



5月 給食献立表

家庭数

令和7年度

目黒区立駒場小学校

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる		黄の仲間 熱や力の元になる		緑の仲間 体の調子を整える		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
1 水	キムチチャーハン	○	たまご、豚肉		精白米、はいが精米	油	にんじん、にら	たけのこ、長ねぎ、 白菜キムチ	664 kcal
	ナムル				砂糖	白ごま、ごま油	こまつな、にんじん	もやし、長ねぎ、 にんにく	20.7 g
	大学芋				さつまいも、砂糖、 水あめ	米ぬか油			21.2 g
									2.1 g
2 木	中華ちまき	○	豚肉		もち米	油	にんじん	たけのこ、長ねぎ、 ホールコーン	582 kcal
	春雨スープ		豚肉		はるさめ	ごま油	にんじん、こまつな	たけのこ、もやし、 長ねぎ	20.7 g
	フルーツ白玉				もち、砂糖			みかん缶、りんご缶、 もも缶、レモン汁	14.3 g
	端午の節句献立							2.1 g	
7 水	骨太かきあげうどん	○	豚肉、大豆	ちりめんじゃこ	砂糖、冷凍うどん、 さつまいも、薄力粉	米ぬか油	にんじん、こまつな、 糸みつば	長ねぎ、玉葱	581 kcal
	糸寒天のゴマ酢あえ		油揚げ	寒天	砂糖	白ごま	にんじん	きゅうり、もやし	22.3 g
									21.0 g
									2.1 g
8 木	ガーリックトースト	○			ソフトフランスパン	オリーブ油	パセリ	にんにく	633 kcal
	ボークシチュー		豚肉		じゃがいも、薄力粉、 三温糖	油、豆乳バター	にんじん、 ホールトマト、パセリ	にんにく、セロリ、 玉葱	20.3 g
	りんごジュレ			カラギーナン	砂糖			りんごジュース、 りんご缶	27.2 g
									2.0 g
9 金	グリーンピースご飯	○			精白米			グリーンピース	617 kcal
	みそ汁		赤みそ、白みそ	わかめ	じゃがいも			玉葱	23.2 g
	鮭の竜田揚げ		鮭		でん粉	米ぬか油		しょうが	21.4 g
	茹で野菜サラダ				砂糖	油、ごま油	にんじん	きゅうり、もやし 玉葱	2.6 g
12 月	ご飯	○			精白米、はいが精米				619 kcal
	五月汁		木綿豆腐、赤みそ、白みそ	カットわかめ			さやえんどう	たけのこ、長ねぎ	31.5 g
	かつおのごまみそ炒め		かつお、赤みそ		でん粉、三温糖	米ぬか油、白ごま		しょうが	16.3 g
	じゃこ入り和風サラダ			カットわかめ、 ちりめんじゃこ	砂糖	ごま油	にんじん	キャベツ、もやし、 しょうが、長ねぎ	2.5 g
13 火	小松菜とじゃこのチャーハン	○	たまご	ちりめんじゃこ	精白米、はいが精米	油	にんじん、こまつな	にんにく、長ねぎ	604 kcal
	中華スープ		豚肉、絹ごし豆腐				にんじん、 チンゲンツァイ	だいこん、長ねぎ	25.3 g
	やわらか杏仁豆腐		調製豆乳	カラギーナン、牛乳	砂糖			みかん缶	20.7 g
									2.3 g
14 水	麻婆やきそば	○	豚ひき肉、赤みそ、 八丁みそ、絹ごし豆腐		蒸し中華麺、砂糖、 でん粉	油、ごま油	にんじん、にら	しょうが、にんにく、 長ねぎ、玉葱	578 kcal
	ジャガイモの中華風サラダ			カットわかめ	じゃがいも、砂糖	ごま油、白ごま	にんじん	きゅうり、しょうが	25.3 g
	果物(日向夏)							ひゅうがなつ	18.9 g
									2.9 g
15 木	チキンカレーライス	○	鶏肉		精白米、はいが精米、 じゃがいも、薄力粉	油、豆乳バター	にんじん	玉葱、にんにく、 しょうが	628 kcal
	キャベツと スナップエンドウのサラダ		プレスハム					キャベツ、玉葱、 スナップえんどう	20.8 g
									20.9 g
									2.0 g
16 金	二色おにぎり (おかか 昆布)	○	糸削り	塩昆布、焼きのり	精白米、はいが精米	白ごま			579 kcal
	豚汁		豚肉、赤みそ、白みそ、 木綿豆腐		こんにゃく、 じゃがいも		にんじん	ごぼう、だいこん、 長ねぎ	22.5 g
	一塩野菜							きゅうり、キャベツ	13.6 g
	冷凍みかん							冷凍みかん	2.1 g

