



令和 7年 5月 学校給食予定献立表

(実施回数 20回)

甲府市教育委員会

日	曜日	献立名	牛乳	熱や力になるもの	肉や血になるもの (牛乳はここに含まれます)	体の調子を整えるもの	エネルギー	たんぱく質
							(kcal)	(g)
1	木	ハンバーガー パンブキンスープ カラフルソテー	○	リングパン、パン粉、砂糖、植物油 植物油 植物油	鶏肉、大豆たんぱく 牛乳、脱脂粉乳、生クリーム ベーコン	玉ねぎ、トマト、にんにく かぼちゃ、玉ねぎ ブロッコリー、キャベツ、赤ピーマン、とうもろこし	824	26.2
2	金	《こどもの日給食》 たけのご飯 わかめのすまし汁 カツオかつ 筑前煮 柏餅	○	米、植物油、砂糖 パン粉、砂糖、小麦粉、植物油、片栗粉 こんにゃく、砂糖、植物油 小豆粒あん、米粉、砂糖、片栗粉、植物油	鶏肉、油揚げ わかめ かつお 鶏肉、さつま揚げ	たけのこ えのきたけ、にんじん、ねぎ 玉ねぎ、しょうが 大根、にんじん、さやいんげん	878	32.8
7	水	ハヤシライス かにかまサラダ ハスカップゼリー	○	米、押麦、バター 青じそドレッシング 砂糖	豚肉、生クリーム わかめ、かにかまぼこ	にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、グリーンピース、しょうが、にんにく 大根、カリフラワー、アスパラガス ハスカップ果汁	834	30.7
8	木	チョコクルクルパン クリームスープ チキンのレモンペッパー焼き 花野菜サラダ	○	チョコクルクルパン じゃがいも、植物油 レモンペッパー焼きオイル 和風ゆず醤油ドレッシング	ベーコン、牛乳、脱脂粉乳 鶏肉	玉ねぎ、にんじん ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、にんじん、とうもろこし	898	35.1
9	金	ご飯 豆腐の味噌汁 回鍋肉 春巻	○	米 植物油、砂糖、片栗粉 春雨、片栗粉、大豆油、砂糖、小麦粉、水あめ	豆腐、わかめ、みそ 豚肉	ほうれん草 キャベツ、玉ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく にんじん、玉ねぎ、キャベツ	809	29.2
12	月	中華丼 コーンと卵の中華スープ ヨーグルト	○	米、押麦、ごま油、植物油、片栗粉 片栗粉 砂糖	豚肉、いか、なると 卵 乳・乳製品、ゼラチン、寒天	玉ねぎ、白菜、にんじん、枝豆 とうもろこし、ほうれん草、ねぎ	822	34.1
13	火	ご飯 太平煮 鶏肉のカレー味噌焼き マカロニサラダ	○	米 春雨、植物油 マカロニ、フレンチ白ドレッシング、エッグフリーマヨネーズ	さつま揚げ 鶏肉、カレー味噌 ツナフレーク	キャベツ、もやし、にんじん きゅうり、にんじん、とうもろこし	791	36.5
14	水	ご飯 なめこの味噌汁 さばの塩焼き たけのこと豚肉の甘辛煮	○	米 しらたき、植物油、砂糖	豆腐、みそ さば 豚肉、油揚げ	なめこ、ねぎ たけのこ、にんじん、さやいんげん	792	39.0
15	木	そぼろパン オニオンスープ オムレツ ナポリタン	○	そぼろパン 砂糖、片栗粉、大豆油 スパゲッティ、植物油、砂糖	卵 ウインナー	玉ねぎ、白菜、にんじん 玉ねぎ、マッシュルーム、青ピーマン	925	27.8
16	金	ご飯 小松菜の味噌汁 鶏のから揚げ ビーフン炒め	○	米 片栗粉、植物油 ビーフン、植物油、砂糖、ごま油	油揚げ、みそ 鶏肉 ロースハム	小松菜、玉ねぎ しょうが、にんにく ぶなしめじ、にんじん、キャベツ、にら	856	33.1
