

5月の学校給食こんだて（令和7年度）

第4ブロック 東区・中区・昭和区・天白区

【めあて】 いろいろな料理を知ろう

名古屋市教育局

日 曜	こ ん だ て		除 去 食	食 品 の 主 な は た ら き		
				エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる
1 木		ごはん		小麦粉、パン粉、油	鶏肉	
		おひたし		砂糖	けずりぶし	にんじん、キャベツ、ほうれんそう
	牛乳	ふのみそ汁		ふ	わかめ、みそ、信州みそ	水耕ねぎ
2 金	米粉パン	グラタン風マカロニ	◎	マカロニ、バター、油 小麦粉	豚肉、チーズ、脱脂粉乳 生クリーム	にんじん、たまねぎ
		フルーツミックス				みかん(パウチ)、黄桃(パウチ) パインアップル(パウチ)
	牛乳					
7 水	ソフトめん	ミートソースめん		油、小麦粉、砂糖	牛肉、豚肉	にんじん、たまねぎ
		揚げ豆腐		でん粉、油、砂糖	高野豆腐	
	牛乳					
8 木		まぜまぜチキンライス		油、砂糖	鶏肉	にんじん、たまねぎ、ピーマン、とうもろこし
		たけのこ汁			油揚げ	にんじん、たけのこ、さやえんどう
	牛乳	かしわもち		米粉、でん粉、砂糖、あずき		
9 金	スライス パン	ドライカレーサンド		油、小麦粉	むきえび、まぐろ油漬	にんじん、たまねぎ、ピーマン
		つぶつぶコーンのスープ		油、砂糖	ハム	たまねぎ、とうもろこし
	牛乳	青りんごゼリー		砂糖		りんご
12 月	ごはん	そばろごはん		レンズ豆、油、砂糖	鶏肉	にんじん、たまねぎ、とうもろこし、しょうが
		呉汁			豆腐、だいずペースト 信州みそ	はくさい、ねぎ
	牛乳					
13 火	ごはん	魚ときのこのいため煮		でん粉、油	まぐろ	にんじん、ねぎ、たけのこ、しょうが、ぶなしめじ
		ワンタンとにらのスープ		ワンタンめん、でん粉	ベーコン	にら
	牛乳					
14 水	クロ ワッサン	マカロニのトマトソースあえ		マカロニ、油、砂糖	牛肉、豚肉	にんじん、たまねぎ、トマト、にんにく
		いかコロッケ		でん粉、米粉パン粉、油	すけとうだらすり身、いか	たまねぎ
	牛乳	グレープゼリー		砂糖		ぶどう
15 木	麦ごはん	ビーフンスープ	◎	ビーフン、油、でん粉	豚肉、鶏卵	にんじん、はくさい、ねぎ、干しいたけ
		肉みそ		砂糖	鶏肉、だいずペースト、みそ	にんじん、たまねぎ、ふき、しょうが
	牛乳	パインアップル				パインアップル(冷・有機栽培)
16 金	五穀ごはん	ビーフストロガノフ	◎	油、小麦粉	牛肉、生クリーム	たまねぎ、ピーマン、にんにく
		粉ふきいも		じゃがいも		
	牛乳					
19 月	ごはん	魚フライ		じゃがいも、でん粉 米粉パン粉、油	ホキ	
		そえ野菜				キャベツ、とうもろこし
	牛乳	ノンエッグタルタルソース		砂糖、油	だいず	きゅうり、たまねぎ
		はるさめスープ		はるさめ	豚肉	にんじん、ねぎ、干しいたけ

- * ◎印の付いた献立は、アレルギー除去食対応可能です。「食品の主なはたらき」の欄に斜体・太字で表記した食品を除去します。
- * アレルギー物質など献立の詳細については、学校に配布されている「学校給食献立表(調理場用献立表)」に記載されています。
- * 調理済み流通食品類・菓子類は、主な原材料を表記しています。
- * 名古屋公式ウェブサイト(<http://www.city.nagoya.jp/kyoiku/page/0000052124.html>)に主な食材の産地と一部の食材の放射性物質の検査結果を掲載しています。都合により、食材の産地や献立を変更する場合があります。

