



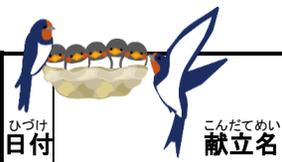
5月の給食予定献立表 (前半)



☆ **今月の目標**【 **食事のマナーを身に付けよう!** 】

令和7年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひつけ 日付	献立名	使用する食品名						エネルギー (kcal)	
		(あか) おもにからだをつくるものになる		(みどり) おもにからだのちょうしをととのえるものになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		さかなにく・だいず・だい 魚・肉・大豆・大豆製品	ぎゅうにゅう・こざかな 牛乳・小魚・海藻	りよくおうしよくやさい 緑黄色野菜	た・やさい その他の野菜・きのこ・果物	こくるい・るい 穀類・いも類・砂糖	ゆし 油脂	ちょうりよほか 調味料他	たんぱく質 (g)
1 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳 とりにく 鶏肉の照り焼き・添え野菜 ごもく 五目きんぴら みそ汁		ぎゅうにゅう	かいわれだいこん かいわれだいこん にんじん・さやいんげん にんじん・はねぎ	キャベツ ごぼう・ほししいたけ・こんにやく たまねぎ・しめじ	こめ・むぎ さとう さとう ごま・ごま油・油	マヨネーズ ごま	醤油・みりん・酒 醤油・みりん・だし汁	734 29.0
2 (金)	☆【こどもの日献立】 こい 鯉のぼりオムライス・牛乳 かいそう 海藻サラダ オニオンスープ かしわもち ミニ柏餅	たまご・とりにく	ぎゅうにゅう かんてん・くきわかめ・ こんぶ・しろきりんさ い・わかめ・あかつの また・あかつのまた	赤ピーマン パセリ・(にんじん)	たまねぎ・マッシュルーム とうもろこし・グリーンピース きゅうり・キャベツ・もやし 黄ピーマン たまねぎ・しめじ・(セロリ)	こめ・むぎ バター・油 ごま バター	ケチャップ・赤ワイン・塩・コンソメ 棒々鶏ドレッシング 白ワイン・塩・コンソメ・コショウ・ (鶏骨・ローリエ) 塩・柏葉・他	792 27.5	
5 (月)	こどもの日								
6 (火)	振替休日								
7 (水)	ココアあげパン・牛乳 てりやき 照焼つくね ツナサラダ きのこスープ		ぎゅうにゅう		たまねぎ・れんこん・ごぼう・しょうが きゅうり・もやし・キャベツ とうもろこし しめじ・ほししいたけ・たまねぎ・ えのきたけ・(セロリ)	コッパン・さとう さといも・ぼんこ・でん ぶん・さとう	油 豚脂・ごま油	純ココアパウダー 醤油・塩・コショウ・他 青じそドレッシング 醤油・コンソメ・塩・コショウ・ (鶏骨・ローリエ)	775 31.2
8 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳 さかな あまず 魚の甘酢かけ ポテトサラダ とうふ 豆腐とわかめのみそ汁	あかうお ハム とうふ・みそ・あぶらあげ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう わかめ・(こんぶ・にぼし)	にんじん にんじん	きゅうり たまねぎ	こめ・むぎ でんぶん・さとう じゃがいも・さとう	油 マヨネーズ	酒・醤油・酢 酢・塩・コショウ	755 29.8
9 (金)	☆【体育祭がんばろう! 献立】 ポークカレー・牛乳 まめ コロコロ豆サラダ フルーツヨーグルト	ぶたにく ひよこまめ・あおえん どうまめ・あかいんげ んまめ・ハム	ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんじん アスパラガス・にんじん	たまねぎ・りんごピューレ にんにく・グリーンピース・(セロリ) きゅうり・とうもろこし・えだまめ おうとう・みかん・パイナップル バナナ	こめ・むぎ・じゃがいも 油	カレールー・赤ワイン・ケチャップ・ 醤油・コンソメ・(鶏骨・ローリ エ) 野菜いっぱい和風ドレッシ ング	832 27.6	
10 (土)	たいいくさい きゅうしよく 体育祭(給食はありません)								
12 (月)	ふりかえ きゅうじつ 振替休日								
13 (火)	おやこどん 親子丼・牛乳 こしき やさい 五色野菜のごま酢あえ みそ汁	たまご・とりにく・かま ぼこ・(かつおぶし) ハム・たまご みそ・あぶらあげ・(か つおぶし)	(こんぶ) ぎゅうにゅう (こんぶ)	にんじん・こねぎ にんじん ほうれんそう	たまねぎ・ほししいたけ ごぼう・もやし・きゅうり・きくらげ たまねぎ	こめ・むぎ・さとう さとう ふ		醤油・酒・みりん・だし汁 酢・醤油・だし汁 酒	750 30.9
14 (水)	ミルクパン(いちごジャム)・牛乳 かぼちゃグラタン カラフルサラダ コンソメスープ	とりにく ハム ぶたにく	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう・なまク リーム・チーズ	かぼちゃ・パセリ 赤ピーマン チンゲンサイ・にんじん	たまねぎ キャベツ・きゅうり・もやし・とうも ろこし たまねぎ・(セロリ)	ミルクパン・いちごジャ ム マカロニ・こむぎこ・で んぶん・ぼんこ 油・バター	白ワイン・コンソメ・塩・コショウ・ 他 イリアンドレッシング 酒・塩・コンソメ・コショウ・醬 油・(鶏骨・ローリエ)	773 30.1	
15 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳 さかな につ やさい あまに 魚の煮付け・野菜の甘煮 うめ 梅みそあえ じり ビーフン汁	さば みそ ぶたにく・(かつおぶ し)	ぎゅうにゅう (こんぶ・にぼし)	さやいんげん にんじん にんじん・はねぎ	しょうが きゅうり・キャベツ・うめぼし・きり ほしだいこん・とうもろこし ほししいたけ・たまねぎ・しょうが	こめ・むぎ さといも・さとう さとう ごま・ごま油 油	醤油・酒・みりん・だし汁 酢 醤油・塩・酒	745 31.4	