19	月	チキンカレー コールスローサラダ ピーチゼリー	○	米、押麦、じゃがいも、植物油 コールスロードレッシング	鶏肉、脱脂粉乳	しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ キャベツ、カリフラワー、きゅうり、にんじん、とうもろこし ピーチ果汁	850	34.1
20	火	ご飯 白菜の味噌汁 厚揚げと豚肉のピリ辛炒め 鶏肉となんこつのかばつ揚げ	○	米 植物油、砂糖 パン粉、ミックス粉、大豆油、砂糖、植物油	わかめ、みそ 厚揚げ、豚肉、みそ 鶏肉、大豆たんぱく	白菜、えのきたけ キャベツ、もやし、にんじん、にら、にんにく、しょうが キャベツ、玉ねぎ、にんじん、しょうが	797	31.1
21	水	ご飯 ほうれん草の味噌汁 鶏肉のスイートチリソース 和風サラダ	○	米 じゃがいも 片栗粉、植物油、スイートチリソース かつお節ドレッシング	油あげ、みそ 鶏肉 かにかまぼこ	ほうれん草 にんにく キャベツ、大根、きゅうり、とうもろこし	803	36.3
22	木	はちみつパン ペイザンヌスープ ミートグラタン キャベツのソテー	○	はちみつパン バター マカロニ、植物油、砂糖 植物油	豚肉、大豆、ミックスチーズ ウインナー	ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、玉ねぎ、にんじん 玉ねぎ キャベツ、さやいんげん、ぶなしめじ、にんじん、とうもろこし	818	33.4
23	金	ご飯 豆腐の味噌汁 揚げ魚のおろしソース ひじきのそぼろ炒め煮	○	米 青じそドレッシング、片栗粉、植物油 植物油、砂糖、片栗粉	豆腐、みそ モウカ 豚肉、ひじき	えのきたけ、にんじん、玉ねぎ 大根 キャベツ、小松菜、にんじん	801	33.2
26	月	ご飯 大根の味噌汁 すき焼き風煮 竹輪の磯辺揚げ	○	米 しらたき、植物油、砂糖 小麦粉、片栗粉、植物油、大豆油	凍り豆腐、みそ 豚肉 ちくわ、アオサ	大根、玉ねぎ、ぶなしめじ にんじん、白菜、ねぎ	847	32.7
27	火	ご飯 沢煮鶏 油淋鶏 大根のナムル	○	米 片栗粉、植物油、砂糖、ごま油 ナムルドレッシング	豚肉 鶏肉 ツナフレーク	小松菜、ごぼう、にんじん、えのきたけ しょうが、にんにく、ねぎ 大根、もやし、きゅうり、にんじん	798	36.7
28	水	ご飯 ふりかけ(瀬戸風味) キャベツの味噌汁 白身魚のバジル焼き 肉じゃが	○	米 ごま、砂糖、片栗粉、水あめ バジルオイル しらたき、じゃがいも、植物油、砂糖	鰯削り節、卵、鰹削り節、のり 油揚げ、みそ シルバー 豚肉	キャベツ、ねぎ 玉ねぎ、にんじん、グリーンピース	826	37.0
29	木	ミルクパン チキンスープ 野菜コロッケ カスレ	○	ミルクパン じゃがいも、砂糖、小麦粉、パン粉、植物油 じゃがいも、植物油	鶏肉 牛乳、卵 豚肉、ベーコン、ミックスビーンズ	キャベツ、小松菜、にんじん にんじん、かぼちゃ、玉ねぎ、とうもろこし、枝豆 にんにく、トマト、玉ねぎ	835	30.7
30	金	肉丼 わかめスープ ミルクプリン	○	米、押麦、しらたき、砂糖、片栗粉、植物油 砂糖、植物油	豚肉 わかめ、豆腐 乳・乳製品	玉ねぎ、にんじん、しょうが たけのこ、もやし、ねぎ	840	34.6

◎食材購入等の都合により、使用食材を変更することがあります。

◎甲府市の学校給食に関する情報が載っています。

<https://www.city.kofu.yamanashi.jp/kyoiku/kyoiku/kyushoku/index.html>