日 曜	こ ん だ て					除 去 食	食 品 の 主 な は た ら き								
							エネルギーのもとになる		体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる				
20	火	ごはん 牛乳	和風ハンバーグ						パン粉、油、砂糖		牛肉、豚肉、鶏肉		たまねぎ、にんにく、ぶなしめじ		
			みそ汁								油揚げ、みそ		なす、ねぎ		
21	水	ナン 牛乳	キーマカレー					◎	白いんげん豆ピューレ レンズ豆、油、小麦粉		牛肉、豚肉、チーズ		にんじん、たまねぎ、トマト、しょうが、にんにく		
			ツナとアスパラガスのソテー						油		まぐろ油漬		にんじん、アスパラガス、とうもろこし		
			にんじんいよかんゼリー						砂糖				にんじん、いよかん		
22	木	ごはん 牛乳	チャプスイ						油、砂糖、でん粉		豚肉、ベーコン、いか		にんじん、たまねぎ、チンゲン菜、もやし		
			ぎょうざ						小麦粉、でん粉、油		だいず、ひじき、鶏肉		キャベツ、たまねぎ、にら		
23	金	ごはん 牛乳	豚肉としめじの中華いため					◎	油、砂糖、でん粉、ごま油		豚肉		にんじん、たまねぎ、チンゲン菜、しょうが にんにく、ぶなしめじ		
			わかめスープ						はるさめ		わかめ		ねぎ		
			ヨーグルト						砂糖		全粉乳、脱脂粉乳、加糖練乳				
26	月	ごはん 牛乳	魚の和風マリネ						でん粉、油、砂糖		ます		にんじん、たまねぎ、ピーマン、しょうが		
			みそスープ						じゃがいも		ベーコン、みそ		たまねぎ		
27	火	ごはん 牛乳	タコスライス						油		牛肉		にんじん、たまねぎ、トマト、ピーマン、しょうが にんにく		
			そえ野菜										キャベツ		
			もずくスープ								とうふ、もずく		ねぎ		
			アセロラゼリー						砂糖				アセロラ		
28	水	きしめん 牛乳	みそきしめん						砂糖、でん粉		鶏肉、花かまぼこ、油揚げ みそ		にんじん、はくさい、ねぎ、えのきたけ		
			かぼちゃフライ						小麦粉、パン粉、油				かぼちゃ		
29	木	ごはん 牛乳	塩肉じゃが						じゃがいも、油		豚肉		にんじん、たまねぎ、ねぎ		
			ばらばらひじき						油		ひじき、けずりぶし		えだまめ		
			はっ酵乳						砂糖		全粉乳、脱脂粉乳				
30	金	 ミルク ロールパン 牛乳	野菜畑のリゾット						金時豆、精白米、オリーブ油		ベーコン、粉チーズ 脱脂粉乳、生クリーム		にんじん、たまねぎ、とうもろこし、パセリ		
			コールスロー										にんじん、キャベツ、きゅうり		
			イタリアンドレッシング						砂糖、油						
1か月平均			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビ タ ミ ン A μgRAE B 1 mg B 2 mg C mg				食物繊維 g	食塩相当量 g
			606	21.7	18.0	303	73	2.3	2.9	188	0.52	0.49	23	4.2	2.1

- * 稲や野菜のイラストのある日は市内産の食材を使います。米と野菜の両方を使う日を「みんなで食べる!なごや産」の日としています。
- * 令和7年5月8日（木）はなごや（758）の日です。この日にちなんで、28日になごやめし（みそきしめん）を提供します。
- * みそきしめん、肉みそは「ふるさと献立」です。名古屋や愛知の特産物や郷土料理を紹介する取組です。
- * こいのぼりのイラストのある日は、こどもの日の特別献立です。
- * 5月はフェアトレード月間です。豚肉としめじの中華のために使用しているごま油は、フェアトレード物資です。

今月のめあて 「いろいろな料理を知ろう」

世界には、日本料理やイタリア料理、インド料理など様々な国の料理があります。中でも、中華料理、フランス料理、トルコ料理は、世界三大料理と言われています。

給食では、イタリア料理の「リゾット」や、インド料理の「キーマカレー」など、世界各国の料理を取り入れています。

2026年に「アジア・アジアパラ競技大会」が愛知県および名古屋市にて開催されます。

給食を通して、世界の国々の料理について知ることができるとういですね。