5月の給食予定献立表（後半）

令和7年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひつけ 日付	献立名	使用する食品名						調味料他 <small>ちょうみりょうほか</small>	エネルギー (kcal)
		(あか) おもにからだをつくるものになる		(みどり) おもにからだのちようしをととのえるものになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる			
		1群 魚・肉・大豆・大豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂		
16 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		771	
	はるま 春巻き(2種)	ぶたにく・ハム	チーズ	こねぎ	たけのこ・ほししいたけ・しょうが・きくらげ	はるまぎのかわ(こむぎこ)・でんぷん・はるまめ	油		醤油・オイスターソース・塩・コショウ
	きりほしだいこん 切干大根のナムル				きりほしだいこん・もやし・きゅうり	さとう	ごま		ナムルドレッシング・醤油・だし汁
	キムチスープ	とうふ・あさり		にら	キムチ・たまねぎ・しめじ・キャベツ				醤油・酒・塩・(鶏骨・豚骨)
19 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		773	
	とりにく 鶏肉のトマトソースがけ	とりにく		トマト・パセリ	たまねぎ・にんにく・マッシュルーム	こむぎこ・さとう	油		塩・コショウ・酒・ケチャップ・コンソメ・ソース
	かぼちゃサラダ	ハム		かぼちゃ	えだまめ・たまねぎ		マヨネーズ		塩・コショウ
	やさしい 野菜スープ	ベーコン		にんじん・チンゲンサイ	キャベツ・セロリ				塩・コショウ・醤油・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)
20 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳		(こんぶ) ぎゅうにゅう		グリーンピース	こめ		741	
	ごぼうのメンチカツ	とりにく	あおさ		ごぼう・たまねぎ・にんにく・しょうが	ばんこ・さとう・こめこ	油		酒・塩
	こまつな たまご 小松菜と卵のごまあえ	たまご		こまつな・にんじん	きゅうり・もやし	さとう	ごま・ねりごま・油		醤油・塩・他
	ぶたじる 豚汁	ぶたにく・みそ・あつあげ(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	はねぎ・にんじん	たまねぎ・だいこん・こんにゃく	じゃがいも			醤油・塩・他
21 (水)	たかなめし 高菜飯おにぎり・牛乳	かつおぶし			たかなづけ	こめ・むぎ	ごま・ごま油	724	
	かしわわかめうどん	とりにく・かまぼこ(かつおぶし)	わかめ・(にぼし・こんぶ)	はねぎ	たまねぎ・ほししいたけ	うどん(こむぎこ)・さとう			醤油・酒・みりん・だし汁
	ごぼうサラダ	さきいか・みそ		にんじん	ごぼう・きゅうり	さとう	マヨネーズ・ごま		みりん
	さがみかんゼリー			みかん		さとう・みずあめ			酸味料・他
22 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		691	
	あじの香ばし焼き・添え野菜	あじ・みそ		かいわれだいこん	にんにく・しょうが・キャベツ	ばんこ	くろごま・ごま油		醤油・酒・みりん・ごまドレッシング
	おからの炒り煮	おから・さつまあげ		にんじん・はねぎ	たまねぎ・ほししいたけ	さとう	油		だし汁・醤油・みりん
	とうふ 豆腐ともずくのスープ	とうふ(かつおぶし)	もずく・(にぼし・こんぶ)	こねぎ・にんじん	たまねぎ				醤油・酒・塩
