



令和7年

5月

枚方市 中学校給食 献立表



枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

月		火		水		木		金	
5月1日は「八十八夜」です！ 八十八夜とは、立春から数えて88日目にあたる日のことです。季節の移り変わりを表す「雑節」の一つで、八十八夜は茶摘みを行う目安でもあります。新茶は渋みや苦みが少なく、香りが高いのが特徴で、栄養価も高く、健康に良いとされる成分も多く含まれています。給食では、12日に茶葉を使用した「ちくわの新茶揚げ」を提供します。 ★ 星マークの日は アレルギー対応食があります。 ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。 ※申込には、申請書と学校生活管理指導表の提出が必要です。		★ ちくわの新茶揚げ 材料 【4人分】 ちくわ 8本 粉茶 小さじ1/2弱 米粉 大さじ2 塩 少々 水 適量 揚げ油 適量 【作り方】 ①ちくわは縦1/2に切った後、さらに横1/2に切る。 ②粉茶、米粉、塩と適量の水をあわせて衣を作り、ちくわにつける。 ③160度前後の油で揚げる。 ※給食の量をもとに記載していますので、家庭で調理するときは調整してください。		7 ①オムレツ ②ごぼうソテー ③カラフルソテー ④ポークカレー(米粉) ■ご飯 ■牛乳 ★ アレルギー対応あり		8 ①焼き魚(鮭) ②小松菜の炒め物 ③揚げじゃがいもとアスパラの炒め物 ④とうふのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳		9 ①ピピンパ ②しゅうまい ③海藻サラダ ④フルーツポンチ ■ご飯 ■牛乳 ★ アレルギー対応あり	
12 ①ちくわの新茶揚げ ②人参シリシリ ③小松菜の煮びたし ④豚汁 ■ご飯 ■牛乳		13 ①バジルチキン ②スパゲティ ③チンゲン菜のオイスターソース炒め ④ミネストローネ ■アップルりん ■牛乳 ★ アレルギー対応あり		14 ①アジフライ(米粉) ②三度豆のソテー ③エリンギの炒め物 ④関東煮 ■ご飯 ■牛乳		15 ①マーボー豆腐 ②アスパラサラダ ③はりはり漬け ■ご飯 ■飲むヨーグルト		16 ①焼き魚(赤魚) ②金時豆 ③ツナと小松菜の煮物 ④団子のすまし汁 ■ご飯 ■牛乳	
19 ①トリニース ②ビーフン炒め ③キャベツの炒め物 ④スープ煮 ■ご飯 ■牛乳		20 ①豚肉の生姜焼き ②ボイル野菜 ③小松菜のごま炒め ④豆乳みそ汁 ■ご飯 ■牛乳		21 ①焼き魚(ほっけ) ②高野豆腐の含め煮 ③チンゲン菜の煮びたし ④親子丼 ■ご飯 ■牛乳 ★ アレルギー対応あり		22 ①キーマカレー ②ポテトサラダ ③河内晩柑 ■ご飯 ■牛乳		23 ①白身魚のから揚げ ②きのこの炒め物 ③豆苗の炒め物 ④ちゃんこ ■ご飯 ■牛乳	
26 ①鯖の西京焼き ②じゃがいもの昆布和え ③キャベツの塩こうじ炒め ④肉吸い ■ご飯 ■牛乳		27 ①豚肉のケチャップ炒め ②小松菜のガーリック炒め ③ロヒ・ケイト ■食パン ■ジョア(いちご) ★ アレルギー対応あり		28 ①きびなごの南蛮漬け ②三度豆のごま和え ③磯煮 ④野菜ふりかけ ■ご飯 ■牛乳		29 ①照り焼きハンバーグ ②じゃこ入りきんぴら ③チンゲン菜のソテー ④なめこの赤だし ■ご飯 ■牛乳		30 ①かつおの竜田揚げ ②たけのこの煮物 ③野菜炒め ④もずくのすまし汁 ■ご飯 ■牛乳	

<アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみを使用していません。

7 ①ウインナー ②ごぼうソテー ③カラフルソテー ④ポークカレー(米粉) ■ご飯 ■牛乳	9 ①ピピンパ ②おさかなナゲット ③海藻サラダ ④フルーツポンチ ■ご飯 ■牛乳	13 ①バジルチキン ②米粉マカロニソテー ③チンゲン菜のオイスターソース炒め ④ミネストローネ ■ご飯 ■牛乳	21 ①焼き魚(ほっけ) ②高野豆腐の含め煮 ③チンゲン菜の煮びたし ④とり井 ■ご飯 ■牛乳	27 ①豚肉のケチャップ炒め ②小松菜のガーリック炒め ③ロヒ・ケイト(豆乳) ■ご飯 ■ジョア(いちご)
---	---	--	---	---

