		小麦粉	米ぬか油
		きり ^ほ 大根の酢のもの		まぐろ油漬		にんじん	切干だいこん,きゅうり	きび糖	
10	土	鶏唐揚げ弁当	牛乳						
		ごはん 鶏唐揚げ 大根そぼろ煮 キャベツ小松菜ソテー ショコラブチケーキ かつおふりかけ		鶏肉 豚肉 ハム かつおふりかけ		しょうが にんじん 大根 キャベツ こまつな		ごはん でんぷん 大豆油 砂糖 ショコラブチケーキ	
12	月	ごはん	牛乳					ごはん	
		かきた ^じ ま汁		鶏肉,豆腐,鶏卵		にんじん,みつば	たけのこ,えのきたけ	でんぷん	米ぬか油
		レバー入りつくね		鶏肉,レバーミンチ			たまねぎ	でんぷん,米粉,てんさい糖	植物油
		アスパラのあえもの		まぐろ油漬		グリーンアスパラガス,にんじん	キャベツ	三温糖	
13	火	ごはん	牛乳					ごはん	
		キャベツのみそ汁		豚肉,豆腐,白みそ,赤みそ		にんじん	たまねぎ,えのきたけ,キャベツ,ねぎ,煮 ^り タス		米ぬか油
		いわし ^{しょうが} の生姜煮		いわし			しょうが	てんさい糖,でんぷん	
		ちくさ ^さ 千草あえ		油揚げ		にんじん,有機 ^{ほうれんそう} ほうれんそう	もやし	三温糖	
14	水	クロロールパン	牛乳					クロロールパン	
		しろ ^{まめ} 白いんげん豆のスープ		鶏肉,白いんげんまめ,豆乳,白みそ		にんじん,パセリ	たまねぎ,マッシュルーム	米粉	米ぬか油,オリーブ油
		ミートボール ソースかけ		鶏肉,大豆			たまねぎ,にんにく,しょうが	でんぷん,砂糖,三温糖	植物油
		バリバリサラダ		チキンハム		トマト	キャベツ,きゅうり	じゃがいも,三温糖	米ぬか油,植物油,オリーブ油
15	木	マーボー飯	牛乳	豚肉,豚レバー,豆腐,大豆ミンチ,赤みそ		にんじん	しょうが,にんにく,たけのこ,しいたけ,ねぎ	ごはん,三温糖,砂糖,でんぷん	米ぬか油,ごま油
		あい ^{けん} 知県産野菜きょうざ		豚肉		にんじん	たまねぎ,れんこん	でんぷん,三温糖,小麦粉	植物油,米ぬか油
		きゅうりのごま ^{しょうゆ} 醤油あえ					きゅうり	きび糖	ごま油,ごま
16	金	ごはん	牛乳					ごはん	
		とうもろこしの ^{うす} 薄くす汁		豚肉,豆腐		にんじん	たまねぎ,しいたけ,とうもろこし,ねぎ	でんぷん	米ぬか油
		とり ^{にく} 鶏肉のレモン照り焼き		鶏肉			レモン果汁	三温糖,でんぷん	
		キャベツと小松菜のおかかあえ		かつお節		有機 ^{小松菜} 小松菜,にんじん	キャベツ	三温糖	
17	土	根菜入り鶏つくねハンバーグ弁当	牛乳						
		ごはん 根菜入り鶏つくねハンバーグ ひじき煮 白菜おかか和え 国産りんごゼリー 野菜と雑穀のかむふりかけ		根菜入りつくねハンバーグ ひじき ツナ かつお節		大根 にんじん はくさい 野菜と雑穀のかむふりかけ		ごはん 砂糖 国産りんごゼリー	
19	月	ごはん						ごはん	
		とう ^{にゅう} 豆乳		豆乳				砂糖	植物油
		ご ^じ 汁		豚肉,油揚げ,大豆,白みそ		にんじん	ごぼう,大根,こんにゃく,ねぎ	さといも	米ぬか油
		チキンの ^{なつたあ} 竜田揚げ		鶏肉			しょうが	でんぷん	米ぬか油
にこにこ 給食		キャベツのしらすあえ			しらす	にんじん	キャベツ,きゅうり	三温糖	

