



# 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8年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	こんだてめい 献立名	使用する食品名						ちょうりょうほか 調味料 他	エネルギー (kcal)
		(あか) おもにからだをつくるものとなる		(みどり) おもにからだのちようしをとのえるものとなる		(きいろ) おもにエネルギーのもととなる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		さかな にく だ 魚・肉・大	ぎゆうにゆうこさかな 牛乳・小魚	りよくおうしょく 緑黄色	た やさい その他の野菜	こくるい りん 穀類・いも類	ゆし 油脂		たんぱく質 (g)
1 (金)	☆【 <b>こどもの日献立</b> 】 こい 鯉のぼりオムライス ・ ぎゆうにゆう 牛乳 	たまご・とりにく	ぎゆうにゆう		たまねぎ・マッシュルーム とうもろこし・グリーンピース	こめ・むぎ	バター・油	ケチャップ・赤ワイン・塩・コンソメ	769
	かいそう 海藻サラダ		かんてん・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	きゅうり・キャベツ・もやし 黄ピーマン		ごま	棒々鶏「レッシング」	
	オニオンスープ	ハム		パセリ・(にんじん)	たまねぎ・しめじ・(セロリ)		バター	白ワイン・塩・コンソメ・コショウ・ (鶏骨・ローリエ)	26.3
	こどもの日ゼリー	(豆乳クリーム)			(りんご果汁・レモン果汁)	(砂糖・ぶどう糖果糖 液糖・ぶどう糖)		(乳酸Ca・ゲル化剤・酸 味料・ビタミンC)	
4 (月)	みどりの日								
5 (火)	こどもの日								
6 (水)	ふりかえ きゆうじつ 振替休日								
7 (木)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゆうにゆう 牛乳		ぎゆうにゆう			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	33.6
	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・こんにやく・だい こん	さといも			
8 (金)	☆【 <b>体育祭がんばろう! 献立</b> 】 ドライカレー ・ ぎゆうにゆう 牛乳 (ターメリックライス)	ぎゆうにゆう・ぶたにく とりにく	ぎゆうにゆう	にんじん・トマト	たまねぎ・にんにく・ほしぶどう・ マッシュルーム・グリーンピース (セロリ)	こめ・むぎ	油	ターメリック・カレー・赤ワイン・ 塩・コショウ・ソース・醤油・コン ソメ・カレー粉・(鶏骨・ローリ エ)	798
	まめ コロコロ豆サラダ	だいず・だいふくまめ・ きんときまめ・ハム		アスパラガス・にんじん	きゅうり・とうもろこし・えだまめ			野菜いっぱい和風レッシ ング	31.0
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト		おうとう・みかん・パイナップル バナナ				
9 (土)	たいいくさい きゆうしやく 体育祭(給食はありません)								
11 (月)	たいいくさい ふりかえきゆうじつ 体育祭の振替休日								
12 (火)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゆうにゆう 牛乳		ぎゆうにゆう			こめ・むぎ			720
	じゃがいものうま煮	ぶたにく・さつまあげ		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・こんにやく	じゃがいも・さとう	油	醤油・酒・みりん・だし汁	
	き 茎わかめのあえもの	ちくわ・みそ	きわかめ	にんじん	きゅうり	さとう	ごま・マヨネー ズ	みりん・からし	27.5
	とり 鶏ごぼう汁	とりにく・とうふ・あぶら あげ・(かつおぶし)	(こんぶ・にぼし)	こねぎ	しょうが・ごぼう・たけのこ・ほし しいたけ			酒・塩・醤油	
13 (水)	ココアあげパン ・ ぎゆうにゆう 牛乳		ぎゆうにゆう			こッペパン・さとう	油	純ココアパウダー	721
	さけ こうそう こや 鮭の香草パン粉焼き	さけ			ガーリック	パンこ・でんぷん	オリーブ油・パ ター	酒・塩・ホワイトペパー・パブ リカ・セージ 他	
	そ やさい 添え野菜			かいわれだいこん	キャベツ			ごまドレッシング	33.0
	チンゲンサイのスープ	ウインナー		チンゲンサイ・にんじん	たまねぎ・ほししいたけ(セロリ)			醤油・コンソメ・塩・コショウ・ (鶏骨・ローリエ)	
14 (木)	おやこどん ぎゆうにゆう 親子丼 ・ 牛乳	たまご・とりにく・かま ぼこ	ぎゆうにゆう	にんじん・こねぎ	たまねぎ・ほししいたけ	こめ・むぎ・さとう		醤油・酒・みりん・だし汁	751
	ごしき やさい 五色野菜のごま酢あえ	ハム・たまご		にんじん	ごぼう・もやし・きゅうり・きくらげ	さとう	ごま・ごま油	酢・醤油・だし汁	30.9
	みそ汁	みそ・あぶらあげ・(か つおぶし)	(こんぶ・にぼし)	ほうれんそう	たまねぎ	ふ		酒	
15 (金)	むぎ 麦ごはん ・ ぎゆうにゆう 牛乳		ぎゆうにゆう			こめ・むぎ			760
	はるま しゆ 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・たまねぎ	はるまきのかわ(こむ ぎこ)・でんぷん・はる さめ	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	27.1
	キムチスープ	とうふ		にら	キムチ・たまねぎ・しめじ・キャ ベツ		ごま	醤油・酒・塩・(鶏骨・豚 骨)	

