



令和8年度 5月献立表



玉村町学校給食センター

日	曜日	献立名	主な材料と食品分類						その他の材料	＜アレルギー特定原材料＞			
			ち・にく・ほねになるもの（あか）		からだのちようしをととのえるもの（みどり）		ちからやねつのもとになるもの（きいろ）			表示義務（8品目） 推奨表示（20品目）	栄養価 エネルギー （kcal）		
			1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 カロテン	4群 ビタミンC	5群 炭水化物	6群 しぼう					
1	金	ごはん						ごはん		小	608		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	709		
		白身魚の甘酢ソース	すけそうだら		にんじん	たまねぎ	さとう	なたね油	しょうゆ 酢	小麦 大豆	幼	515	
		油揚げと小松菜のお浸し	あぶらあげ		ごまつな	もやし	さとう		しょうゆ	小麦 大豆			
		若竹汁	とりにく ぶたにく だいず	わかめ		たけのこ えのきたけ ねぎ たまねぎ	かたくりこ パンこ		かつお厚削り節 酒 しょうゆ 塩 みりん	小麦 大豆 鶏 豚			
		かしわ餅					かしわもち						
7	木	背割りコッペパン						コッペパン	小麦 乳 大豆	小	654		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	822		
		スパニッシュオムレツ	たまご ウインナー	チーズ			じゃがいも さとう	マヨネーズタイプ	塩 こしょう	卵 豚 大豆 乳	幼	483	
		サラダスパゲッティ			あかパプリカ	コーン きゅうり	スパゲッティ	マヨネーズタイプ	酢 塩 こしょう	小麦			
		春野菜のコンソメスープ			にんじん アスパラガス	キャベツ たまねぎ セロリ しょうが	じゃがいも		こしょう コンソメ 塩こうじ				
		いちごジャム					いちごジャム						
8	金	麦ごはん						むぎごはん		小	707		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	889		
		わかめサラダ		わかめ		きゅうり もやし	さとう	ごま油	酢 しょうゆ	小麦 大豆 ごま	幼	548	
		トマトハヤシライス	ぶたにく	スキムミルク	にんじん トマト	たまねぎ エリンギ セロリ	じゃがいも	なたね油	ハヤシルウ ケチャップ ソース	豚 乳 小麦 大豆 鶏 りんご			
		手作り焼きプリン	たまご	ぎゅうにゅう なまクリーム			さとう カラメル			卵 乳			
11	月	ごはん						ごはん		小	613		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	730		
		あじのみそだれかけ	あじ みそ			しょうが	さとう こくとう		酒 しょうゆ みりん	大豆 小麦	幼	499	
		五目豆	だいず とりにく	ひじき	にんじん	こんにゃく ごぼう	さとう	なたね油	和風だし 酒 しょうゆ みりん	大豆 小麦 鶏			
		田舎汁	あつあげ みそ	こんぶふんまつ	にんじん ごまつな	だいこん ねぎ もやし	じゃがいも		煮干し	大豆 えび かに			
12	火	きな粉揚げパン	きなこ	スキムミルク				コッペパン さとう	なたね油	小麦 乳 大豆	小	616	
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	772		
