



月	火	水	木	金
わたしは、かつぱの河太郎(かわたろう)です。揖斐川町で作った食べ物を給食で使った日に登場します。こんだて表の中からさがしてみてね！ カミカミ王子です！ 毎月8(歯)のつく日にかみごたえのある献立が登場します。		・学校給食は、「学校給食地産地消推進事業」により、岐阜県、揖斐川町、JAグループの一部助成を受けています。 ・安全でおいしい岐阜県の米や野菜を使った給食を食べることで農業のことを学んでもらいたいと考えています。 ・お米は揖斐川町産「はつしも」です。 ・※印のついたものは、学校配送・ゴミは給食センターで一括回収です。 ・諸事情により、献立を変更する場合があります。	1 かぶと型ハンバーグ(牛乳) わふうだれかけ こんぶあえ ※こどもの日デザート 麦ごはん みそ汁 エネルギー 629 kcal	2 めばるのお茶マヨネーズ焼き(牛乳) ごぼうサラダ お茶 食パン レンズ豆のスープ エネルギー 595 kcal
5 こどもの日 【幼児園未満児対応】 8日(木) 豆腐ナゲット(ししゃものてんぷら) 19日(月) たらのいび茶あげ(ちくわのいび茶あげ)	6 振替休日 【基準値】 (小学校中学年) エネルギー 650kcal	7 焼きウインナー(牛乳) 幼1 小中2 こんにゃくサラダ 麦ごはん チキンカレー エネルギー 694 kcal	8 カミカミメニュー ししゃものてんぷら(牛乳) 幼1 小中2 せんぎりじゃがいものごまあえ うどん ごもくうどんの汁 エネルギー 605 kcal	9 ぶた肉のしょうが焼き(牛乳) ゆかりあえ 麦ごはん みそ汁 エネルギー 586 kcal
12 あつあげのみそかけ(小中)(牛乳) 焼き豆腐のみそかけ(幼) いそびたし 麦ごはん さわにわん エネルギー 621 kcal	13 じゃがいもと青豆のからあげ(小中)(牛乳) じゃがいものからあげ(幼) チャプチェ 麦ごはん くわがめのスープ エネルギー 636 kcal	14 さばのこうみ焼き(牛乳) 切干大根の煮もの ※オレンジ 麦ごはん さつ汁 エネルギー 643 kcal	15 やさいコロッケ(牛乳) ツナそぼろどんぶりの具 麦ごはん けんちん汁 エネルギー 649 kcal	16 さわらのトマトソースかけ(牛乳) アスパラのレモンふうみサラダ レーズンパン キャベツのクリーム煮 エネルギー 614 kcal
19 食育の日こんだて(牛乳) ちくわのいび茶あげ 幼小2 中3 おかかあえ ※ヨーグルト たけのこごはん ふのすまし汁 エネルギー 637 kcal	20 キャベツ入りつくね(牛乳) あまずあえ ニラ 麦ごはん とうふとぶた肉のニラしおあん エネルギー 660 kcal	21 ユーリンチー(牛乳) 幼1 小中2 ひじきのちゅうかあえ 麦ごはん ワンタンスープ エネルギー 627 kcal	22 オムレツ(牛乳) かいそうサラダ ソフトめん ナポリタンソース エネルギー 686 kcal	23 とり肉のてり焼き(牛乳) じゃがいものきんぴら いびみそ 麦ごはん いびみそ汁 エネルギー 652 kcal
26 ぶた肉のみそ焼き(牛乳) そくせきづけ 麦ごはん ごもくやさい汁 エネルギー 622 kcal	27 〇〇県のごんたて(牛乳) あじのあまからだれかけ のりあえ 麦ごはん タイピーエン エネルギー 607 kcal	28 とり肉のらっきょうソースかけ(牛乳) こうや豆腐の煮もの 麦ごはん もずくのすまし汁 エネルギー 642 kcal	29 いわしのうめ煮(牛乳) こんにゃくのきんぴら だいず 麦ごはん ご汁 エネルギー 620 kcal	30 コーンしゅうまい(牛乳) 幼未1 幼小2 中3 フルーツの豆乳ホイップあえ 小型パン 焼きそば エネルギー 645 kcal