# 5月の給食予定献立表（後半）

令和8年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	こんだてめい 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 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		調味料 他
18 (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
19 (火)	やさい 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)	
	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		745	
	さばの煮付け・野菜の甘煮	さば		さやいんげん	しょうが	さといも・さとう			醤油・酒・みりん・だし汁
うめ 梅みそあえ	みそ		にんじん	きゅうり・キャベツ・うめぼし・きりぼしだいこん・とうもろこし	さとう	ごま・ごま油	酢		
20 (水)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		822	
	ぶたにく・みそ・あかみそ 野菜みそラーメン・牛乳	ぶたにく・みそ・あかみそ	ぎゅうにゅう	にんじん・にら	しょうが・にんにく・とうもろこし・キャベツ・もやし・きくらげ・りんご・ピューレ	こむぎこ(ラーメン)・さとう	油・ごま油・バター		中華味・酒・豆板醤・塩・コショウ(鶏骨・豚骨)
	ちんねん チキンナゲット	とりにく・らんぱく粉	だっしふんにゅう			こむぎこ・ぼんこ・でんぶん・さとう	油		塩・香辛料・ベーキングパウダー・他
21 (木)	くだもの(メロン)				メロン			34.9	
	オニオンライス・牛乳		しおこんぶ・(こんぶ)・ぎゅうにゅう	あおじそ	たまねぎ	こめ・むぎ・こむぎこ	ごま・油		686
	ちくまや 千草焼き	たまご・とりにく		こねぎ・にんじん	たまねぎ・ほししいたけ	さとう	油		
ほうれんそうとしめじの炒め物			ほうれんそう	しめじ		油	塩・コショウ		
22 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		730	
	てつく 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	ぼんこ・さとう・でんぶん	油		カレー粉・塩・醤油・酒・みりん・だし汁
	べーこん こんにやくと野菜の炒め物	ベーコン		こまつな・にんじん	れんこん・こんにやく	さとう	ごま・ごま油		醤油・酒
25 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		26.8	
	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
	ちゅうかどん 中華丼・牛乳	ぶたにく・いか・うずらたまご	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ・キャベツ・たけのこ・ほししいたけ・しょうが	こめ・むぎ・でんぶん・さとう	油		醤油・酒・中華味(鶏骨・豚骨)
26 (火)	えびのチリソース煮	えび			たまねぎ・ねぶかねぎ・しょうが・にんにく	でんぶん・こむぎこ・さとう	油	ケチャップ・酢・醤油・豆板醤・酒・塩・ベーキングパウダー(鶏骨)	
	かきたま汁	たまご・(かつおぶし)	(にぼし・こんぶ)	ほうれんそう	たまねぎ・えのきたけ	でんぶん		醤油・塩	
	ピースごはん・牛乳		(こんぶ)ぎゅうにゅう		グリーンピース	こめ・むぎ		酒・塩	
27 (水)	あじフライ	あじ	あおき			ぼんこ	あぶら	塩・他	
	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・こんにやく	じゃがいも			
28 (木)	ミルクパン(いちごジャム)・牛乳		ぎゅうにゅう			ミルクパン・いちごジャム		773	
	かぼちゃグラタン	とりにく	ぎゅうにゅう・なまくりーム・チーズ	かぼちゃ・パセリ	たまねぎ	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
	カラフルサラダ	ハム		赤ピーマン	キャベツ・きゅうり・もやし・とうもろこし				イリアドレッシング
29 (金)	コンソメスープ	ぶたにく		チンゲンサイ・にんじん	たまねぎ(セロリ)			酒・塩・コンソメ・コショウ・醤油(鶏骨・ローリエ)	
	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		804	
	ちんねん チキン南蛮・温野菜	とりにく・たまご			レモンじる・キャベツ	こむぎこ・さとう	油・タルタルソース		塩・コショウ・醤油・酢
おひたし	かつおぶし		ほうれんそう・にんじん	もやし		ごま油	醤油・みりん		
29 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ		751	
	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・オスターソース・塩
	あすぱらがスのオスターソース炒め	ぶたにく		にんじん・あすぱらガス	たけのこ・しょうが・にんにく	さとう	ごま油・油		オスターソース・醤油・酒
ムース	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・中華味(鶏骨・ローリエ)	
			れんにゅう・ぎゅうにゅう・クリー ム・だっしふんにゅう			みずあめ	油	塩・ゲル化剤・他	

※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。



平均  
(平均基準値)

757  
(730)  
30.4  
(29.2)