

5月 学校給食予定献立表

令和7年度（一志東小学校）

津市一志学校給食センター

日 (曜)	牛乳	主食	献立名	食 品 名				おむに体の調子を整えるものとなる食品 (あか)	おむに体の調子を整えるものとなる食品 (みどり)
				おむにエネルギーの元となる食品 (き)	おむに体を温めるものとなる食品 (あか)	おむに体の調子を整えるものとなる食品 (みどり)	おむに体の調子を整えるものとなる食品 (あか)		
1 (木)	むぎめし	ビーフカレー ツナサラダ	むぎめし じゃがいも こむぎささとう	あぶら	ぎゅうにく まぐろオイルづけ	ぎゅうにく まぐろオイルづけ	にんじん	しょうが にんにく セロリー たまねぎ キャベツ	
2 (金)									
7 (水)	すめし (むぎめし)	さんさいちらしずし (ぐ) きざみのり しろみそしる ちまき	むぎめし ちまき		とりにく とうふ しろみそ	ぎゅうにく のり	にんじん ねぎ	ごぼう ほししいたけ たけのこ ぶき たまねぎ	
8 (木)	むぎめし	ツナいりやきカレー コロッケ キャベツのオリーブオイルあえ 野菜スープ	むぎめし じゃがいも でんぶんパンこ	あぶら オリーブオイル	まぐろオイルづけ ペーコン	ぎゅうにく う	にんじん こまつな	たまねぎ キャベツ	
9 (金)	むぎめし	かつおのからあげ わがたけに キャベツのしそあえ	むぎめし でんぶん さとう	あぶら	かつお あつあげ	ぎゅうにく わかめ	にんじん しそ	しょうが たけのこ キャベツ もやし	
12 (月)	むぎめし	ホイコーロー フンタンスープ あまなつゼリー	むぎめし さんとう でんぶん フンタンのかわ	あぶら ごまあぶら	ぶたにく あかみそ あかみそ	ぎゅうにく う	にんじん こまつな	しょうが にんにく たけのこ キャベツ たまねぎ もやし あまなつゼリー	
13 (火)	いせちやと きなこの あげパン	とりなんばんうどん キャベツのあまなつづけ	ロールパン グラニューとう さとう うどん	あぶら	きなこ とりにく	ぎゅうにく う	ふんまつまつちや にんじん ねぎ	たまねぎ キャベツ	
14 (水)	むぎめし	やきししやも あつあげのみそいため おかがあえ	むぎめし さんとう	あぶら	とりにく あつあげ あかみそ かつおぶしけずり	ぎゅうにく ししやも	にんじん こまつな	しょうが にんにく たまねぎ ごんにやく キャベツ	
15 (木)	むぎめし	つぎヨウザ はるさめスープ	むぎめし ぎょうざのかわ はるさめ	ごまあぶら あぶら	ぶたにく	ぎゅうにく う	にら ねぎ にんじん	たまねぎ にんにく しょうが もやし	
16 (金)	むぎめし	さわらのなんばやき こうやどうふのもの こうみづけ	むぎめし さんとう	くろごま	さわら とりにく こうやどうふ	ぎゅうにく う	にんじん	ほししいたけ たまねぎ いとごんにやく キャベツ しょうが	
19 (月)	むぎめし	とうふのどりにからに パンサンスウ	むぎめし さんとう でん粉 はるさめ	あぶら ごまあぶら	ぶたにく とうふ	ぎゅうにく う	ねぎ にんじん	にんにく しょうが たまねぎ キャベツ もやし	
20 (火)	ロールパン	サーモンチャウダー スナップえんどうのサラダ みかんジャム	ロールパン じゃがいも こめささとう みかんジャム	あぶら バター	さけ	ぎゅうにく う	にんじん チンゲンサイ	セロリー たまねぎ しめじ キャベツ スナップえんどう	
21 (水)	むぎめし	あじのたつたあげ ひじきのいりに からしあえ	あじのたつたあげ さとう	あぶら	あじ とりにく あぶらあげ	ぎゅうにく ひじき	にんじん こまつな	しょうが ごぼう いとごんにやく もやし	
22 (木)	むぎめし	とうふのみそかけ じゃがいものそばろに キャベツのあさづけ	むぎめし さんとう じゃがいも	あぶら	とうふ あかみそ とりにく	ぎゅうにく う	にんじん	たまねぎ いとごんにやく ほししいたけ みえんどう キャベツ	
23 (金)	むぎめし	さばのいちみちやき しんたまねぎのみそしる いそかあえ	むぎめし さとう		さば とうふ あぶらあげ あわせみそ	ぎゅうにく のり	にんじん こまつな	たまねぎ もやし	
26 (月)	ジャン バラヤ	しろいんげんまめのスープ ヨーグルト	むぎめし じゃがいも	オリーブオイル	とりにく ペーコン しろいんげんまめ	ぎゅうにく う	にんじん	にんにく セロリー たまねぎ キャベツ	
27 (火)	こめこ いりパン	ミートローフ こぶさいも あおなこのスープ	こめこいりパン さとう じゃがいも	あぶら	ぶたにく ぎゅうにく おから	ぎゅうにく う	にんじん こまつな	たまねぎ しょうが	
28 (水)	むぎめし	あつあげとうずらたまごの ちゅうかに ちゅうかあえ	むぎめし さんとう でんぶん	あぶら ごまあぶら	ぶたにく あつあげ うずらたまご	ぎゅうにく う	にんじん チンゲンサイ	しょうが にんにく たまねぎ たけのこ キャベツ もやし	
29 (木)	むぎめし	さけのてりやき まりほししいたごのふくめに こまつなのごまあえ	むぎめし さんとう	あぶら ごま	さけ とりにく あぶらあげ	ぎゅうにく う	にんじん こまつな	しょうが まりほししいたご いとごんにやく もやし	
30 (金)	むぎめし	いかのチリソースかけ チャブチエ ちやしとチンゲンサイのナムル	むぎめし でんぶん さとう はるさめ	あぶら ごまあぶら ごま	いか ぶたにく	ぎゅうにく う	にんじん たら チンゲンサイ	にんにく しょうが たけのこ ほししいたけ たまねぎ もやし	