あさ 一日のよいスタートは 朝ごはん から！

しんねん ど はじ はや つき す
新年度が始まり、早くもひと月が過ぎようとしています。
5月は1年の中でも比較的過ごしやすい時期ですが、急に
気温が上がることもあり、体がまだ暑さに慣れていないた
め、熱中症には特に注意が必要です。新しい環境への疲れ
も出てくるので、睡眠をしっかりとって体調を整
え、朝ごはんを必ず食べてから登校するようにしましょう。



あさ 朝ごはんを食べる習慣がない人は、何か一品でも口に入れることから始めましょう。

のう
まずは、脳のエネルギー
源となる糖質を
多く含むものを！

しよくく ひと しる
食欲がない人は、みそ汁
やスープ、牛乳などがお
すすめです。水分と一緒に
ビタミンやミネラルを
とることができます。



あさ 食べる習慣ができれば、少しずつ品数を増やしてバランスも意識しましょう。



はやね はやお あさ
『早寝・早起き・朝ごはん』で
げんき まいにち
元気な毎日をすごそう！

新茶の季節です

揖斐川町は、岐阜県内でも有数のお茶の生産地です。5月は茶つみの時季。
給食でもいび茶を使った料理が登場します。

〇 2日(金)・・・めばるのお茶マヨネーズ焼き

抹茶をマヨネーズソースに加え、旬のめばるにかけて焼きます。

〇 19日(月)・・・ちくわのいび茶あげ

茶葉を混ぜ合わせた衣であげた、ちくわの天ぷらです。



〇〇県のごんたて・・・27日(火)

太平燕(タイピーエン)は、中国から伝わった料理を、日本の食材に置きかえてアレンジされ、
郷土料理となった、〇〇県の給食でも人気のメニューです。中華麺の代わりに春雨を使い、野菜
や肉、魚介類がたっぷり入ったあっさりとしたスープです。

〇〇県は、有明海等、豊かな海に面しており、あじなど季節の魚がたくさんとれます。またのり
の養殖が盛んで、全国有数の生産量を誇ります。今回は、あじをあげて甘辛だれかけに、焼き
のりを和え物に使用しました。

★8日(木)の献立より



千切りじゃがいものごまあえ

【材料】 4人分
じゃがいも 140g
にんじん 40g
きゅうり 40g

【作り方】
①じゃがいもとにんじんは千切りにし、さっとゆでる。
きゅうりは千切りまたは輪切りにする。
②調味料を合わせ、①とごまをあえたら、できあがり。

しょうゆ 小さじ2
酢 小さじ1
砂糖 小さじ2
ごま油 少々
ごま 小さじ2
※味付けはお好みで加減してください。

〇じゃがいもは、切る太さやゆで時間によって食感が
変わります。給食では、シャキシャキとした食感となる
よう、切り方やゆで時間を工夫しています。
お好みで調整してください。
〇新じゃがで作ると、よりおいしいです。
ぜひ作ってみてください。

