A小　令和７年５月分家庭配付献立表

※給食実施日は、各学校で異なりますので、学校からの便り等で確認してください。
※食材料名は、その料理に入っているすべての食材を掲載しています。

広島市教育委員会

実施日	1日(木)	2日(金)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
献立名	①こがたパン ②せんちゃんやきそば ③レバーのカレーふうみあげ ④オレンジ ⑤ぎゅうにゅう	①ハヤシライス （ごはん） ②てっちゃんのサラダ ③ぎゅうにゅう	①ひろしまカレー(ポーク) （ごはん） ②グリーンアスパラガスのソテー ③ぎゅうにゅう	①バターパン ②ポークビーンズ ③フレンチサラダ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②あかうおのたつたあげ ③ひじきのいために ④すましじる ⑤ぎゅうにゅう	①ビビンバ （ごはん） ②わかめスープ ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②のりつくだに ③かきあげ ④さつまじる ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②うまに ③すのもの ④ぎゅうにゅう	①こくとうパン ②さけのからあげ ③マッシュドポテト ④しろいんげんまめのクリームスープ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②マーボーどうふ ③だいこんのちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう
食材料名	①▲基準パン ②▲中華めん(ゆで) ●豚肩肉 □キャベツ □たまねぎ ■にんじん □ブラックマッペもやし □切干しだいこん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 お好みソース ウスターソース 食塩 こしょう ③●(冷)豚レバー カレー粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ④□オレンジ ⑤○牛乳	①▲ごはん ●牛もも肉 赤ワイン □たまねぎ ■にんじん □セロリ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく ハヤシルウ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ②●鶏卵 △ナタネサラダ油 ●大豆(蒸し) ■こまつな □切干しだいこん しょうゆ ■にんじん △ナタネサラダ油 食酢 しょうゆ ▲さとう 食塩 こしょう △半すり白いりごま ③○牛乳	①▲ごはん ●豚肩肉　赤ワイン ▲じゃがいも □たまねぎ　■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく オールスパイス ▲小麦粉 △ナタネサラダ油 カレー粉　コンソメ □トマトケチャップ お好みソース □プルーンピューレ オイスターソース ウスターソース しょうゆ　食塩 こしょう ガラムマサラ　水 ②●若鶏もも肉 □キャベツ ■アスパラガス □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩　こしょう ③○牛乳 今月のテーマ 「地場産物について知ろう」 地場産物の日 「たまねぎ」「アスパラガス」	①▲バターパン ②●豚肩肉 ●白いんげん豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく コンソメ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●まぐろ(油漬) □キャベツ 食塩 □きゅうり 食塩 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ④○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) □しょうが しょうゆ 清酒 ▲コーンスターチ △食用米油 ③●若鶏もも肉 ○(乾)芽ひじき ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ④●木綿豆腐 ●油揚げ □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ●牛もも肉　●鶏卵 △ナタネサラダ油 □緑豆もやし(太もやし) □白菜キムチ ■にんじん □ぜんまい(水煮) ■(冷)ほうれんそう △ごま油　□しょうが □おろしにんにく しょうゆ ▲さとう 食酢　コチュジャン △白いりごま ②●豚もも肉 ○(乾)わかめ □だいこん □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 中華スープの素 しょうゆ　清酒　食塩 △ごま油　水 ③○牛乳 今月のテーマ 「地場産物について知ろう」 地場産物の日 「鶏卵」「もやし」「ねぎ」	①▲ごはん ②○のり佃煮 ③●ちくわ ●ひよこ豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ④●若鶏胸肉 ●木綿豆腐 ▲さつまいも 豚もも肉 □だいこん ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲じゃがいも 板こんにゃく □だいこん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ③●かまぼこ ○(冷)茎わかめ □キャベツ 食塩 □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○牛乳	①▲黒糖パン ②●(冷)さけ(角切) 食塩 こしょう ▲コーンスターチ △食用米油 ③▲じゃがいも △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 こしょう ④●若鶏胸肉 ●白いんげん豆(水煮) □たまねぎ ■にんじん ■こまつな △ナタネサラダ油 クリームポタージュの素 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ⑤○牛乳 教科関連献立 5年生理科 「植物の発芽や成長」	①▲ごはん ②●豚肩肉 ●木綿豆腐 ▲緑豆はるさめ □たまねぎ ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが □おろしにんにく 豆板醤 ●赤みそ しょうゆ ▲さとう ▲コーンスターチ 水 ③●(冷)かまぼこ □だいこん 食塩 □きゅうり ■にんじん 食酢 しょうゆ ▲さとう △ごま油 食塩 ④○牛乳
栄養量	590　2.6	620　2.1	633　1.7	613　2.4	592　1.7	598　2.2	650　1.7	589　1.6	649　2.3	595　1.9