※献立は予定献立であり、食材の流通の事情により、変更することがあります。

給食だより

(毎月19日は食育の日)



令和7年 5月号

津市一志学校給食センター

楽しい5月、さわやかに健やかにならう！

「目には青葉山ほととぎす 初がつお」。江戸時代に活躍した俳人、山口素堂の有名な句です。目で、耳で、そして舌で感じる初夏の喜びが表現されていますね。

さわやかな新緑の季節、五感を使ってこの季節ならではの美しさや素晴らしさを感じ、ますます豊かで健やかな学校生活を送りましょう。

給食で味わう行事食～「端午の節句」～

5月5日は「端午の節句」です。こいのぼりを立てたり、兜（かぶと）や鎧（よろい）を飾ったりします。また、行事食のちまきやかきわもちを食べてお祝いします。これらの飾り物や食べ物には、子どもたちの健康や未来への願いが込められています。給食では行事食のほか、旬の食材をたくさん使った献立を味わいます。楽しみにしていてください。

かしわもち



あん入りのもちを柏の葉で包んだものです。柏は新しい葉が出るまで古い葉が落ちないことから、「縁起が絶えない」として縁起物とされました。

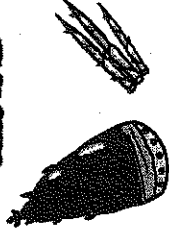
ちまき



もち米を笹の葉などで包み煮して作ります。中国の故事にならった風習として、日本でも端午の節句によく食べられます。

矢を貫くように貫つ直ぐに伸び、成長も早いことから、子どもたちがすくすく元気に育つようにと願いを込めて食べられます。

だけのこと



かつお



名前に「勝つ男」と読み替え、困難なことに打ち勝ちながら、たくましい人に育ってほしいという願いを込めて食べられます。

こいのぼり



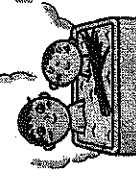
鯉が激しい流れの滝を上りきると龍になるという伝説から、難関を突破し、立派な人になってほしいと願います。

かぶとよろい



命を守る大事な武具です。強いや病気などから守ってくれするように、また武士のように勇ましく育ってほしいと願います。

しやうが湯



葉の形が剣に似ていることから、またた武芸に精進することを表す「尚武」に通じることから、真清をおふるに入浴して、無病息災を願います。

一志学校給食センターでは、5月7日に端午の節句の行事食として、「山菜ちらし」と「ちまき」が出ます。

今月のみえ地物一番給食の日は5月22日です。三重県産大豆と尾鷲の海洋深層水で作られた「美味し豆腐」を使った「豆腐のみそかけ」です。