令和7年度5月

揖斐川町学校給食献立材料表

【アレルギー特定原材料28品目表示】

揖斐川町学校給食センター

日曜	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）
料理名及び一人当たりの純使用料g（小学校・中学年）	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80g 麦 5g	食パン ◆食パン【小麦・乳】 1食 めばるの お茶マヨネーズ焼き 40g 食塩 1 白こしょう 0.01 酒 1 豆乳【大豆】 3 ◆ノンエッグマヨネーズ【大豆】 12 大豆ファイバー 0.5 粉茶 0.1	チキンカレー 精白米（強化米入り） 80g 麦 5 サラダ油 0.5 鶏肉 15 にんにく 0.2 しょうが 0.2 食塩 0.1 白こしょう 0.01 たまねぎ 50 じゃがいも 30 にんじん 12 ◆ウスターソース 2 ◆トマトケチャップ 5 ◆Sガル-フルー【小麦】 5 ◆Hガル-フルー【小麦・大豆】 2 ローリエ 2 りんごペースト 2 コーンペースト 2 ◆スープストック【大豆・鶏肉・豚肉】 0.3	五目うどん ◆うどん【小麦】 1食 鶏肉 8 油揚げ【大豆】 0.8 干し椎茸 15 ◆かまぼこ 8 ねぎ 5 たまねぎ 20 にんじん 10 ◆かつおだし【さば】 3 こいくちしょうゆ 4 うすくちしょうゆ 1.6 みりん 0.3 食塩 2 しょうが 13g 薄力粉【小麦】 2 かたくり粉 4 大豆油 1 豆腐ナゲット（未満児のみ） 10g ○豆腐ナゲット 20g 1個 【小麦・大豆】 1 大豆油 1	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80g 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80g 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80g 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80g 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80g 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80g 麦 5
	かぶと型ハンバーグ 和風だれかけ ○かぶと型ハンバーグ 40g 【鶏肉・豚肉・大豆】 10 たまねぎ 2 中双 3 こいくちしょうゆ 1 みりん 0.3 かたくり粉 0.3	こぼろサラダ ごぼろ 20 ホールコーン 20 きゅうり 15 白砂糖 2 米酢 2 うすくちしょうゆ 2.5 サラダ油 0.5 食塩 0.1	焼きウィンナー ○ウィンナー 15g 2本 【豚肉】 5 こんにゃくサラダ サラダ用こんにゃく 10 キャベツ 20 きゅうり 13 カットわかめ 8 ◆かんきつドレッシング 2	ししゃもの天ぷら ししゃも 13g 2尾 薄力粉【小麦】 2 かたくり粉 4 大豆油 1 豆腐ナゲット（未満児のみ） 10g ○豆腐ナゲット 20g 1個 【小麦・大豆】 1 大豆油 1 干切りじゃがいものごま和え じゃがいも 35 にんじん 10 きゅうり 10 こいくちしょうゆ 3 米酢 1.5 白砂糖 2 ごま油 0.2 ごま 1	厚揚げのみそかけ 厚揚げ（小中）【大豆】 60g 焼き豆腐（幼）【大豆】 40g 赤みそ 7 中双 5 みりん 0.7 かたくり粉 0.2	いそびだし キャベツ 35 ホールコーン 8 にんじん 2 みりん 0.2 カットわかめ 0.08 うすくちしょうゆ 0.24 ◆カリカリ梅 10 沢煮梅 30 豚肉 8 酒 0.8 もやし 15 干し椎茸 0.8 ごぼろ 12 にんじん 10 根みつば 3 根みつば 1.5 煮干だし 0.1	じゃがいもと青豆のからあげ 蒸し大豆 10 グリーンピース 10 じゃがいも 30 米粉 5 大豆油 2 食塩 0.15 ガーリックパウダー 0.12	さばの香味焼き さば 50g しょうが 10 にんにく 10 ねぎ 30 食塩 5 こいくちしょうゆ 2 酒 0.15 切干大根の煮物 ○さつま揚げ 10 切干大根 5 にんじん 10 さやいんげん 2 ◆顆粒和風だし【小麦・大豆】 3.5 こいくちしょうゆ 2 白砂糖 1 みりん 1 さつま揚げ 1 酒 0.3 さつぎ汁 たまねぎ 15 キャベツ 15 えのきたけ 5 ごぼろ 8 たけのこ水煮 15 油揚げ【大豆】 3 カットわかめ 0.3 根みつば 1.5 白砂糖 1 白みそ 8.5 煮干し粉 0.1	ツナそぼろどんぶりの具 ○まぐろ水煮 15 ○まぐろ油漬【大豆】 15 しょうが 0.3 酒 1.5 にんじん 8 こいくちしょうゆ 1.4 みりん 0.7 白砂糖 1.4 ホールコーン 8 むぎ枝豆 8 野菜コロッケ 50g 1個 ○野菜コロッケ【小麦・大豆】 3 大豆油 2 けんちん汁 木綿豆腐【大豆】 20 油揚げ【大豆】 3 だいこん 15 にんじん 10 ごぼろ 5 こんにゃく 8 ねぎ 5 うすくちしょうゆ 4 ◆かつおだし【さば】 1.5 みりん 0.8 酒 0.6 食塩 0.2 昆布粉末 0.2	レーズンパン ◆レーズンパン【小麦・乳】 1食 さわらのトマトソースかけ 15 さくら 50g 1切 食塩 0.1 白こしょう 0.01 酒 1 サラダ油 0.3 にんにく 0.2 たまねぎ 3 ダイストマト 7 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 0.5 赤ワイン 0.8 白砂糖 0.8 ◆コンソメ【大豆・牛肉】 0.1

