



2026年 5月

学校給食献立表

給食回数 18回

東郷町給食センター

給食日	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
子どもの日メニュー	たけのこご飯	牛乳	鶏肉, 油揚げ(県)		にんじん	たけのこ, しいたけ, ふき	アルファ化米(県), アルファ化もち米, 三温糖	米ぬか油
1 金	こいのぼり型ハンバーグ	牛乳	鶏肉, 大豆, 豚肉		トマト	たまねぎ, にんにく, しょうが	砂糖, でんぷん	豚脂
	ささみときゅうりの梅あえ		ササミオイル漬			もやし(県), きゅうり, 梅干し	砂糖, でんぷん	
	△かしわもち		つぶあん, 大豆				米粉, 砂糖, ぐずでん粉	
7 木	ごはん	牛乳					ごはん(町)	
	愛知のしそ入り鶏春巻き	牛乳	鶏肉, 大豆		にんじん, しそ	たまねぎ, キャベツ, ねぎ, しょうが	小麦粉, はるさめ, 砂糖, でんぷん	米ぬか油
	春雨サラダ		チキンハム		チンゲン菜(県)	もやし(県)	春雨, 三温糖	ごま油
	★中華豆腐汁		鶏肉, 豆腐(県), 豚肉		にんじん	たまねぎ(町), ねぎ	でんぷん	ごま油
8 金	わかめごはん	牛乳					わかめごはん(町)	
	はんぺんの生姜焼	牛乳	はんぺん, 大豆			たまねぎ, しょうが	三温糖, でんぷん	米ぬか油
	★切り干し大根のソース炒め		豚肉(県)	あおさ	赤パプリカ, 小松菜	切干だいこん(県), キャベツ(県)		米ぬか油
	けんちん汁		鶏肉, 豆腐(県), 油揚げ(県)		にんじん	こんにゃく, ごぼう, 大根(県), ねぎ	さといも	
11 月	あいちの米粉パン	牛乳					あいちの米粉パン(県)	
	焼きそば	牛乳	豚肉(県), いか, はんぺん		にんじん	キャベツ(県), もやし(県), たまねぎ(町)	焼きそば麺, 三温糖	米ぬか油
	肉団子の甘酢あん(小中2)		鶏肉, 豚肉, 大豆			たまねぎ, りんご果汁	砂糖	豚脂, 植物油, ごま油
	オレンジ					オレンジ(生)		
12 火	ごはん	牛乳					ごはん(町)	
	★さんまみぞれ煮	牛乳	さんま			だいこん	砂糖, でんぷん	
	金平サラダ				にんじん, ごぼう, れんこん(県), キャベツ(県), とうもろこし		三温糖	練りごま
	若竹汁		鶏肉, 型抜きかまぼこ, 豆腐(県)	わかめ	にんじん	たけのこ, えのきたけ		
13 水	玄米ごはん	牛乳					玄米ごはん(町)	
	ハッシュドポーク	牛乳	豚肉(県)		にんじん, トマト(町), ビーマン, たまねぎ(町), マッシュルーム, しめじ, にんにく		米粉, 砂糖, でんぷん, とうもろこし粉	米ぬか油, 植物油, 大豆油
	米粉のじゃがいもコロケ		牛肉, 豚肉(県)		にんじん, パセリ	たまねぎ	じゃがいも, 砂糖, 米粉, でんぷん	米ぬか油
	ツナ海藻サラダ		まぐろ油漬	海藻ミックス		きゅうり, キャベツ(県)	三温糖	オリーブ油
14 木	ソフトめん	牛乳					ソフトめん	
	肉みそかけ	牛乳	豚肉(県), 豚レバー, 赤みそ(県)		にんじん, しょうが, たまねぎ(町), たけのこ, しいたけ, ねぎ		砂糖, でんぷん	米ぬか油
	★魚入り豆腐ナゲット(小中3)		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	でんぷん, 小麦粉, 砂糖	植物油, 大豆油, 米ぬか油
	★小松菜のおひたし				小松菜, にんじん	もやし(県)	三温糖	
沖縄メニュー	ごはん	牛乳					ごはん(町)	
15 金	もずくどんぶり	牛乳	豚肉(県)	沖縄もずく	にんじん	とうもろこし, しょうが	三温糖	米ぬか油
	きゅうりのピリ辛漬け					きゅうり	三温糖	ごま油
	イナムドゥチ		豚肉(県), かまぼこ, 生揚げ, 白みそ(県)			こんにゃく, 大根(県), ねぎ		米ぬか油
	△沖縄県産パインゼリー					パインアップル, パイン果汁	砂糖	
18 月	ごはん	牛乳					ごはん(町)	
応募献立	たらのジェノパフリッター	牛乳	たら		バジル	にんにく	でんぷん, 砂糖	大豆油, オリーブ油, 米ぬか油
	大豆の力 彩りさっぱりサラダ		大豆, まぐろ油漬		トマト(生)(町), ビーマン	きゅうり	三温糖	米ぬか油
	キャベツとウインナーのスープ		ウインナー		にんじん, パセリ	たまねぎ(県), キャベツ(県)		
にこにこ給食	△赤の野菜ジュース				にんじん, トマト, 赤ビーマン, 赤しそ, グリーンアスパラガス, ケール, ブロッコリー, ほうれんそう, フチヴェール, パセリ, リーフレタス, かぼちゃ, クレソン	キャベツ, ビート, 大根, たまねぎ, はくさい, セロリ, りんご, レモン, もも, ぶどう, アセロラ, パインアップル		
19 火	ごはん						ごはん(町)	
	鶏肉のてりかけ		鶏肉				でんぷん, 三温糖	米ぬか油
	磯香あえ			きざみのり		はくさい, きゅうり	三温糖	
