



5月分学校給食予定献立表

川崎市立今成学校給食センター TEL223-0891

川越第一中 富士見中 野田中 大東中 大東西中 霞ヶ関中
霞ヶ関東中 霞ヶ関西中 川越西中 名細中 鯨井中

令和7年

日	曜	献立		主 な 分 類		
		主食・牛乳	おかず	主にエネルギーになる(5,6群)	主に体の組織をつくる(1,2群)	主に体の調子を整える(3,4群)
				炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン
1	木	食パン 牛乳	ラビオリスープ ツナサンド 河内晩柑 イタリア	パン 油 ドレッシング 小麦粉	牛乳 まぐろ ベーコン とり肉	キャベツ 玉ねぎ とうもろこし 人参 河内晩柑
2	金	ごはん 牛乳	肉豆腐 子持ちししゃも天ぷら(2) 柏餅	ごはん でん粉 砂糖 油 小麦粉 米粉	牛乳 豆腐 豚肉 子持ちししゃも あずき	しらたき さやいんげん 玉ねぎ 人参 長ねぎ
7	水	黒パン 牛乳	ドレッシング ポトフ オムレツ 枝豆サラダ フランス	パン 黒砂糖 マカロニ じゃが芋 砂糖 油 ドレッシング	牛乳 豚肉 ハム 卵	枝豆 キャベツ 玉ねぎ 人参 パセリ もやし トマトピューレ ケチャップ
8	木	ごはん 牛乳	五目豚汁 さばの塩焼き キャベツのおかか炒め	ごはん 油 砂糖	牛乳 厚揚げ かつお節 豚肉 みそ さば	こんにやく キャベツ ごぼう 大根 人参 長ねぎ
9	金	うどん 牛乳	きつねうどん ささかまぼこの磯辺揚げ(2) ごぼうサラダ	うどん 小麦粉 砂糖 油 ドレッシング	牛乳 油揚げ 青のり かまぼこ 豚肉	きゅうり ごぼう とうもろこし 人参 長ねぎ ほうれん草 しいたけ
12	月	ごはん 牛乳	コーン入り卵スープ フライドポテト ジャンバラヤの具 アメリカ	ごはん じゃが芋 でん粉 砂糖 油	牛乳 ウインナーソーセージ とり肉 卵	玉ねぎ とうもろこし トマト 人参 にんにく ピーマン 赤ピーマン ケチャップ
13	火	ごはん 牛乳	昆布ふりかけ ピリ辛みそ汁 豚肉のマヨネーズ風味焼き ミニトマト(2)	ごはん じゃが芋 砂糖 油 ドレッシング	牛乳 豆腐 豚肉 みそ	こんにやく しょうが 大根 玉ねぎ トマト 人参 にんにく 長ねぎ
14	水	ごはん 牛乳	旨塩肉じゃが つくね(2) もやしのカレー炒め	ごはん じゃが芋 でん粉 砂糖 ごま油 油 パン粉	牛乳 豚肉 とり肉	しらたき しょうが 玉ねぎ 人参 にんにく 長ねぎ もやし
15	木	子どもパン 牛乳	ソース ABCスープ かぼちゃクロquette メロンゼリー 鯨井中 リクエスト	パン マカロニ 油 パン粉	牛乳 ベーコン とり肉	キャベツ 玉ねぎ 人参 メロン かぼちゃ
16	金	ごはん 牛乳	マーボー豆腐 かにシューマイ(2) ひじきのオイスターソース炒め 中国	ごはん でん粉 砂糖 油 小麦粉	牛乳 豆腐 ひじき 豚肉 とり肉 かに たらすり身	さやいんげん しょうが たけのこ 人参 にんにく 長ねぎ しいたけ 玉ねぎ
19	月	ごはん 牛乳	せんべい汁 いかメンチ 豚肉と大豆の甘辛煮	ごはん 南部せんべい 砂糖 油 パン粉	牛乳 大豆 豚肉 とり肉 いか	ごぼう 小松菜 大根 人参 長ねぎ しめじ キャベツ
20	火	ごはん 牛乳	ケンチュータオフォー ガパオ風肉そぼろ チーズドック タイ	ごはん 砂糖 ごま油 油 小麦粉	牛乳 大豆 豆腐 豚肉 とり肉 卵 チーズ	しょうが 大根 玉ねぎ チンゲン菜 人参 にんにく 長ねぎ ピーマン きくらげ
21	水	コッパパン 牛乳	川越焼きそば フランクフルトソーセージ コーンソテー	パン 中華めん 砂糖 油	牛乳 青のり 豚肉 フランクフルトソーセージ	キャベツ 玉ねぎ とうもろこし 人参 ケチャップ
22	木	ごはん 牛乳	カレーライス チキンナゲット(2) 切干大根のカチュンバル インド	ごはん じゃが芋 砂糖 油 ルウ 小麦粉	牛乳 まぐろ 豚肉 とり肉	きゅうり 切干大根 玉ねぎ 人参 レモン ケチャップ
23	金	丸パン 牛乳	ソース スコッチブロス フィッシュポーション ホットポテトサラダ イギリス	パン じゃが芋 油 パン粉 ドレッシング 大麦 小麦	牛乳 レンズ豆 ベーコン たら ウインナーソーセージ とり肉	キャベツ セロリー 玉ねぎ 人参 パセリ
26	月	ごはん 牛乳	トックスープ プルコギ 河内晩柑 韓国	ごはん 米粉 でん粉 砂糖 ごま ごま油	牛乳 豚肉 とり肉	キャベツ しょうが 玉ねぎ チンゲン菜 たら 人参 にんにく 長ねぎ 河内晩柑
27	火	ソフトめん 牛乳	ミートソース ハッシュドポテト 野菜ソテー	ソフトめん 砂糖 油 ルウ じゃが芋	牛乳 豚肉 ベーコン	キャベツ しょうが 玉ねぎ とうもろこし 人参 にんにく トマトピューレ
28	水	ごはん 牛乳	豚肉と厚揚げの中華煮 春巻 温ナムル	ごはん でん粉 砂糖 ごま油 油 小麦粉	牛乳 厚揚げ 豚肉 ハム	こんにやく 小松菜 人参 にんにく 長ねぎ ピーマン もやし
29	木	ごはん 牛乳	すいとん いわしのかぼすみそ煮 ごぼうと豚肉の炒り煮	ごはん 小麦粉 砂糖 ごま 油	牛乳 油揚げ 豚肉 とり肉 いわし みそ	こんにやく ごぼう 大根 人参 長ねぎ ほうれん草 しいたけ かぼす
30	金	ごはん 牛乳	米粉めんとかぶのスープ 和風ハンバーグ かりかり大豆	ごはん 米粉 でん粉 砂糖 油	牛乳 大豆 とり肉 豚肉	かぶ 水菜 大根 玉ねぎ 人参

