



2024年 5月 学校給食献立表 ☆給食のマナーを身につけよう！

お休みは、幼稚園・小学校でお確かめ下さい

高取町立学校給食センター(幼稚園・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
1	むぎごはん(どんぶり) あぶたまどん キャベツのごまあえ きざみたくあん かしわもち	○	牛乳 油揚げ, 豚肉, 鶏卵	精白米, 精麦 砂糖 白いりごま, 白すりごま, 砂糖 かしわもち	にんじん, たまねぎ, ぶなしめじ, 青ねぎ キャベツ きざみたくあん
2	コッペパン はるまき もやしのおもの トックのスープ	○	牛乳 野菜春巻き 鶏肉	コッペパン 米油 ごま油, 砂糖 米粉トック	もやし, きゅうり もやし, にんじん, 青ねぎ
7	コッペパン さわらアヒージョふう ジャーマンポテト だいこんとハムのスープ	○	牛乳 さわらアヒージョ風 ベーコン チキンハム	コッペパン じゃがいも, マーガリン, バター	たまねぎ 大根, にんじん, えのきたけ
8	むぎごはん(カレーざら) ふくじんづけ チキンカレー コンビネーションサラダ	○	牛乳 鶏肉	精白米, 精麦 じゃがいも, 米油 フレッシュクリーム レンジ	福神漬 たまねぎ, にんじん, グリンピース, りんごピューレ ブロッコリー, きゅうり, キャベツ, アイアム 缶詰
9	コッペパン にくだんご(幼1, 小2) ほうれんそうのナムル ながさきちゃんぽん	○	牛乳 肉団子照り焼き 豚肉, かまぼこ	コッペパン ごま油 ちゃんぽんめん, てん粉	ほうれん草, むき枝豆, 大根 たまねぎ, にんじん, キャベツ, もやし, 青ねぎ, 干しいたけ
10	ごはん だいたちちりめんのあげに ほうれんそうのおひたし しんじやがのそぼろに	○	牛乳 大豆水煮, ちりめんじゃこ かつお節 豚ひき肉, 平天	精白米 てん粉, 白いりごま, 砂糖 白すりごま, 砂糖 じゃがいも, 砂糖, てん粉	ほうれん草, にんじん にんじん, たまねぎ, グリンピース, しょうが
13	ごはん ホタテフライ ほうれんそうのソテー ぶたじる	○	牛乳 ホタテフライ ベーコン 豚肉, 油揚げ, 豆腐, みそ	精白米 米油 米油	ほうれん草, コーン 大根, にんじん, 青ねぎ, ごぼう
14	こめコパン ブレンオムレツ ブロッコリーのごまあえ スパゲティミートソース	○	牛乳 ブレンオムレツ 豚ひき肉	米粉パン 黒いりごま, 砂糖 スパゲティ, 米油	ブロッコリー たまねぎ, にんじん, マッシュルーム, ダイスタマト
15	むぎごはん(どんぶり) きゅうりづけ ぶたどん ごまつなとあげのにびたし	○	牛乳 豚肉, かまぼこ 油揚げ	精白米, 精麦 米油, 砂糖 砂糖	きゅうり漬 たまねぎ, にんじん, 青ねぎ, にんにく, しょうが 小松菜
16	コッペパン ポークシューマイ(幼1, 小2) ちゅうかすのもの はっぼうさい	○	牛乳 ポークシューマイ 豚肉	コッペパン ごま油, 砂糖 てん粉	もやし, きゅうり 白菜, にんじん, たまねぎ, たけのこ, 干しいたけ, チンゲン菜
17	ごはん ふりかけ しろみざかなのマヨネーズやき だいこんのみそしる	○	牛乳, ふりかけ タラ切り身, ピザチーズ 油揚げ, みそ, だしパック	精白米 精白米 卵不使用マヨネーズタイプ	たまねぎ, にんじん 大根, にんじん, 青ねぎ
20	ごはん さばピリからやき こうやどうふのたまごとし すましじる	○	牛乳 さばピリ焼き 高野豆腐, 豚ひき肉, 鶏卵 豆腐, だしパック	精白米 砂糖	にんじん, 干しいたけ, グリンピース, たまねぎ えのきたけ, にんじん, 干しいたけ(乾), 青ねぎ
21	火 コロケバーガー(パンにコロケ, キャベツ ソースをはさましよう) かぼちゃのシチュー	○	牛乳 ベーコン, 普通牛乳, クリーム	コッペパン, ポークコロケ, 米油 ソース小袋	キャベツ 西洋かぼちゃ, にんじん, たまねぎ
22	水 ごはん どりにくごぼうハンバーグ きりぼしだいこんのにつけ どうぶとわかめのみそしる	○	牛乳 鶏肉ごぼうハンバーグ 鶏肉, 平天 豆腐, わかめ, 油揚げ, みそ, だしパック	精白米 砂糖	切り干し大根, にんじん えのきたけ, たまねぎ
23	木 あげパン(きなこ) ウイナー ゆでブロッコリー(マヨネーズごぶくる) コンソメスープ	○	牛乳, きな粉 ポークウイナー ベーコン	コッペパン, 米油, 砂糖 マヨネーズ(全卵型) じゃがいも	ブロッコリー キャベツ, たまねぎ, にんじん
24	金 ごはん(どんぶり) きざみたくあん たかなどん はくさいのごまあえ	○	牛乳 豚ひき肉, 炒り卵	精白米 米油, ごま油, 砂糖, 白すりごま 白いりごま, 白すりごま, 砂糖	きざみたくあん たか菜漬, にんじん, にんにく 白菜, にんじん
27	月 ごはん ふりかけ だしまきたまご じゃこピーマン じゃがいものみそしる	○	牛乳, ふりかけ だし巻き卵 ちりめんじゃこ みそ, だしパック	精白米 白いりごま, ごま油 じゃがいも	ピーマン にんじん, たまねぎ, 青ねぎ
28	火 コッペパン りんごジャム ちくわのいそべあげ かやくうどん	○	牛乳 焼き竹輪, あおのり かまぼこ, 油揚げ, だしパック	コッペパン, 米油, 砂糖 天ぷら粉, 米油 うどん	にんじん, 青ねぎ
29	水 むぎごはん(カレーざら) ハヤシライス イタリアンサラダ	○	牛乳 豚肉	精白米, 精麦 じゃがいも, 米油, 砂糖 イタリアン レンジ	たまねぎ, にんじん, グリンピース キャベツ, きゅうり, にんじん, コーン
30	木 こめコパン ミルメークコーヒー ぶたしゃぶサラダ はるさめスープ	○	牛乳 豚肉 鶏肉	米粉パン, ミルメークコーヒー 砂糖, 白いりごま, 米油 はるさめ, てん粉	キャベツ, きゅうり, 赤アブラ, レタス にんじん, たけのこ, たまねぎ, 干しいたけ, 青ねぎ, しょうが
31	金 ごはん いわしのうめ かつお節 ごまつな さつまじる	○	牛乳 いわしの梅煮 かつお節 豚肉, 豆腐, 油揚げ, みそ	精白米 白すりごま, 砂糖 さつまいも	小松菜 にんじん, ごぼう, 青ねぎ

☆奈良県でつくられた食材(白米、卵、しめじ、ごまつな)

☆高取町の食材(みそ、青ねぎ) ※材料の都合により献立を変更する場合があります。