		新じゃがと春野菜のサラダ			にんじん アスパラガス	キャベツ	じゃがいも さとう	マヨネーズタイプ なたね油	塩 こしょう		幼	457	
		ワンタンスープ	ぶたにく		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ もやし	ワンタン	ごま油	鶏がらだし しょうゆ こしょう	豚 鶏 小麦 大豆 ごま 乳			
		小中) キャンディーチーズ		チーズ									
13	水	ごま塩ごはん						ごはん	ごま	塩	ごま	小	591
		ジョア (マスカット)		ジョア						乳	中	734	
		ししゃもフライ	だいず	ししゃも				パンこ こむぎこ	なたね油	塩 ソース	大豆 魚卵 小麦	幼	440
		キャベツとわかめのさっぱりあえ		わかめ		キャベツ きゅうり	さとう		酢 しょうゆ	小麦 大豆			
		豚汁	ぶたにく どうふ みそ	にぼしこ	にんじん	だいこん ねぎ こんにゃく	じゃがいも	なたね油	和風だし	豚 大豆 えび かに			
14	木	うどん						うどん		小	759		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	870		
		ちくわの磯辺焼き	ちくわ	あおのり			てんぷらこ あげだま			小麦	幼	642	
		きゅうりのごまあえ				きゅうり	さとう	ごま	しょうゆ 和風だし	ごま 小麦 大豆			
		なすと豚肉のうどん汁	ぶたにく あぶらあげ	にぼしこ	ごまつな	なす ほししいたけ だいこん たまねぎ ねぎ	なたね油		酒 みりん さば厚削り節 しょうゆ	豚 大豆 えび かに 小麦 さば			
15	金	ごはん						ごはん		小	621		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	756		
		厚揚げとツナの和風トマト煮	マグロ あつあげ みそ		トマト	たまねぎ にんにく エリンギ	さとう	なたね油	コンソメ 酒 しょうゆ 塩 こしょう	大豆 小麦	幼	473	
		マカロニサラダ			にんじん	コーン きゅうり	マカロニ さとう	マヨネーズタイプ	塩 こしょう	小麦			
		豆乳ごまみそスープ	とりにく みそ どうにゅう		にら にんじん	だいこん キャベツ えのきたけ		ごま ごま油	鶏がらだし しょうゆ 酒 こしょう トウバンジャン	鶏 大豆 ごま 小麦			
18	月	麦ごはん						むぎごはん		小	703		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	841		
		ビーンズカレー	ぶたにく だいず		にんじん トマト	たまねぎ にんにく しょうが	じゃがいも	なたね油	カレールウ ケチャップ ソース 塩こうじ カレー粉	豚 大豆 小麦	幼	507	
		海藻サラダ		かいそう		コーン だいこん きゅうり	さとう	ごま油	酢 しょうゆ	ごま 小麦 大豆			
19	火	河内晩柑						かわちばんかん					
		背割りコッペパン						コッペパン	小麦 乳 大豆	小	603		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	759		
		ウインナーチリソースかけ	ウインナー			にんにく しょうが ねぎ たまねぎ	さとう かたくりこ じゃがいも	なたね油 ごま油	トウバンジャン しょうゆ 酒 ケチャップ	ごま 大豆 小麦 豚	幼	465	
		こふきいも							塩				
春雨スープ	ぶたにく		にんじん にら	たまねぎ もやし ほししいたけ	はるさめ		しょうゆ 鶏がらだし こしょう	豚 鶏 小麦 大豆					