	さつまいものみそ汁		鶏肉, 白みそ(県), 赤みそ(県)		にんじん	大根(県), こんにゃく, ねぎ	さつまいも	
20 水	サンドイッチロール	牛乳					サンドイッチロール	
	ロングウインナーのトマトソースかけ	牛乳	ウインナー				でんぷん	
	グリーンサラダ					キャベツ(県), きゅうり	三温糖	米ぬか油
	★じゃがいものポターージュ		豚肉(県)	牛乳, チーズ	にんじん	たまねぎ(県)	じゃがいも, 米粉, 砂糖, でんぷん	米ぬか油, 植物油
21 木	ごはん	牛乳					ごはん(町)	
	★いわしの生姜煮	牛乳	いわし			しょうが	てんさい糖, でんぷん	
	肉じゃが	牛乳	豚肉(県)		にんじん	こんにゃく, たまねぎ(県)	じゃがいも, 砂糖	
	ごま酢あえ		ササミオイル漬	わかめ	にんじん	きゅうり	三温糖	ごま, 米ぬか油
22 金	コーンピラフ	牛乳	鶏肉		にんじん, 有機たまねぎ(町), マッシュルーム, とうもろこし		アルファ化米(県)	オリーブ油
	アンサンブルエッグ	牛乳	鶏卵, 鶏肉		ほうれんそう	たまねぎ	じゃがいも, 砂糖, でんぷん	植物油
	アスパラガスとベーコンのサラダ		ベーコン		グリーンアスパラガス, にんじん	キャベツ(県)	三温糖	オリーブ油
	▲★ヨーグルト(◆りんごゼリー)			ヨーグルト		りんご, りんご果汁	砂糖	
25 月	玄米ごはん	牛乳					玄米ごはん(町)	
	米粉のポークカレー	牛乳	豚肉(県)		にんじん, トマト(町), かぼちゃ	にんにく, たまねぎ(県)	じゃがいも, でんぷん, 砂糖, さつまいも, 米粉(町)	米ぬか油, 植物油
	福神ドレッシングサラダ				なた豆, しそ, 大根, うり, なす, れんこん, きゅうり, しょうが, キャベツ(県)		てんさい糖, 三温糖	米ぬか油
	フルーツのみかんゼリーあえ					パインアップル(缶), 黄桃(缶), みかん果汁	三温糖, 砂糖	
26 火	ごはん	牛乳					ごはん(町)	
	さけの南蛮漬け	牛乳	鮭		ビーマン, にんじん	有機たまねぎ(町), しめじ	でんぷん, 三温糖	米ぬか油
	こんぶあえ			塩昆布		もやし(県), きゅうり		
	★とうもろこしの薄くず汁		鶏肉, 豆腐(県), 鶏卵(県)		にんじん, とうもろこし, しいたけ, 有機たまねぎ(町), ねぎ		でんぷん	
27 水	ごはん	牛乳					ごはん(町)	
	★麻婆豆腐	牛乳	豚肉(県), 大豆ミンチ(県), 豆腐, 赤みそ(県), コチジャン		にんじん	しょうが, にんにく(町), たけのこ, ねぎ	三温糖, でんぷん	米ぬか油, ごま油
	えびしゅうまい(小中3)		魚肉すり身, えび			たまねぎ	でんぷん, 小麦粉, 砂糖	
	パンサンスー		チキンハム		有機チンゲン菜(町)	もやし(県)	三温糖	ごま油
28 木	白玉うどん	牛乳					白玉うどん(県)	
	山菜うどんの汁	牛乳	豚肉(県), 油揚げ(県)		にんじん, 有機小松菜(町), わらび, ぶなしめじ, たけのこ, なめこ, しいたけ, ねぎ		でんぷん	
	米粉のしらす入りかき揚げ			乾燥ちりめん	にんじん	有機玉ねぎ(町)	米粉(町), でんぷん	米ぬか油
かみかみメニュー	★切り干し大根のシャキシャキサラダ(●ごま)		ロースハム			切干だいこん(県), きゅうり, ゆず果汁	三温糖	ノック大豆マヨネーズ, ごま, ごま油
29 金	ごはん	牛乳					ごはん(町)	
	★厚焼き卵のあんかけ	牛乳	鶏卵				砂糖, でんぷん	植物油
	関東煮		豚肉(県), ひじきはんぺん, 大豆	ひじき, こんぶ	にんじん	大根(県), こんにゃく, ごぼう	三温糖, でんぷん, さといも	米ぬか油, 植物油
	ゆかりあえ				赤しそ(県)	きゅうり, はくさい		

★マークはカルシウムを多く含む献立です。(小)は小学校のみ(中)は中学校のみ提供されます。▲印は業者が配送・回収する食品です。△印は業者が配送する食品です。●印はクラスづきの食品です。◆印はアレルギーの代替食です。(県)は愛知県内でとれたものです。(町)は東郷町内でとれたものです。◀都合により献立内容が変更したり、天候等により産地が変更したりする場合があります。▶

【献立について】

- ・1日 子どもの日メニューです。「かしわもち」が出ます。柏の木の葉は、新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから子孫繁栄の象徴とされ、縁起物とされています。
- ・28日 かみかみメニューの日です。「切り干し大根のシャキシャキサラダ」をよく噛んで食べましょう。よく噛むことであごを強くし、歯並びをよくしてむし歯を予防します。

【今月の応募献立】

18日 「大豆の力 彩りさっぱりサラダ」諸輪中学校2年生 岡崎 璃久さん
さっぱりした味で、とてもおいしいサラダです。暑い時期におすすめの1品です。
※給食では東郷町産の生のトマトをサラダの上のせて、各クラスにお届けします。よく混ぜてから配食してください。