

## 令和7年度 5月学校給食献立表(A献立)

( ) 中学校

大牟田市中学校給食センター

日付 曜日	献 立 名		使われている食品と体内での主な働き						エネルギー (kcal)
			おもに体の組織をつくる (赤のグループ)		おもに体の調子を整える (緑のグループ)		おもにエネルギーになる (黄のグループ)		
	主食	主菜・副菜	1群 (魚、肉、卵、豆、豆製品)	2群 (牛乳、小魚、海藻)	3群 (緑黄色野菜)	4群 (その他の野菜、果物)	5群 (穀類、芋類、砂糖)	6群 (油脂)	
1 (木)	キャロット 小パン	焼きそば コーンスープ 八女茶ムース	豚肉 ちくわ 鶏肉	牛乳 八女茶ムース	にんじん 小ねぎ	キャベツ 玉ねぎ もやし コーン	キャロットパン スパゲティ	サラダ油	776 32.1 94.4
2 (金)	混ぜご飯	きびなごのカリカリフライ もやしのごま和え すまし汁 かしわもち	油揚げ	牛乳 きびなご	にんじん いんげん 小ねぎ	切り干し大根 干しいたけ もやし きゅうり 玉ねぎ	米 砂糖 おはらふ かしわもち でん粉	サラダ油 ごま	801 27.1 122.3
7 (水)	麦ご飯	肉豆腐 えび団子汁	牛肉 厚揚げ えび団子	牛乳	にんじん チンゲン菜 小ねぎ	玉ねぎ えのきだけ	米 白麦 こんにゃく 砂糖 はるさめ	サラダ油	778 35.4 110.7
8 (木)	きなココ 揚げパン	鶏肉と枝豆の炒め物 ブロッコリーサラダ	きな粉 鶏肉	牛乳	にんじん ブロッコリー	しょうが 枝豆 玉ねぎ たけのこ コーン	コッペパン 砂糖 でん粉	サラダ油 ココア	816 36.7 96.6
9 (金)	雑穀 ごはん	豚肉のオイスターソース炒め 三絲湯 元気ヨーグルト	豚肉 油揚げ	牛乳 ヨーグルト	にんじん 小松菜	玉ねぎ もやし 干しいたけ しょうが	米 雑穀 砂糖 はるさめ	サラダ油 ごま油	789 29.4 118.3
12 (月)	ごはん	あじフライ ひじきの炒め物 ちゃんぽんみそ汁	あじフライ 油揚げ てんぶら 豚肉 いか みそ	牛乳 ひじき	にんじん いんげん 小ねぎ	干しいたけ しょうが 玉ねぎ キャベツ もやし	米 こんにゃく 砂糖	サラダ油	782 31.0 115.3
13 (火)	ごはん	豚肉のしょうが焼き キャベツと人参の炒め物 なすのみそ汁	豚肉 油揚げ みそ	牛乳 わかめ	にんじん 小ねぎ	玉ねぎ しょうが キャベツ なす	米 砂糖	サラダ油	813 33.0 112.1
14 (水)	キーマ カレー	ドレッシングサラダ	牛ひき肉 豚ひき肉 大豆 ハム	牛乳	にんじん ピーマン トマト	玉ねぎ にんにく しょうが キャベツ エリンギ	米 白麦 小麦粉 砂糖	サラダ油	850 32.3 119.0
15 (木)	ミルクパン	チリコンカン コーンクリームスープ	白いんげん豆 牛ひき肉	牛乳 生クリーム	にんじん トマト	玉ねぎ にんにく コーン	ミルクパン 砂糖	オリーブ油	794 33.4 111.5
16 (金)	食育の日 ジューシー	マーミーチャンプルー もずく汁 シークワーサーゼリー	豚肉 豆腐 ベーコン 卵 かつお節	昆布 牛乳 もずく	にんじん にら 小ねぎ	しょうが 干しいたけ キャベツ もやし 玉ねぎ	米 砂糖 でん粉 シークワーサーゼリー	サラダ油	767 29.8 106.2
19 (月)	ごはん	厚揚げのそぼろ煮 じゃがいものみそ汁	鶏ひき肉 厚揚げ みそ	牛乳 わかめ	にんじん 小ねぎ	玉ねぎ しょうが	米 砂糖 でん粉 じゃがいも		789 30.0 118.4
20 (火)	ごはん	さばのかば焼き 野菜のごま和え むらくも汁	さば 卵 かまぼこ	牛乳 わかめ	にんじん	キャベツ きゅうり 玉ねぎ	米 小麦粉 砂糖 でん粉	油 ごま	845 35.8 112.6
21 (水)	麦ごはん	マーポー豆腐 拌三絲	豆腐 豚ひき肉 ハム 油揚げ	牛乳	にんじん	玉ねぎ 干しいたけ にんにく しょうが きゅうり	米 白麦 砂糖 でん粉 はるさめ	サラダ油 ごま油	822 30.3 117.5
22 (木)	チーズ バーガー	あっさりカレースープ みかんジュース 一食ケチャップ	ハンバーグ ベーコン	牛乳 チーズ	にんじん	キャベツ 玉ねぎ みかん果汁	胚芽パン じゃがいも	サラダ油	857 33.9 89.9
23 (金)	わかめ ごはん	具だくさんビーフン 酸辣湯	豚肉 鶏肉	わかめ 牛乳	にんじん にら	玉ねぎ もやし しめじ たけのこ えのきだけ にんにく しょうが エリンギ	米 ビーフン 砂糖	サラダ油 ごま油	819 33.6 113.9
26 (月)	和食の日 ごはん	赤魚の南蛮漬け きゅうりの昆布和え なすののべい汁	赤魚 鶏肉 ちくわ	牛乳 昆布	ピーマン にんじん 小ねぎ	玉ねぎ きゅうり なす 干しいたけ	米 小麦粉 砂糖 こんにゃく でん粉	サラダ油	801 33.8 117.8
27 (火)	ごはん	野菜の五目煮 キャベツのみそ汁	鶏肉 厚揚げ 油揚げ みそ	牛乳 わかめ	にんじん いんげん 小ねぎ	ごぼう たけのこ キャベツ	米 じゃがいも 砂糖	サラダ油	783 29.1 121.4
28 (水)	麦ごはん	酢豚 にらたまスープ	豚肉 卵	牛乳	にんじん ピーマン にら	玉ねぎ たけのこ	米 白麦 でん粉 じゃがいも 砂糖	サラダ油 ごま油	776 29.0 115.0
29 (木)	メキシカン ビーフ サンド	野菜スープ	牛肉 ベーコン ひよこ豆	牛乳 チーズ	トマト にんじん	玉ねぎ にんにく キャベツ	普通パン 砂糖 シェルマカロニ	サラダ油	767 36.7 87.4
30 (金)	かしわ飯	おからコロッケ 佃煮 ピリ辛みそ汁	鶏肉 てんぶら みそ 豚肉 豆腐 おから	牛乳 くわわめ	にんじん チンゲン菜	ごぼう もやし	米 こんにゃく 砂糖 バン粉 小麦粉	サラダ油	833 32.1 115.9