曜	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）
料理名及び一人当たりの純使用料g（小学校・中学年）	たけのこごはん 精白米（強化米入り） たけのこ水煮 油揚げ【大豆】 にんじん こいくちしょうゆ 上白糖 ◆顆粒和風だし みりん 酒	麦ごはん 精白米（強化米入り） 麦 キャベツ入りつくね ○キャベツ入りつくね【鶏肉・豚肉】 こいくちしょうゆ みりん 上白糖 かたくり粉	麦ごはん 精白米（強化米入り） 麦 油淋鶏 鶏肉 25g 食塩 酒 かたくり粉 大豆油 にんにく しょうが ねぎ こいくちしょうゆ 米酢 上白糖	ソフト麺ナポリタンソース ◆ソフトめん【小麦】 ○ウィンナー【豚肉】 サラダ油 にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮 ピーマン トマトビュール ◆トマトケチャップ ◆ウスターソース ◆スープストック 【大豆・鶏肉・豚肉】 上白糖 こいくちしょうゆ 白こしょう かたくり粉	麦ごはん 精白米（強化米入り） 麦 鶏肉の照り焼き しょうが 酒 こいくちしょうゆ みりん 上白糖	麦ごはん 精白米（強化米入り） 麦 豚肉のみそ焼き 豚肉 50g しょうが にんにく 赤みそ 酒 こいくちしょうゆ みりん 上白糖	麦ごはん 精白米（強化米入り） 麦 あじの甘辛だれかけ あじ 40g 酒 食塩 白こしょう かたくり粉 大豆油 こいくちしょうゆ みりん 中双 しょうが	麦ごはん 精白米（強化米入り） 麦 鶏肉のらっきょうソース 鶏肉 50g 食塩 酒 ○らっきょう甘酢漬 【大豆】 たまねぎ こいくちしょうゆ みりん 上白糖 かたくり粉	麦ごはん 精白米（強化米入り） 麦 いわしの梅煮 ○いわしの梅煮 40g 【小麦・大豆】 こんにゃく サラダ油 ごぼう にんじん ひじき こんにゃく ○さつま揚げ さやいんげん 上白糖 こいくちしょうゆ	小型パン ◆小型パン【小麦・乳】 コーンしゅうまい ○コーンしゅうまい 18g 【小麦・大豆・豚肉】 フルーツの 豆乳ホイップ和え パイナップルシロップ漬け 黄桃シロップ漬け みかんシロップ漬け ○豆乳ホイップクリーム 【大豆】 焼きそば ◆蒸し中華麺 【小麦・大豆】 キャベツ にんじん もやし 豚肉 酒 ○しょうが酢漬 花かつお ◆スープストック 【大豆・鶏肉・豚肉】 蒸し大豆 白みそ ◆煮干だし 煮干し粉
	ちくわの揖斐茶揚げ ○ちくわ【大豆】 13g たら（未満児のみ） 薄力粉【小麦】 かたくり粉 茶葉 大豆油	甘酢和え もやし きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 米酢 上白糖	豆腐と豚肉のにら塩あん 切干大根 ひじき こまつな ホールコーン 上白糖 こいくちしょうゆ ごま	オムレツ ○オムレツ【卵】 50g 海藻サラダ ◆海藻ミックス キャベツ きゅうり ◆青じそドレッシング	じゃがいものきんぴら サラダ油 じゃがいも にんじん こんにゃく ○さつま揚げ さやいんげん 上白糖 こいくちしょうゆ ごま みりん ごま油	即席漬 きゅうり キャベツ 食塩 ○つぼ漬【小麦・大豆】 五目野菜汁 油揚げ【大豆】 ぶなしめじ もやし にんじん ごぼう ねぎ ◆かつおだし【さば】 食塩 うすくちしょうゆ 昆布粉末	のり和え もやし こまつな こいくちしょうゆ 上白糖 きざみのり 太平燕（タイビーエン） いか サラダ油 しょうが 豚肉 酒 たまねぎ にんじん たけのこ水煮 キャベツ はるさめ こいくちしょうゆ ◆鶏がらスープ【鶏肉】 食塩 白こしょう	高野豆腐の煮物 高野豆腐【大豆】 こんにゃく にんじん たまねぎ さやいんげん こいくちしょうゆ 上白糖 みりん 酒 蒸し大豆 ねぎ 白みそ ◆煮干だし 煮干し粉	煮きそば ◆蒸し中華麺 【小麦・大豆】 キャベツ にんじん もやし 豚肉 酒 ○しょうが酢漬 花かつお ◆スープストック 【大豆・鶏肉・豚肉】 蒸し大豆 白みそ ◆煮干だし 煮干し粉	
	おかかあえ キャベツ こまつな ホールコーン 花かつお こいくちしょうゆ 上白糖	上白糖	ひじきの中華和え	◆海藻ミックス	いびみそ汁	◆かつおだし【さば】	高野豆腐の煮物	煮きそば	煮きそば	煮きそば
	ふのすまし汁 焼きふ【小麦】 にんじん 干し椎茸 もやし ねぎ ◆かつおだし【さば】 うすくちしょうゆ 食塩 昆布粉末	上白糖	ひじきの中華和え	◆海藻ミックス	いびみそ汁	◆かつおだし【さば】	高野豆腐の煮物	煮きそば	煮きそば	煮きそば
	ヨーグルト ○ヨーグルト【乳】 70g	上白糖	ひじきの中華和え	◆海藻ミックス	いびみそ汁	◆かつおだし【さば】	高野豆腐の煮物	煮きそば	煮きそば	煮きそば
		上白糖	ひじきの中華和え	◆海藻ミックス	いびみそ汁	◆かつおだし【さば】	高野豆腐の煮物	煮きそば	煮きそば	煮きそば
		上白糖	ひじきの中華和え	◆海藻ミックス	いびみそ汁	◆かつおだし【さば】	高野豆腐の煮物	煮きそば	煮きそば	煮きそば
		上白糖	ひじきの中華和え	◆海藻ミックス	いびみそ汁	◆かつおだし【さば】	高野豆腐の煮物	煮きそば	煮きそば	煮きそば
		上白糖	ひじきの中華和え	◆海藻ミックス	いびみそ汁	◆かつおだし【さば】	高野豆腐の煮物	煮きそば	煮きそば	煮きそば
		上白糖	ひじきの中華和え	◆海藻ミックス	いびみそ汁	◆かつおだし【さば】	高野豆腐の煮物	煮きそば	煮きそば	煮きそば

