

5月 給食献立表

令和8年度 人吉市学校給食センター

日	曜	主食	牛乳	おかず	おかず等に使用している食品（食物アレルギー項目を含む）	食物アレルギー除去食
1	金	菜めし <small>(米 小麦 広島菜 京菜 大根菜 砂糖 食塩 昆布 みそ かつお節)</small>		うま煮 海藻サラダ	鶏肉 玉ねぎ れんこん 人参 ジャが芋 さつま揚げ 厚揚げ こんにゃく しいたけ いんげん 油 醤油 砂糖 みりん わかめ 昆布 キャベツ 人参 きゅうり ごま 酢 醤油 油	
7	木	人参パン <small>(小麦 乳 米粉 ショートニング 砂糖 マーガリン 人参)</small>		ミートボールスパゲティ ツナと野菜のレモン酢和え こどもの日デザート	スパゲティ ミートボール(鶏肉 玉ねぎ 人参 パン粉 でんぷん 砂糖 塩) 人参 玉ねぎ しめじ ピーマン デジ'アリス(小麦粉 玉ねぎ 人参 トマト 澱粉 塩) ケチャップ ソース 塩 こしょう にんにく 油 ツナ キャベツ きゅうり もやし レモン果汁 醤油 砂糖 豆乳 りんご果汁 レモン果汁 砂糖	
8	金	麦ごはん <small>(米・麦)</small>		切干大根のうま煮 春雨の酢の物 お茶のふりかけ	切干大根 鶏肉 ジャが芋 玉ねぎ 厚揚げ 人参 こんにゃく しいたけ いんげん 油 砂糖 みりん 醤油 春雨 ちりめん キャベツ きゅうり 人参 わかめ ごま 酢 砂糖 醤油 昆布 米 でん粉 砂糖 塩 のり 抹茶	
11	月	白ごはん <small>(米)</small>		豆乳みそ汁 いわし生姜煮 野菜のごま酢和え	油揚げ 豆乳 ジャが芋 人参 ごぼう 大根 こんにゃく 小松菜 生姜 いらこ(だし用) 酒 みそ イワシ 砂糖 醤油 本みりん でんぷん しょうが 食塩 きゅうり もやし 人参 ごま 砂糖 醤油 酢 油	
12	火	黒糖パン <small>(小麦 乳 砂糖 ショートニング 黒糖)</small>		ミネストローネスープ オムレツ ひじきと豆のサラダ	ベーコン 玉ねぎ ジャが芋 大根 人参 トマト パセリ マカロニ チキンスープ 醤油 コンソメ 塩 卵 ほうれん草 塩 油 澱粉 ひじき キャベツ 大豆 いんげん豆 金時豆 きゅうり 砂糖 醤油 マヨネーズ	卵 (オムレツ)
13	水	麦ごはん <small>(米・麦)</small>		チキンカレーの具 フルーツヨーグルト	鶏肉 人参 玉ねぎ ジャが芋 エリンギ ひよこ豆 にんにく グリンピース 油 ケチャップ カレールウ(小麦粉 ティ'砂糖 加'粉 牛肉 肉'ト'ベスト にんにく でん粉 さつまいもパ'ガ' 白菜パ'ガ' キバ'カ'ガ') ソース 黄桃 みかん バイン カクテルゼリー(リ'果汁 ぶどう果汁 もも果汁 寒天 豆乳 砂糖) ヨーグルト	乳 (フルーツヨーグルト)
14	木	食パン <small>(小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)</small>		ベーコンと野菜のポトフ 大豆のサラダ いちごジャム	鶏肉 ベーコン 玉ねぎ 人参 ジャが芋 セロリ しめじ 大根 ブロッコリー 油 コンソメ 白ワイン 醤油 こしょう 大豆 人参 きゅうり 鶏肉 マヨネーズ 醤油 酢 こしょう いちご 水あめ 砂糖	
15	金	麦ごはん <small>(米 麦)</small>		マーボー春雨 青菜とちりめんの和え物	豚肉 大豆 春雨 たけのこ 玉ねぎ 人参 きくらげ ねぎ いんげん 油 ごま油 みりん 赤みそ 練りごま 砂糖 醤油 酒 豆板醤 生姜 にんにく 塩 キャベツ ほうれん草 人参 ちりめん わかめ ごま 醤油 砂糖 ごま油	
18	月	白ごはん <small>(米)</small>		豆腐と野菜のみそ汁 きびなごフライ もやしといんげんのごま和え	油揚げ 豆腐 かぼちゃ ジャが芋 玉ねぎ 人参 ねぎ いらこ(だし用) みそ きびなご パン粉 小麦粉 でん粉 黒ごま 塩 油 もやし いんげん ごま 醤油 ごま油	
19	火	ひじきごはん <small>(米 ひじき 広島菜 京菜 大根菜 しらす 塩 砂糖 昆布 エキス 醤油 かつお節 でんぷん)</small>		筑前煮 玉ねぎのごまネーズ和え	鶏肉 厚揚げ れんこん 人参 こんにゃく ジャが芋 たけのこ ごぼう しいたけ いんげん 油 醤油 みりん 砂糖 玉ねぎ きゅうり 人参 ちくわ わかめ ごま マヨネーズ 醤油 酢	ふるさとくまさんデー