河内晩柑

1905年頃に熊本県の河内町で見つかったこと、収穫時期が春先以降であることから「河内晩柑」と呼ばれるようになりました。「和製グレープフルーツ」と呼ばれることもあります、さっぱりとした優しい甘さが特徴で、春から夏にかけてが旬の果物です。給食では、22日に提供します。



5月分の予約について

★インターネット予約：4月1日(火)～4月20日(日)
★マークシート予約(学校へ提出)：4月1日(火)～4月15日(火)
※自動予約(在校時一括予約)を申込みされた方も、事前入金が必要です。
残高を確認の上、入金をお願いします。
入金期限は、4月20日(日)です。こちらから！⇒



就学援助費を申請される皆様

令和7年度の就学援助費の支給が決定されるまでは、**事前入金が必要です。**
支給が決定されましたら、注文された分の給食費を返金いたします。

令和7年5月 使用食材一覧・アレルギー情報

- ◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。
(しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません)。
- ◆揚げ油はなたね油を使用しています。
- ◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
- ◆28日の「きびなご」には、魚卵が入っていることがあります。
加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、
「食品の配合割合一覧表」を用意しています。(ホームページからダウンロード可)。

配合割合一覧表はこちらから！⇒



諸事情により、
使用食材の数量を
変更する場合があります。

5月5日は「こどもの日」です！

こどもの日は、もともと「端午の節句」
で男の子の幸せを祈る日でしたが、
1948年にこどもの日が決められて
から、子どもたちみんなの幸せを祈る日
になりました。

これにちなみ、給食では
2日にさけ寿司のもとと
かしわもちを提供します。



12日(月) ご飯・牛乳 ①ちくわの新茶揚げ:ちくわ、粉茶、米粉、塩、揚げ油 ②人参シソマリ:ツナフレーク、玉葱、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ③小松菜の煮びたし:さつまあげ、小松菜、切干大根、しめじ、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④豚汁:豚肉、うす揚げ、玉葱、じゃがいも、冷凍豆腐、青葱、みそ、削り節 ▼アレルギー情報▼ ③さば ④さば、豚肉、大豆	13日(火) アップルパン・牛乳 ①ロシチキン:鶏肉もも、塩、こしょう、にんにく、ロシペースト ②スリゲティ:スリゲティ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油 ③チンゲン菜のオイスターソース炒め:ホールコーン、緑豆もやし、チンゲンサイ、人参、オイスターソース、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④ミネストローネ:ベーコン、カットウイナー、人参、玉葱、じゃがいも、キャベツ、ダイストマト缶、トマトケチャップ、赤ワイン、とりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう、うすくち醤油 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②小麦、鶏肉 ④鶏肉、豚肉 ■アップルパン:小麦、乳、りんご	14日(水) ご飯・牛乳 ①アジフライ(米粉):あじ米粉フライ、揚げ油、ウスターソース、濃厚ソース、さとう ②三度豆のソテー:玉葱、人参、三度豆、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③エリンギの炒め物:焼豚、人参、エリンギ、玉葱、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ④関東煮:豚肉、人参、一口厚揚げ、一口ごぼう天、じゃがいも、ちくわ、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、削り節 ▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、豚肉、大豆	15日(木) ご飯・飲むヨーグルト ①マーボー豆腐:豚ミンチ肉、冷凍豆腐、土生姜、にんにく、人参、玉葱、にんにく、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みそ、豆板醤、とりからスープ、ひまわり油、濃粉 ②アスバラサラダ:ポルレスハム、グリーンアスパラガス、キャベツ、人参、ホールコーン、ごまドレッシング ③はりはり漬け:切干大根、人参、細切り昆布、さとう、うすくち醤油、米酢 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ②豚肉、大豆、ごま ■飲むヨーグルト:乳	16日(金) ご飯・牛乳 ①焼き魚(赤魚):赤魚、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、濃粉 ②金時豆:金時豆、さとう、こいくち醤油 ③ツナと小松菜の煮物:ツナフレーク、緑豆もやし、小松菜、人参、緑豆春雨、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④団子のすまし汁:うす揚げ、人参、ごぼう、玉葱、白玉団子、干椎茸、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ③さば ④さば、大豆