令和8年度 5月献立表



玉村町学校給食センター

日	曜日	献立名	主な材料と食品分類						その他の材料	＜アレルギー特定原材料＞			
			ち・にく・ほねになるもの (あか)		からだのちようしをととのえるもの (みどり)		ちからやねつのもとになるもの (きいろ)			表示義務(8品目) 推奨表示(20品目)	栄養価 エネルギー (kcal)		
			1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 カロテン	4群 ビタミンC	5群 炭水化物	6群 しぼう					
20	水	ごはん						ごはん		小	623		
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	756		
		ビビンバ	ぶたにく おから だいず				ぜんまい にんにく しょうが	さとう	ごま ごま油	酒 しょうゆ トウバンジャン	豚 大豆 ごま 小麦	幼	478
		もやしと小松菜のナムル			こまつな	もやし		さとう	ごま油	酢 塩	ごま		
		スジェビ(韓国風すいとん)	とりにく		チンゲンサイ にんじん にら	もやし ねぎ		すいとん	ごま なたね油 ごま油	鶏がらだし 塩 しょうゆ	鶏 小麦 ごま 大豆		
21	木	ツイストロール						ツイストロール		小麦 乳 大豆	小	663	
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	782		
		大豆入りミートスパゲッティ	ぶたにく だいず		にんじん トマト	たまねぎ にんにく エリンギ		スパゲッティ こめこ さとう	なたね油	ワイン ケチャップ トマトピューレ コンソメ 塩 ソース デミグラスソース ビーフシチュウウ 黒しょう	豚 大豆 小麦 鶏 りんご	幼	487
		フレンチサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり		さとう	なたね油	酢 塩 こしょう			
		ヨーグルト		ヨーグルト							乳 ゼラチン		
22	金	ふりかけごはん						ごはん	ふりかけ	ごま	小	632	
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	767		
		手作りたまご焼き	たまご とうにゅう かつおふんまつ					さとう		みりん 酒 塩	卵 大豆	幼	481
		肉じゃが	ぶたにく		にんじん いんげん	たまねぎ		さとう	なたね油	和風だし しょうゆ 酒 みりん	豚 小麦 大豆		
		厚揚げとなすのみそ汁	あつあげ みそ	こんぶふんまつ		なす たまねぎ えのきたけ		じゃがいも しらたき		だしパック	大豆 さば		
25	月	ごはん						ごはん			小	614	
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	719		
		味噌だれかつおフライ	かつお みそ				しょうが	さとう パンこ かたくりこ こむぎこ	ごま なたね油	酒 みりん 塩 こしょう	大豆 ごま 小麦	幼	517
		こんにやくサラダゆず風味			にんじん	もやし こんにやく キャベツ きゅうり		さとう		酢 しょうゆ ゆず果汁	小麦 大豆		
		にら玉みそ汁	たまご とうふ みそ	こんぶふんまつ	にら	たまねぎ えのきたけ		かたくりこ		だしパック	卵 大豆 さば		
26	火	食パン						しょくパン		小麦 乳 大豆	小	621	
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	778		
		あんバター	あずき					さとう こくとう	バター	塩	乳	幼	450
		ごぼうサラダ			にんじん	ごぼう きゅうり きりぼしだいこん		さとう	ごま マヨネーズタイプ	酢 しょうゆ	ごま 小麦 大豆		
		春野菜の豆乳クリームスープ	とりにく とうにゅう			セロリ たまねぎ かぶ キャベツ		じゃがいも こめこ	なたね油	ホワイトルウ こしょう コンソメ 塩 ガーリックパウダー ワイン 塩こうじ	鶏 大豆 小麦 豚		
27	水	ごはん						ごはん			小	637	
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	763		
		いわしの和風ソース	いわし				にんにく	さとう かたくりこ	なたね油	ワイン しょうゆ マーマレード 塩	小麦 大豆	幼	481
		切り干し大根の煮物	ちくわ こうやどうふ		にんじん	きりぼしだいこん こんにやく ほししいたけ		さとう	なたね油	しょうゆ 酒 みりん	大豆 小麦		
		とりのつくね汁	とりにく ぶたにく だいず とうふ みそ	こんぶふんまつ にぼし	にんじん	たまねぎ だいこん ねぎ		パンこ かたくりこ		煮干し しょうゆ 塩 みりん	鶏 大豆 えび かに 小麦 豚		
28	木	ゆめロール						ゆめロール		小麦 乳 大豆	小	639	
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	815		
		ローストチキン	とりにく				にんにく	さとう	なたね油	オールスパイス しょうゆ	鶏 小麦 大豆 ごま	幼	455
		コーンマッシュポテト		ぎゅうにゅう スキムミルク			コーン	じゃがいも さとう	バター	塩 こしょう	乳		
		うずら卵とABCマカロニのスープ	うずらたまご ベーコン		にんじん	キャベツ たまねぎ ズッキーニ		マカロニ じゃがいも		コンソメ ガーリックパウダー 塩 こしょう	卵 豚 乳 大豆 小麦		
29	金	ラーメン						ラーメン		小麦	小	659	
		牛乳		ぎゅうにゅう					乳	中	757		
		焼きギョーザ	ぶたにく だいず		にら	キャベツ たまねぎ にんにく しょうが		こむぎこ さとう かたくりこ	ごま油	しょうゆ 塩 こしょう	豚 大豆 小麦 ごま	幼	450
		白滝サラダ			にんじん	しらたき もやし きゅうり		さとう	ごま油	酢 しょうゆ	小麦 大豆 ごま		
		豚骨ラーメンスープ	ぶたにく なたね		にんじん	ねぎ もやし キャベツ たまねぎ にんにく しょうが				塩 こしょう とんこつしょうゆ 鶏がらだし	豚 鶏 小麦 大豆		