献立は都合により変更することがあります。ご了承ください。

栄養価は中学年（3、4年）対象です。

1、2年生は0.9倍、5、6年生は1.1倍の数値です。



男の子の成長を祝う 端午の節句

端午の節句の「端午」とは「月初めの午の日」という意味です。もともとは、田植え前に厄をはらう女性の祭りでした。その後、端午の節句に使われていた菖蒲が「勝負」などの言葉に通じることから、勇ましさの象徴となり、男の子の祭りへとかわっていきました。
端午の節句には、こいのぼりを掲げて、武者人形を飾り、ちまきや、かしわもちを食べる習わしがあります。

©少年写真新聞社2020



給食では、竹の皮でもち米をつつんだ中華風のちまきを作ります！



5月 給食献立表

家庭数

令和7年度

目黒区立駒場小学校

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
19 月	ご飯	O		精白米、はいが精米		589 kcal
	かきたま汁		たまご	でん粉	にんじん、 ほうれんそう	23.0 g
	シャークナゲット		絞り豆腐、鶏ひき肉 もうかざめ	でん粉、砂糖	油	18.3 g
	大根とひじきのサラダ		糸削り	ひじき	砂糖	2.3 g
20 火	手作り焼きカレーパン	O	豚ひき肉	薄力粉、強力粉、 砂糖、パン粉	豆乳バター、油	619 kcal
	レンズ豆入り野菜スープ		鶏肉、レンズまめ	じゃがいも	オリーブ油	22.9 g
	オレンジゼリー			カラギーナン	砂糖	26.5 g
						2.3 g
21 水	ご飯	O		精白米、はいが精米		607 kcal
	回鍋肉		豚肉、赤みそ	砂糖、でん粉	油、ごま油	24.6 g
	ニラ玉スープ		たまご	でん粉	ごま油	18.5 g
	果物（メロン）		6年生なし（ハケ岳宿泊学習のため）			2.2 g
22 木	わかめご飯	O		カットわかめ	精白米、はいが精米	585 kcal
	さつまい		鶏肉、赤みそ、白みそ	こんにやく、 さつまいも		21.2 g
	わかさぎのから揚げ			わかさぎ	上新粉	17.7 g
	茹で野菜ごま醤油かけ		6年生なし（ハケ岳宿泊学習のため）	砂糖	ごま油、白ごま	2.6 g
23 金	スープ茶漬け	O	鶏肉、生鮭	わかめ、ちりめんじゃこ	精白米、はいが精米	593 kcal
	新じゃがのとほろ煮		鶏ひき肉	じゃがいも、 砂糖、でん粉		24.4 g
	冷凍みかん					13.5 g
			6年生なし（ハケ岳宿泊学習のため）			2.0 g
26 月	うま煮丼	O	凍り豆腐	精白米、はいが精米、 こんにやく、砂糖、 でん粉	米ぬか油	591 kcal
	具だくさんみそ汁		生揚げ、赤みそ、 白みそ	カットわかめ	じゃがいも	21.9 g
	煮豆（花豆）		べにばないんげん	三温糖		14.0 g
						2.5 g
27 火	チリバーガー	O	ホキ	丸パン、でん粉、砂糖	米ぬか油、油	604 kcal
	鶏肉ときのこのスープ		鶏肉	じゃがいも	油	27.6 g
	フルーツヨーグルト			プレーンヨーグルト	砂糖	22.4 g
						2.5 g
28 水	ヤングコーンの 炊き込みご飯	O		精白米、はいが精米、砂糖		590 kcal
	すまし汁			カットわかめ	白玉麩	24.0 g
	千草焼き		鶏ひき肉、たまご	砂糖	油	18.1 g
	炒合菜		豚肉	緑豆はるさめ	油	2.6 g
29 木	ハムとそら豆の クリームスパゲティ	O	プレスハム、豆乳	牛乳、粉チーズ、 生クリーム	スパゲッティ、薄力粉	594 kcal
	コロコロサラダ		いんげんまめ		砂糖	26.7 g
						20.8 g
						1.7 g
30 金	ご飯	O		精白米、はいが精米		596 kcal
	みそ汁		赤みそ、白みそ	カットわかめ		26.2 g
	さばのみぞ煮		まさば	でん粉	米ぬか油	19.8 g
	ごま和え			砂糖	練りごま、白ごま	2.8 g

(20回)

給食では
9日：グリーンピース 12日：さやえんどう
15日：スナッペン 29日：そら豆
旬の豆をいただきます。

グリーンピースの仲間はず？

① さやえんどう
② さやいんげん
③ だいず

グリーンピースは、さやえんどうの仲間です。
グリーンピースは、えんどうの未熟な実を食べる
野菜、さやえんどうは、えんどうを早採りして、
さやごと食べる野菜です。

©少年写真新聞社2020

献立は都合により変更することがあります。ご了承ください。

栄養価は中学年（3、4年）の数値です。

1、2年生は0.9倍、5、6年生は1.1倍の数値です。