19日(月) ご飯・牛乳 ①トリニール:鶏肉もも、塩、こしょう、にんにく、土生姜、料理酒、濃粉、揚げ油、にら、こいくち醤油、さとう、みりん、コチュジャン、濃粉 ②ビーフ炒め:ビーフ、人参、チンゲンサイ、干椎茸、さとう、うすくち醤油、とりからスープ、ひまわり油 ③キャベツの炒め物:焼豚、人参、玉葱、キャベツ、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④スープ煮:カットウイナー、人参、玉葱、じゃがいも、ホールコーン、こいくち醤油、塩、こしょう、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ②鶏肉 ③豚肉 ④さば、豚肉	20日(火) ご飯・牛乳 ①豚肉の生姜焼き:豚肉かたロース、玉葱、青葱、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、濃粉、ひまわり油 ②ボイル野菜:緑豆もやし、人参 ③小松菜のごま炒め:ちくわ、人参、小松菜、切干大根、ごま、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ④豆乳みそ汁:うす揚げ、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、青葱、大豆ペースト、豆乳、みそ、うすくち醤油、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③ごま ④さば、大豆	21日(水) ご飯・牛乳 ①焼き魚(ほっけ):ほっけ ②高野豆腐の含め煮:一口高野豆腐、干椎茸、さとう、うすくち醤油、みりん、塩、削り節 ③チンゲン菜の煮びたし:糸かまぼこ、チンゲンサイ、キャベツ、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④親子丼:鶏肉もも、卵、玉葱、人参、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、さとう、みりん、料理酒、濃粉、削り節 ▼アレルギー情報▼ ②さば、大豆 ③さば ④卵、さば、鶏肉	22日(木) ご飯・牛乳 ①キーマカレー:牛ミンチ肉、ひよこ豆、ひよこ豆ペースト、玉葱、人参、ダイストマト缶、土生姜、にんにく、ひまわり油、カレー粉、トマトケチャップ、ウスターソース、濃厚ソース、こいくち醤油、さとう、塩、こしょう、とりからスープ、米粉 ②ポテトサラダ:ロースハム、玉葱、人参、じゃがいも、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油、ノンエッグマヨネーズ ③河内晩柑:河内晩柑 ▼アレルギー情報▼ ①牛肉、鶏肉 ②豚肉、大豆	23日(金) ご飯・牛乳 ①白身魚のから揚げ:ホキ、料理酒、こいくち醤油、濃粉、揚げ油、玉葱、ウスターソース、濃厚ソース、さとう、ひまわり油 ②きのこの炒め物:しめじ、エリンギ、玉葱、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油 ③豆苗の炒め物:焼豚、ちくわ、豆苗、緑豆もやし、人参、こいくち醤油、塩、こしょう ④ちゃんこ:鶏団子、人参、キャベツ、干椎茸、一口厚揚げ、青葱、緑豆春雨、土生姜、料理酒、みりん、こいくち醤油、塩、削り節 ▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、鶏肉、大豆
26日(月) ご飯・牛乳 ①鯖の西京焼き:鯖の西京漬け ②じゃがいも、昆布和え:じゃがいも、塩昆布、ひまわり油 ③キャベツの塩こうじ炒め:焼豚、キャベツ、人参、たけのこ、エリンギ、塩、こしょう、うすくち醤油、塩こうじ、ひまわり油 ④肉吸い:牛肉、うす揚げ、かまぼこ、人参、玉葱、冷凍豆腐、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③豚肉 ④さば、牛肉、大豆	27日(火) 食パン・ジョア(いちご) ①豚肉のケチャップ炒め:豚肉かたロース、玉葱、人参、塩、トマトケチャップ、さとう、ウスターソース、こしょう、ひまわり油 ②小松菜のガーリック炒め:ロースハム、人参、小松菜、緑豆もやし、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ロビ・ケイト:鮭、玉葱、人参、じゃがいも、マッシュルーム、むき枝豆、デイル、牛乳、生クリーム、とりからスープ、塩、こしょう、米粉、ひまわり油 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②豚肉 ③乳、さけ、鶏肉、大豆 ■食パン:小麦、乳 ■ジョア(いちご):乳	28日(水) ご飯・牛乳 ①きびなごの南蛮漬け:きびなご、濃粉、揚げ油、玉葱、人参、青葱、さとう、こいくち醤油、米酢 ②三度豆のごま和え:三度豆、人参、キャベツ、すりごま、こいくち醤油、さとう、削り節 ③磯煮:鶏肉もも、人参、じゃがいも、一口厚揚げ、すりみだんご、ひじき、さとう、こいくち醤油、削り節 ④野菜ふりかけ:野菜と雑穀のふりかけ ▼アレルギー情報▼ ②さば、ごま ③さば、鶏肉、大豆	29日(木) ご飯・牛乳 ①照り焼きハンバーグ:チキンハンバーグ、玉葱、こいくち醤油、みりん、さとう、料理酒、濃粉、ひまわり油 ②じゃこ入りきんぴら:ちりめんじゃこ、ごぼう、つきこんにゃく、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油 ③チンゲン菜のソテー:ツナフレーク、チンゲンサイ、緑豆もやし、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ④なめこの赤だし:かまぼこ、人参、玉葱、じゃがいも、なめこ、青葱、赤みそ、みりん、料理酒、削り節 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ④さば、大豆	30日(金) ご飯・牛乳 ①かつおの竜田揚げ:かつお、土生姜、こいくち醤油、濃粉、揚げ油、さとう、こいくち醤油、料理酒、みりん ②たけのこの煮物:ふき、たけのこ、さとう、うすくち醤油、みりん、削り節 ③野菜炒め:ロースハム、人参、玉葱、キャベツ、小松菜、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④もずくのすまし汁:糸かまぼこ、人参、玉葱、冷凍豆腐、もずく、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ▼アレルギー情報▼ ②さば ③豚肉 ④さば、大豆

