

5月の給食献立予定表



2025年4月28日
町田市立鶴川第二小学校

日曜	献立名	おもな材料						エネルギーたんぱく質食塩相当量	家庭で補ってほしい食品
		血や肉や骨になる	カや体温になる	からだの調子をよくする					
1 木	【開校記念日献立】牛乳 赤飯 魚のごましょうゆ焼き 野菜の和風ドレッシング お祝いすまし汁	あずき さば豆腐 なた	牛乳 わかめ	もち米 米 砂糖 じゃがいも	ごま ごま油 米油	にんじん	にんにく しょうが ねぎ きゅうり もやし 玉ねぎ しめじ	634kcal 24.8g 2.1g	乳製品
2 金	【新茶の季節(八十八夜)献立】牛乳 きつねうどん さつまいも入り抹茶蒸しパン 春キャベツの酢みそあえ	油揚げ とり肉 みそ	牛乳	砂糖 うどん 小麦粉 甘納豆 さつまいも	バター ごま	にんじん こまつな	はくさい えのきたけ ねぎ もやし キャベツ きゅうり	564kcal 22.0g 2.7g	豆類
7 水	【こどもの日献立】牛乳 ちゅうかおこわ ししゃものパリッと揚げ 糸かんてんと野菜のあえものわかめスープ	ぶた肉 とり肉	牛乳 ししゃも 糸寒天 わかめ	米 もち米 砂糖 でんぷん 小麦粉 ぎょうざの皮	ごま油 米油	にんじん しそ こまつな	ねぎ しいたけ たけのこ グリンピース もやし 玉ねぎ きゅうり しょうが しめじ	600kcal 25.0g 2.1g	大豆製品
8 木	牛乳 ツナカレーピラフ コールスローサラダ さつまいものポトフ	ツナ ぶた肉 ベーコン ウィナー	牛乳	米 砂糖 さつまいも	米油	にんじん ピーマン かぶ(葉)	玉ねぎ マッシュルーム コーン キャベツ かぶ	602kcal 21.3g 1.9g	ナッツ類
9 金	牛乳 ごはん 五目たまごやき じゃがいものおかかあえ みそけんちん汁	とり肉 大豆 たまご 生揚げ かつお節 みそ	牛乳 干ひじき	米 砂糖 じゃがいも こんにゃく	米油	にんじん	玉ねぎ だいこん ごぼう ねぎ	585kcal 25.6g 1.8g	乳製品
12 月	牛乳 麦ごはん 魚のから揚げ~名古屋風みそだれ~ あますあえ おふ入りまるやか豆乳汁	シルバー みそ とり肉 生揚げ 調製豆乳	牛乳	米 麦 でんぷん 米粉 黒糖 砂糖 車心	米油	にんじん こまつな	しょうが キャベツ きゅうり 玉ねぎ はくさい しめじ	642kcal 28.5g 1.8g	ナッツ類
13 火	牛乳 春野菜のスパゲッティ リヨネーズポテト 洋風スープ	ぶた肉 とり肉 ベーコン 白いんげん豆	牛乳	スパゲッティ じゃがいも	オリーブ油 米油	にんじん アスパラガス 赤パプリカ パセリ こまつな	にんにく 玉ねぎ キャベツ しめじ エリンギ	571kcal 24.7g 2.6g	小魚
14 水	牛乳 こまつなチャーハン 棒ぎょうざ ナムル えび入り中華スープ	ツナ ぶた肉 えび	牛乳	米 砂糖 はるさめ でんぷん 小麦粉 ぎょうざの皮	米油 ごま油 ごま	にんじん こまつな なら	しょうが ねぎ にんにく キャベツ もやし 玉ねぎ えのきたけ だいこん	593kcal 22.4g 2.1g	海藻
15 木	牛乳 ターメリックライス ハッシュドポーク 青大豆とアスパラガスのサラダ くだもの(メロン)	ぶた肉 青大豆	牛乳 生クリーム	米 じゃがいも 小麦粉 砂糖 米粉	米油 バター オリーブ油	にんじん アスパラガス	玉ねぎ しめじ グリンピース キャベツ きゅうり メロン	632kcal 19.7g 1.7g	たまご
16 金	牛乳 わかめとグリンピースごはん 魚の梅焼き しらたきのピリ辛炒め さわにわん	すけとうだら ぶた肉 みそ豆腐 油揚げ	牛乳 わかめ	米 砂糖 しらたき でんぷん	米油 ごま油 ごま	しそ にんじん さやいんげん こまつな	グリンピース 梅肉 ねぎ しょうが にんにく たけのこ はくさい	544kcal 30.5g 2.0g	乳製品