23 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		682	
	しゅうまい	とりにく・ぶたにく・おから			たまねぎ・キャベツ・ほししいたけ・しょうが・にんにく・グリーンピース	しゅうまいのかわ(こむぎこ)・さとう	ごま油		酢・醤油・酒・オイスターソース・塩
	アスパラガスのオイスターソース炒め	ぶたにく		にんじん・アスパラガス	たけのこ・しょうが・にんにく	さとう	ごま油・油		オイスターソース・醤油・酒
	わかめスープ		わかめ		もやし・えのきたけ(たまねぎ・セロリ)		ごま・ごま油		醤油・酒・塩・コショウ・中華味・(鶏骨・ローリエ)
26 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		776	
	かんくふうにく 韓国風肉じゃが	ぶたにく・あかみそ		にんじん さやいんげん	たまねぎ・にんにく	じゃがいも・さとう	油・ごま油		コチュジャン・酒・醤油・中華味・(鶏骨)
	む 蒸し鶏とごぼうのサラダ	とりにく		にんじん	ごぼう・きゅうり・たまねぎ	さとう			青じそクリームドレッシング・だし汁・醤油
	たまごとコーンのスープ	たまご・ベーコン		チンゲンサイ	たまねぎ・とうもろこし(セロリ)	でんぷん			醤油・塩・コンソメ・酒・(鶏骨・ローリエ)
27 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		750	
	スパニッシュオムレツ	たまご・ウインナー・ぎゅうにく・ぶたにく	チーズ	にんじん・ピーマン	たまねぎ	じゃがいも	オリーブ油		ケチャップ・白ワイン・塩・コショウ
	コールスローサラダ			にんじん	キャベツ・きゅうり・とうもろこし				コールスロードレッシング
	あおな 青菜のスープ	ぶたにく		こまつな	たまねぎ(セロリ)		油		塩・コンソメ・コショウ・醤油・(鶏骨・ローリエ)
28 (水)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		734	
	ホットドッグ	ウインナー	チーズ・ぎゅうにゅう	ピーマン	キャベツ	コッペパン	マーガリン・オリーブ油		ケチャップ・からし・塩・コショウ
	こんさい 根菜のカレースープ	とりにく		にんじん・さやいんげん	ごぼう・れんこん・たまねぎ・しめじ・しょうが・にんにく(セロリ)	さといも・さとう	油		カレー・ケチャップ・ソース・醤油・カレー粉・塩(鶏骨・ローリエ)
	くだもの(メロン)				メロン				
29 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		721	
	ぶたにく 豚肉のしょうが炒め	ぶたにく			たまねぎ・しょうが	でんぷん・さとう			醤油・酒
	おかかあえ		かつおぶし	にんじん	キャベツ・きゅうり・もやし				醤油・みりん
	みそけんちん汁	とりにく・とうふ・あぶらあげ・みそ(かつおぶし)	(こんぶ・にぼし)	にんじん・こねぎ	しめじ・ごぼう・こんにゃく・だいこん	さといも			
30 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		706	
	てづく 手作りギョロッケ	あじ・あまだい・とりにく・おから	ひじき	にんじん	キャベツ・たまねぎ・しょうが	ばんこ・さとう・でんぷん	油		カレー粉・塩・醤油・酒・みりん・だし汁
	こんにゃくと野菜の炒め物	やきぶた		こまつな・にんじん	れんこん・こんにゃく	さとう	ごま・ごま油		醤油・酒
	すまし汁	(かつおぶし)	わかめ・(にぼし・こんぶ)	かいわれだいこん	ほししいたけ	ふ			醤油・塩

※献立は都合により変更される場合がありますのでご了承下さい。
 ※食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出下さい。



749
平均 (720)
(平均基準値) 29.6
(28.8)