※牛乳は毎日提供します。また、学校行事や物資の都合により、献立や材料が変わることがあります。

### 八十八夜って何？

八十八夜とは、季節の移りかわりの目安となる雑節のひとつです。  
この頃から霜がおりなくなるので、稻の種まきや茶摘みの目安とされてきました。立春から数えて88日目で、今年は5月1日です。

新茶は二番茶に比べてカフェインやカテキンが少なく、

テアニンという旨味成分が豊富に含まれていて、リラックス効果が期待できると言われています。

県内の八女市や星野村は、有名なお茶の産地で、香りのよいおいしいお茶が収穫されます。

5月に登場する八女茶ムースも県産のお茶が原料です。味わって下さいね。



### 新茶の季節～おいしい緑茶の入れ方～

一人分は、茶葉2g(小さじ1)、湯100mlが目安です。

①急須に人数分の茶葉を入れる。



②湯を沸かす。



③②を少し冷まして急須に注ぎ、1分蒸らす。



④濃さが同じになるように少しづつ順番に注ぐ。



# 令和7年度 5月学校給食盛付表(A 献立)

( ) 中学校

大牟田市中学校給食センター



## かしわもち



## ちまき



5月5日は、子どもの健やかな成長と幸せを願ってお祝いをする「端午の節句」です。こいのぼりや武者人形を飾り、しょうぶの葉や根を入れた「しょうぶ湯」につかって邪気を払います。そして、「かしわもち」や「ちまき」などのお菓子を食べる風習があります。

あん入りのもちを、かしわの葉でくるんだものです。かしわは、新しい芽が出るまで古い葉が木に残っていることから、家が途絶えずに代々栄えていくようにとの願いが込められています。

もち米や団子を笹の葉などで包み、ゆでたり蒸したりしたもので、中国から伝わった行事に由来し、地域によって味や形は様々ですが、西日本では主に円すい形の甘いちまきが食べられています。

1日(木)



2日(金)