日曜	献立名	おもな材料						エネルギー たんぱく質 食塩相当量	家庭で 補ってほ しい食品
		血や肉や骨になる		力や体温になる		からだの調子をよくなる			
19月	牛乳 ^や 焼きカレーパン ^{まめ} 豆かりんとう ^{りょうり} ワンタンスープ	ぶた肉 ひよこまめ	牛乳	丸パン 小麦粉 パン粉 でんぷん さつまいも 砂糖 ワンタンの皮	米油 ごま ごま油	にんじん ピーマン なら	玉ねぎ にんにく しょうが もやし ねぎ	632kcal 25.2g 2.8g	海藻 
20火	【食育の日：フィリピン料理】 牛乳 ガーリックコーンライス パインケーキ メヌード（ぶた肉と野菜のトマト煮込み）	ベーコン ぶた肉 たまご ウィンナー	牛乳	米 玄米 砂糖 じゃがいも 小麦粉	米油 バター	にんじん トマト	にんにく コーン 玉ねぎ レーズン パイン缶	659kcal 22.7g 1.9g	ナッツ類 
21水	牛乳 ふきの香りごはん ^{かお} 魚の西京焼き ^{さかな さいきょうや} ゆかりあえ 新じゃがのみそ汁 ^{しん}	とり肉 油揚げ さわら みそ 生揚げ	牛乳	米 しらたき 砂糖 じゃがいも	ごま	にんじん 赤しそ	ふき しょうが キャベツ ねぎ きゅうり 玉ねぎ えのきたけ	569kcal 30.3g 2.4g	海藻 
22木	牛乳 ぶたすき丼 ^{どん} タイピーエン くだもの（みしょうかん）	ぶた肉 かまぼこ うすら卵	牛乳	米 しらたき 砂糖 でんぷん はるさめ	米油 ごま油	にんじん かぶ	玉ねぎ えのきたけ はくさい ねぎ しょうが キャベツ きくらげ かぶ みしょうかん	585kcal 23.1g 2.3g	大豆製品 
23金	牛乳 ごはん 氷下魚のフライ ^{こまい} 野菜の塩もみ ^{やさい しお} 肉じゃが	こまい ぶた肉	牛乳 こんぶ	米 小麦粉 パン粉 こんにやく じゃがいも 砂糖	米油	にんじん	しょうが きゅうり キャベツ 玉ねぎ グリンピース	621kcal 25.7g 1.9g	たまご 
26月	牛乳 キムたくごはん ポテト入りきんぴら トックスープ	ぶた肉 とり肉	牛乳	米 砂糖 でんぷん こんにやく じゃがいも 米粉 トック	ごま油 ごま 米油	にんじん さやいんげん こまつな	しょうが たくあん しいたけ ねぎ ごぼう はくさい もやし	571kcal 22.6g 2.2g	大豆製品 
27火	牛乳 ごはん ^{さかな} 魚のみそマヨ焼き ^や 野菜の梅ドレ ^{やさい うめ} 豆乳スープ ^{とうにゅう}	ホキ みそ ぶた肉 調製豆乳	牛乳	米 砂糖	米油	パセリ にんじん こまつな	もやし きゅうり 梅肉 玉ねぎ キャベツ コーン	561kcal 24.6g 2.1g	ナッツ類 
28水	ジョア（マスカット） ポークカレーライス 海藻サラダ ^{かいそう} くだもの（ニューサマーオレンジ）	ぶた肉 ひよこまめ	ジョア 海藻ミックス	米 じゃがいも 小麦粉 米粉 砂糖	米油 バター	にんじん	にんにく しょうが 玉ねぎ セロリー グリンピース きゅうり キャベツ だいこん ニューサマーオレンジ	578kcal 18.6g 1.7g	小魚 
29木	牛乳 ^{むぎ} 麦ごはん ^{むぎ} かつおのごまがらめ ^{かつお} ビーフンソテー にらたまスープ	かつお ぶた肉 たまご	牛乳	米 麦 でんぷん 小麦粉 砂糖 ビーフン	米油 ごま	にんじん ピーマン なら	しょうが 玉ねぎ もやし ねぎ	618kcal 29.2g 2.0g	きのこ 
30金	牛乳 ^{くろざとう} 黒砂糖パン ^{くろざとう} クリームグラタン オニオンドレッシングサラダ	とり肉 いんげんまめ	牛乳 チーズ	黒砂糖パン じゃがいも 米粉 マカロニ 砂糖	米油	にんじん こまつな	玉ねぎ しめじ キャベツ だいこん コーン	604kcal 25.0g 2.2g	海藻 

※メニューにより、食品は重複します。また、天候不順などによる価格の変動や、食材の納入状況により、食品や献立を変更することもあります。
※栄養価は八訂成分表で計算しています。 ※食物アレルギーの観点からも、給食で初めて口に^{する}食材（特に果物や魚介類）がないようにご配慮ください。

★食品はその働きによって、血や肉や骨のもとになる食べ物（赤）、力やエネルギー・体温のもとになる食べ物（黄）、体の調子を整え、病気になりにくい体にする食べ物（緑）の3つに分類することができます。ご家庭の食卓でも、ぜひ参考にしてください。