実施日	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
献立名	①ごはん ②ホキのいそべあげ ③ごもくまめ ④ひろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう	①げんまいごはん ②じゃがいものそぼろに ③わふうサラダ ④チーズ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②にくどうふ ③おかかあえ ④ぎゅうにゅう	①パン ②クリームシチュー ③さんしょくソテー ④ぎゅうにゅう	①げんりょうごはん ②だいずうどん ③ししゃものからあげ ④きゅうりのしおもみ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②さばのにつけ ③きりぼしだいこんのいために ④ぶたじる ⑤ぎゅうにゅう	①たにんどんぶり （ごはん） ②かわりきんぴら ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②こうやどうふのごもくに ③やさいいため ④ぎゅうにゅう	①パン ②いちごジャム ③ぎゅうにくとやさいのスープに ④だいずサラダ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②あげどうふの ちゅうかあんかけ ③ワンタンスープ ④ぎゅうにゅう
食材料名	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲小麦粉 ○(乾)あおさ 食塩 水 △食用米油 ③●若鶏もも肉 ●大豆(水煮) 板こんにゃく ○角切昆布 ■にんじん □ごぼう △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ④▲じゃがいも □たまねぎ □キャベツ ■にんじん ■葉ねぎ ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ　水 ⑤○牛乳 食育の日 （わ食の日）	①▲玄米ごはん ②●牛肩肉 ●さつま揚げ ▲じゃがいも 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう 清酒 ▲コーンスターチ 水 ③●まぐろ(油漬) ○(冷)茎わかめ □だいこん 食塩 □きゅうり 食塩 ■にんじん △ナタネサラダ油 食酢 しょうゆ ▲さとう 食塩 こしょう △半すり白いりごま ④○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●牛肩肉 ●絞り豆腐 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう 清酒 水 ③□キャベツ 食塩 ■(冷)ほうれんそう ■にんじん しょうゆ ●かつお節(和え物用) ④○牛乳	①▲基準パン ②●若鶏もも肉 白ワイン ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 ▲小麦粉 △ナタネサラダ油 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●ロースハム ■(冷)ほうれんそう □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳	①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●若鶏もも肉 ●大豆(蒸し) ●油揚げ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ③○(冷)子持ちししゃも ▲コーンスターチ △食用米油 ④□きゅうり 食塩 ⑤○牛乳 郷土(広島県)に伝わる料理	①▲ごはん ②●(冷)さば素焼き □しょうが しょうゆ 清酒 ▲さとう 水 ③●さつま揚げ □切干しだいこん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 清酒 ▲さとう だし汁(煮干し) ④●豚もも肉 ●木綿豆腐 ▲じゃがいも 板こんにゃく □だいこん ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ●牛肩肉 ●鶏卵 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 ▲さとう 食塩 水 ②●豚肩肉 ▲じゃがいも つきこんにゃく □ごぼう ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん ③○牛乳 今月のテーマ 「地場産物について知ろう」 地場産物の日 「鶏卵」「たまねぎ」「ねぎ」	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) 板こんにゃく ■にんじん □たけのこ(水煮) □(乾)しいたけ △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ③●豚肩肉 □キャベツ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん ■こまつな △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ④○牛乳 今月のテーマ 「地場産物について知ろう」 地場産物の日 「もやし」「こまつな」	①▲基準パン ②▲いちごジャム ③●牛肩肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん □(冷)ホールコーン ■こまつな △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 こしょう 水 ④●ロースハム ●大豆(蒸し) □キャベツ 食塩 ■にんじん △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) 食酢 食塩 こしょう 洋がらし ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●絞り豆腐 ▲コーンスターチ △食用米油 ●若鶏もも肉 □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ □(乾)しいたけ △ナタネサラダ油 □しょうが 中華スープの素 □トマトケチャップ しょうゆ ▲さとう 清酒 ▲コーンスターチ　水 ③▲(乾)ワンタン皮 ●豚もも肉 □たまねぎ □ブラックマッペもやし ■にんじん ■チンゲンサイ 中華スープの素 しょうゆ 清酒 食塩 こしょう △ごま油　水 ④○牛乳
栄養量	602　2.0	616　1.9	591　1.4	598　2.5	586　2.0	617　2.0	592　1.9	598　1.6	605　2.3	648　1.7

※こんげつのおもなじばさんぶつ（よてい）

※赤（●：たんぱく質　○：無機質　おもに体をつくるもとになる）
※黄（▲：炭水化物　△：脂質　おもにエネルギーのもとになる）
※緑（■：カロテン　□：ビタミンC　おもに体の調子を整えるもとになる）
※栄養量欄の左はエネルギー（kcal）、右は食塩相当量（g）

Facebook「広島市学校給食・食育」
http://fb.com/364882206996015

広島市ホームページ「学校給食の献立」
https://www.city.hiroshima.lg.jp/education/kyouiku-suishin/1026031/1009060.html

広島市公式
LINEアカウント