<アレルギー対応献立>

7日(水) ご飯・牛乳 ①ウイナー:ポークウイナー ②ごぼうソテー:ごぼう、人参、ツナフレーク、ごま、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③カラフルソテー:ポルレスハム、人参、ホールコーン、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油 ④ポークカレー(米粉):豚肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、米粉、りんごビュレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ、ひまわり油 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②ごま ③豚肉、大豆 ④りんご、鶏肉、豚肉	9日(金) ご飯・牛乳 ①ビビンバ:牛肉、人参、小大豆もやし、チンゲンサイ、切干大根、青葱、にんにく、ごま、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、料理酒、ひまわり油、ごま油 ②おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚げ油 ③海藻サラダ:キャベツ、人参、ホールコーン、海藻ミックス、和風ドレッシング ④フルーツポンチ:みかん缶、パイナップル缶、三色ゼリー ▼アレルギー情報▼ ①牛肉、大豆、ごま ③大豆 ④りんご	13日(火) ご飯・牛乳 ①ロシチキン:鶏肉もも、塩、こしょう、にんにく、ロシペースト ②米粉マカロニソテー:米粉マカロニ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油 ③チンゲン菜のオイスターソース炒め:ホールコーン、緑豆もやし、チンゲンサイ、人参、オイスターソース、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④ミネストローネ:ベーコン、カットウイナー、人参、玉葱、じゃがいも、キャベツ、ダイストマト缶、トマトケチャップ、赤ワイン、とりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう、うすくち醤油 ▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②鶏肉 ④鶏肉、豚肉	21日(水) ご飯・牛乳 ①焼き魚(ほっけ):ほっけ ②高野豆腐の含め煮:一口高野豆腐、干椎茸、さとう、うすくち醤油、みりん、塩、削り節 ③チンゲン菜の煮びたし:糸かまぼこ、チンゲンサイ、キャベツ、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④とり井:鶏肉もも、玉葱、人参、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、さとう、みりん、料理酒、濃粉、削り節 ▼アレルギー情報▼ ②さば、大豆 ③さば ④さば、鶏肉	27日(火) ご飯・ジョア(いちご) ①豚肉のケチャップ炒め:豚肉かたロース、玉葱、人参、塩、トマトケチャップ、さとう、ウスターソース、こしょう、ひまわり油 ②小松菜のガーリック炒め:ロースハム、人参、小松菜、緑豆もやし、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ロビ・ケイト(豆乳):鮭、玉葱、人参、じゃがいも、マッシュルーム、むき枝豆、デイル、豆乳、とりからスープ、塩、こしょう、米粉、ひまわり油 ▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②豚肉 ③さけ、鶏肉、大豆 ■ジョア(いちご):乳
--	---	--	--	---