太字は愛知県産です。下線の食材は東郷町産です。斜体は公費で負担しています。《都合により献立内容が変更したり、天候により産地が変更になる場合があります。》



2025年 5月 保育園給食献立表

給食回数 24回

東郷町給食センター（保育園）

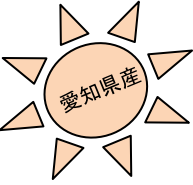
給食日		主な食品とその働き 献立名	牛乳（2群）	赤の仲間（血や肉や骨になる）		緑の仲間（体の調子を整える）		黄の仲間（熱や力の元になる）	
				1群	2群	3群	4群	5群	6群
				肉・魚・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実類
20	火	ソフトめん	牛乳					ソフト麺	
		にく肉みそかけ		豚肉,大豆ミンチ,赤みそ	にんじん	しょうが,たまねぎ,たけのこ,しいたけ	きび糖,でんぶん	米ぬか油	
		とうふ豆腐ナゲット		豆腐,魚肉すり身,豆乳,大豆	にんじん	たまねぎ,えだまめ,とうもろこし	でんぶん,小麦粉,砂糖	植物油,大豆油	
		ごま酢あえ		ササミオイル漬	わかめ	きゅうり	三温糖	米ぬか油,ごま	
21	水	ごはん	牛乳					ごはん	
		もずくスープ		鶏肉,豆腐	沖縄もずく	にんじん,有機小松菜	えのきたけ,ねぎ		米ぬか油
		さばのはちょうにみそ煮		さば,豆みそ				てんさい糖	
		ゆかりあえ			赤しそ	はくさい,きゅうり			
22	木	カレーピラフ	牛乳	鶏肉,ウインナー		にんじん,ピーマン	有機たまねぎ,マッシュルーム	アルファ化米	米ぬか油,オリーブ油
		ミネストローネ		ベーコン	にんじん,上マト,パセリ	にんにく,有機たまねぎ,セロリ,えのきたけ	じゃがいも	米ぬか油	
		キャベツ入りメンチカツ		豚肉,大豆,鶏肉		キャベツ	小麦,砂糖,小麦粉,でんぶん	米ぬか油,植物油	
		ヨーグルト			ヨーグルト				
		だいがえ代替：ぶどうゼリー				ぶどう果汁	砂糖		
23	金	ごはん	牛乳					ごはん	
		にく肉じゃが		豚肉,はんぺん	にんじん	有機たまねぎ,こんにゃく	きび糖,じゃがいも	米ぬか油	
		あつや・たまご厚焼き玉子のあんかけ		鶏卵			砂糖,でんぶん	植物油	
		きゅうりの酢のもの			わかめ,しらす	きゅうり	三温糖		
24	土	牛肉コロッケ弁当	牛乳	牛肉コロッケ　ハム		大根　にんじん　たまねぎ　キャベツ ほうれんそう　もやし　とうもろこし 野菜と雑穀のかむふりかけ		ごはん　大豆油　砂糖 国産みかんゼリー	
		ごはん 牛肉コロッケ 大根のポトフ風 ほうれん草あえ 国産みかんゼリー 野菜と雑穀のかむふりかけ							
26	月	ごはん	牛乳					ごはん	
		さわに沢煮わん		豚肉,かまぼこ	にんじん	ごぼう,大根,しいたけ,ねぎ		米ぬか油	
		とりにく鶏肉とキャベツのみそいため		鶏肉,赤みそ	にんじん,ピーマン,赤ピーマン	にんにく,有機たまねぎ,キャベツ	三温糖,でんぶん		
		こんにゃくサラダ			にんじん	大根,きゅうり,こんにゃく	三温糖	和風ドレッシング,米ぬか油	
27	火	ピビンパ丼	牛乳	豚肉,赤みそ			にんにく,しょうが,切干だいこん,ねぎ	ごはん,三温糖,砂糖	米ぬか油,ごま油
		ちゅうか中華コーンスープ		鶏肉	にんじん	有機たまねぎ,たけのこ,とうもろこし,ねぎ	でんぶん	米ぬか油	
		ほうれん草のナムル			きざみのり	ほうれんそう,にんじん	もやし	三温糖	ごま油
28	水	ごはん	牛乳					ごはん	
		じゃがいものみそ汁		鶏肉,豆腐,白みそ,赤みそ	にんじん	有機たまねぎ,大根,ねぎ	じゃがいも	米ぬか油	
		こめこしろみさかな米粉白身魚フライ変わりソース		ほき			米粉,三温糖	米ぬか油	
		あおな青菜とささみのあえもの		ササミオイル漬	有機小松菜,にんじん	キャベツ	きび糖		
29	木	クロスロールパン	牛乳					クロスロールパン	
		や焼きそば		豚肉,はんぺん	にんじん	有機たまねぎ,もやし,キャベツ	三温糖,焼きそば麺	米ぬか油	
		サーモンバーグの照りかけ		鮭,タラすり身	しそ	たまねぎ,れんこん,しょうが	三温糖,でんぶん	植物油	
		だいこん大根サラダ			にんじん	大根,きゅうり	三温糖	米ぬか油	
30	金	こめこ米粉のハヤシライス	牛乳	豚肉		にんじん,上マト	有機たまねぎ,マッシュルーム,たまねぎ,にんにく	ごはん,米粉,砂糖,でんぶん,とうもろこし粉	米ぬか油,植物油
		ツナサラダ		まぐろ油漬		キャベツ,きゅうり	三温糖	オリーブ油	
		フルーツのヨーグルトあえ			ヨーグルト	パインアップル,黄桃,りんご	砂糖		
31	土	やわらかヒレカツ弁当	牛乳	豚ヒレカツ　鶏肉		たまねぎ　もやし　きゅうり　ゆかり パインシロップ煮　野菜と雑穀のかむふりかけ		ごはん　大豆油　じゃがいも 砂糖　サラダ油	
		ごはん やわらか豚ヒレカツ 鶏肉じゃが もやしの赤しそサラダ パインシロップ煮 野菜と雑穀のかむふりかけ							



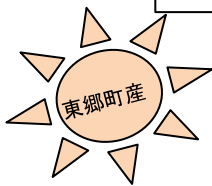
5月給食だより

- ・5月7日は、こどもの日にちなんで『かぶとハンバーグ』、『たけのこご飯』、『こいのぼりゼリー』を提供します。成長の早い竹にあやかり、子どもの健やかな成長を願って、端午の節句に食べられます。
- ・5月19日は『にこにこ給食』です。にこにこ給食はみんなで一緒に同じものを食べられる給食です。
- ・給食では、東郷町産の野菜や有機農産物を使用しています。食材のもつ味を味わってみてください。

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。



- ・たけのこ・切干だいこん
- ・赤しそ・もやし
- ・アルファ化米・豚肉
- ・豆腐・赤みそ・白みそ



- ・ごはん・有機たまねぎ
- ・有機小松菜・にんにく
- ・トマト・有機レタス
- ・有機ほうれん草

14日は、東郷町産のファーストトマトを使用するよ！



トマトの色



トマトの真っ赤な色から栄養をもらって元気に過ごしましょう。

太字は愛知県産です。下線の食材は東郷町産です。斜体は公費で負担しています。《都合により献立内容が変更したり、天候により産地が変更になる場合があります。》