20	水	麦ごはん <small>(米 麦)</small>		わかめスープ 豚肉のブルコギ ミニりんごゼリー	かまぼこ 春雨 わかめ 玉ねぎ 人参 たけのこ きくらげ ねぎ 油 醤油 チキンスープ ごま ごま油 豚肉 人参 ピーマン 玉ねぎ 生姜 にんにく ねぎ 醤油 砂糖 ごま油 油 酒 みりん 豆板醤 りんご果汁 砂糖	
21	木	パンパン <small>(小麦粉 乾燥パン ショートニング 砂糖 乳)</small>		コンソメスープ キャベツのメンチカツ ブロッコリーと人参のサラダ	鶏肉 玉ねぎ 人参 ジャが芋 キャベツ パセリ コンソメ 醤油 塩 油 キャベツ 鶏肉 豚肉 パン粉 小麦粉 砂糖 塩 醤油 油 ブロッコリー 人参 ドレッシング(玉ねぎ にんにく 赤ピーマン しいたけ 生姜 醤油 酢 塩 りんご 砂糖)	
22	金	麦ごはん <small>(米 麦)</small>		厚揚げのそぼろ煮 ハリハリサラダ	鶏肉 厚揚げ 玉ねぎ 人参 しらす さつま揚げ しめじ いんげん 油 醤油 砂糖 みりん でん粉 大根 昆布 人参 きゅうり 枝豆 ちくわ 醤油 酢 砂糖 ごま	
25	月	白ごはん <small>(米)</small>		中華風かきたま汁 ししやもカレー揚げ キャベツのドレッシング和え	鶏肉 鶏卵 たけのこ 豆腐 人参 玉ねぎ きくらげ チンゲンサイ チキンスープ 醤油 でん粉 こしょう 油 ししやも カレー粉 小麦粉 油 キャベツ ピーマン 赤ピーマン 青じそドレッシング(醤油 昆布 酢 かつお(だし) 青じそ)	卵 (中華風かきたま汁)
26	火	ミルクパン <small>(小麦粉 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)</small>		チリコンカン 小松菜のサラダ	牛肉 豚肉 大豆 人参 玉ねぎ ジャが芋 パセリ にんにく 油 トマト ケチャップ ソース コンソメ チリパウダー 小松菜 キャベツ コーン 鶏肉 油 醤油 砂糖 酢 塩 こしょう	
27	水	ゆかりごはん <small>(米 麦 しそ 砂糖 酵母 エキス リンゴエキス 塩)</small>		けんちん汁 高野豆腐と根菜の甘辛揚げ	豆腐 ごぼう しいたけ 大根 人参 ねぎ いらこ(だし用) 醤油 みりん 高野豆腐の唐揚げ(高野豆腐 米粉 砂糖 醤油 塩 でんぷん) ジャが芋 れんこん 人参 枝豆 こんにゃく 油 ごま 醤油 砂糖 みりん	
28	木	丸パン <small>(小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)</small>		キャベツのクリーム煮 ツナマヨサラダ	キャベツ 鶏肉 玉ねぎ ジャが芋 しめじ コーン グリンピース 油 ポータージュースコーン(小麦粉 脱脂粉乳 豚脂 ポークエキス ホタテエキス 砂糖) 粉チーズ スキムミルク こしょう ツナ キャベツ きゅうり 人参 酢 醤油 マヨネーズ	乳 (キャベツのクリーム煮)
29	金	麦ごはん <small>(米 麦)</small>		ハヤシライスの具 ジャが芋とアスパラのごま和え	豚肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 しめじ ケチャップ ソース ハヤシルウ(小麦粉 ラード トマトベスト お'パ'ガ' 大豆 ガーリック 牛肉 エキス 米粉 塩) デジ'アリス(小麦粉 玉ねぎ 人参 トマト 澱粉 塩) にんにく 油 ジャが芋 アスパラガス ハム 人参 練りごま 砂糖 醤油 酢 ごま	

5月の給食のおしらせ
 ☆玉ねぎのごまネーズ和え19日(火)
 ☆5月に運動会・体育大会を予定している学校のみ「みかん果汁」を3回つけています。

おしらせ(食物アレルギー関係)
 *ハムとベーコン、ウインナーは卵不使用のものを使っています。
 *マヨネーズは卵不使用のものを使っています。原料の油と大豆粉には大豆が使われています。
 *令和5年度から、鶏卵とうずらの卵を「卵」として対応しています。
 *献立表にはコンタミネーションに関する表示をしておりません。

*給食の献立や食物アレルギーに関するお問い合わせは、人吉市学校給食センター 栄養教諭(TEL 23-5052)へお願いいたします。都合により献立を変更する場合があります。