都合により献立を変更することがあります。

主な分類欄は、食食用として使用している主な食品を記載しています。詳しい内容が必要な方は、給食センターにお問い合わせください。

平均栄養量 エネルギー 812 kcal
たんぱく質 31.0 g

【献立作成時のねらい】

諸外国の食文化を知ろう



プルコギ(韓国)、スコッチブロス(イギリス)、ケンチュータオフォー(タイ)、ポトフ(フランス)など、世界の料理を多く取り入れました。



【献立紹介】

●切干大根のカチュンバル

カチュンバルはスパイスの香りとレモンの酸味がきいたインドのサラダです。給食では切干大根を入れ、辛さも控えめにしています。

●スコッチブロス

大麦や豆などが入ったイギリスの代表的なスープです。給食では、肉や野菜の他に大麦、小麦、レンズ豆を使用します。

●ケンチュータオフォー

タイ料理のスープの一つです。タイの言葉で「ケンチュー」があっさりした味のスープ、「タオフォー」が豆腐の意味です。



【食べ方によせて】

- ・ジャンバラヤの具…具を飯缶の中に入れ、2本のしゃもじでよく混ぜ合わせてから配食してください。
- ・枝豆サラダ…ドレッシングで和えてから配食してください。
- ・ガパオ風肉そぼろ…ごはんにのせて食べてください。
- ・ツナサンド…食パンに挟んで食べてください。

【川越産農産物(予定)】

キャベツ、チンゲン菜、きゅうり、水菜、かぶ、大根

【お知らせ】学校給食に我が家の人気献立を!

ご家庭の人気献立やアイデア料理を募集します。ふるってご応募ください。

応募先 学校給食課 TEL 223-6035 FAX 223-0935

メールアドレス gakokyushoku★city.kawagoe.lg.jp

※メールアドレスは★を@に置き換えて送信してください

募集期間 令和7年5月1日(木)～30日(金)



【緊急募集】川越市教育委員会では、臨時調理員(午前・午後)を募集しています。詳しくは、学校給食課(☎223-6035)へお問い合わせください。