しょうゆに含まれる特定原材料は【小麦、大豆】
赤みそは【大豆】 白みそは【大豆】
揖斐みそは【大豆】 米みそは【大豆】
サラダ油は【大豆】です。
これについては、毎回表示しません。

◎食物アレルギー特定原材料

特定原材料	卵	乳	小麦	えび
	かに	そば	ピーナッツ	くるみ
特定原材料に準ずるもの	あわび	いか	いくら	オレンジ
	キウイフルーツ	牛肉	豚肉	鶏肉
	さけ	さば	大豆	ごま
	マカダミアナッツ	やまいも	ゼラチン	りんご
	もも	カシューナッツ	アーモンド	バナナ

しょうゆに含まれる特定原材料は【小麦、大豆】
赤みそは【大豆】 白みそは【大豆】
揖斐みそは【大豆】 米みそは【大豆】
サラダ油は【大豆】です。
これについては、毎回表示しません。

※ 牛乳は毎日つきます。
※ 材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。
※ ◆印は令和7年度基本物資です。（アレルギー対応配合割合については別紙「令和7年度基本物資（◆印）アレルギー対応配合表」をご参照ください。）
※ ○印は加工品です。○印の食材については毎月詳しい配合内容を学校にお知らせしているので、不明な点は学校にお問い合わせください。
※ 【 】内の表示は、アレルギー特定原材料です。配合割合やコンタミネーションについては揖斐川町学校給食センター（TEL：22-4510）までお問い合わせください。
※ 揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
※ ししゃもなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。
※ 海藻や魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。