*都合により、献立及び食材料の変更をすることがあります。ご了承下さい。

*給食の献立には、地場産(佐波伊勢崎産・群馬県産)の食材を取り入れています。

*太字は、玉村産・伊勢崎産です。

栄養価(月平均)

小学校	エネルギー 642kcal	たんぱく質 24.1g	脂質 23.0g	食塩 2.5g
中学校	エネルギー 779kcal	たんぱく質 28.7g	脂質 26.9g	食塩 3.0g
幼稚園	エネルギー 490kcal	たんぱく質 19.3g	脂質 19.0g	食塩 1.9g



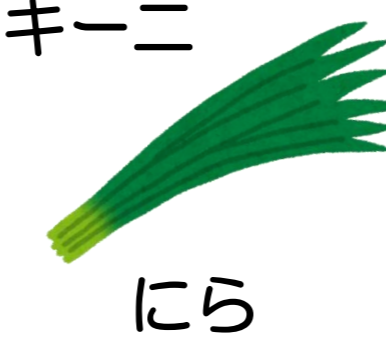
5月の地場産食材
(★は玉村産)



★ごはん



にら



★なす

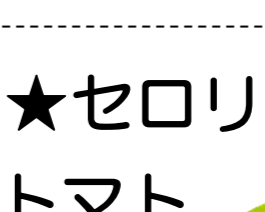
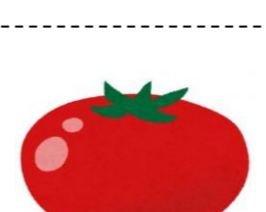
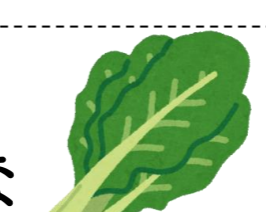


きゅうり

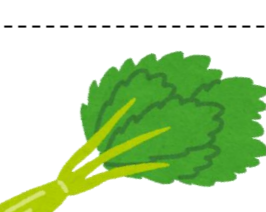
ごぼう



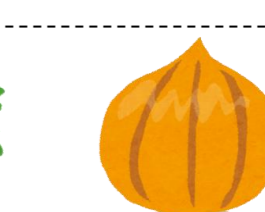
こまつな



★セロリ



トマト



★たまねぎ

【アレルギー表示について】

※ 食物アレルギー等に対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。

※ 献立表のアレルギー表示については、特定原材料の28品目を表示しています。

特定原材料表示義務8品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)

特定原材料推奨表示20品目(あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、アーモンド)(同一工場内、または同一ラインでアレルゲンを含む商品を作っている場合についての表示はしていません。)

※ 給食用の麺類・すいとんは工場内でそばの製造をしています。(製造ラインは別)

※ 小魚・海藻類は、エビ・カニなどの魚介類が混ざっている可能性があります。

※ そば・ピーナッツ・種実(ごまを除く)・木の実類・キウイフルーツは、アレルギーの新規発症の原因になりやすい食べ物のため、原則として使用を控えています。

※ 食物アレルギー等て材料の使用量等詳しい内容を確認したい方は、玉村町学校給食センターまでご連絡ください。(TEL:65-6706)

＜「食物アレルギー対応マニュアル」群馬県教育委員会(令和5年度より)＞