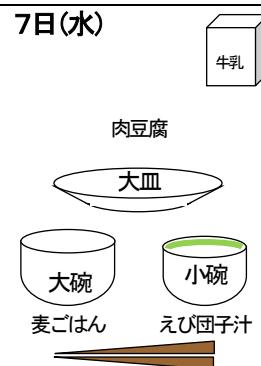
5日(月)



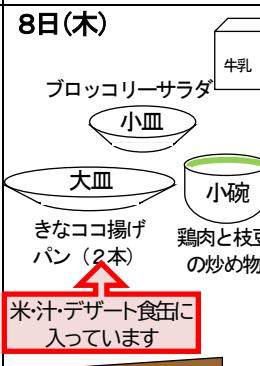
6日(火)

## 振替休日

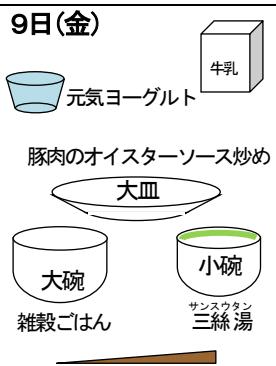
7日(水)



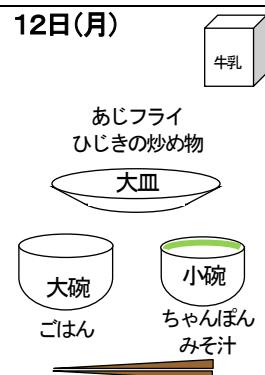
8日(木)



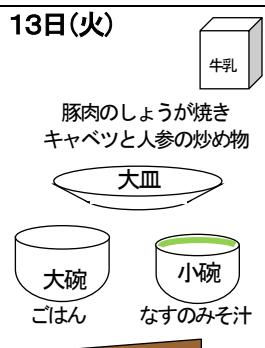
9日(金)



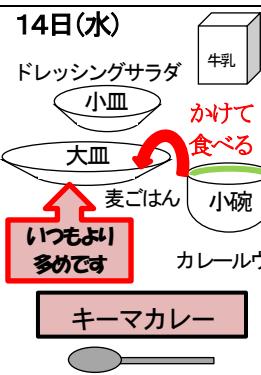
12日(月)



13日(火)



14日(水)



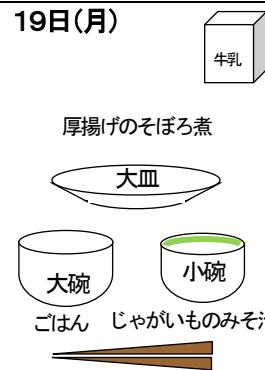
15日(木)



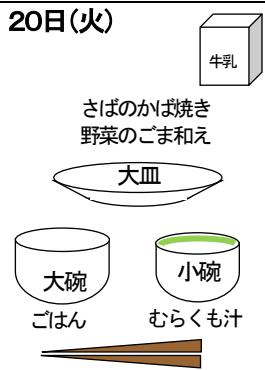
16日(金)



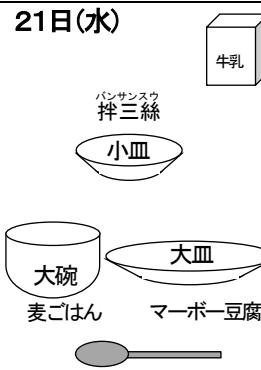
19日(月)



20日(火)



21日(水)



22日(木)



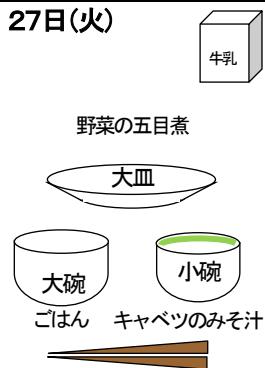
23日(金)



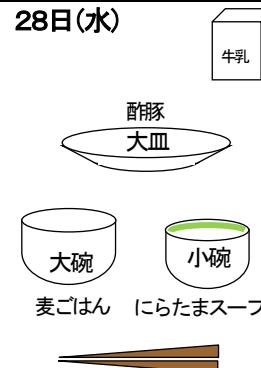
26日(月)



27日(火)



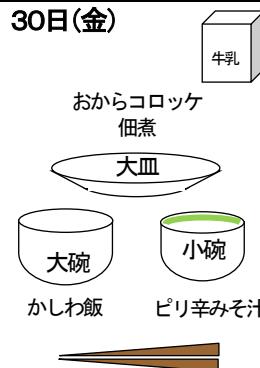
28日(水)



29日(木)



30日(金)



\*学校行事や物資の都合により、献立や材料が変わることがあります。