

日	5月1日 (水)	5月2日 (木)	5月7日 (火)	5月8日 (水)	5月9日 (木)	5月10日 (金)
献立名	ソイ丼(麦御飯) 牛乳 コーンサラダ 柏餅	御飯 牛乳 さばのねぎソースかけ 豆腐団子と春雨のスープ 即席漬け	ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 こんにやくサラダ	★御飯 牛乳 豆腐の味噌炒め 切干大根のサラダ ドライプルーン	★肉丼(御飯) 牛乳 蒸しじゃが芋 和風フレンチ	白ごま鶏うどん 牛乳 卵の花コロッケ 千草和え
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	麦御飯 76.8	御飯 66.2	麦御飯 76.8	御飯 66.2	御飯 84.8	地粉うどん(1・2・3年生) 168
	大豆 15		豚もも肉 15		★豚もも肉(酒漬) 30	地粉うどん(4・5・6年生) 216
	豚もも挽肉 15	牛乳(200ml) 206	豚肩肉 15	牛乳(200ml) 206	★豚肩肉(酒漬) 30	鶏胸肉 10
	豚肩挽肉 15		じゃが芋 35		玉ねぎ 45	長ねぎ 10
	ショルダーベーコン 8	さば切り身(揚げ粉付)50g 50	玉ねぎ 40	木綿豆腐 95	白滝 30	油揚げ 10
	小松菜 20	米油 7	人参 15	長ねぎ 10	人参 10	人参 5
	人参 5	にんにく 0.16	粉チーズ 3	たけのこ 19	ほうれん草 10	濃口醤油 2.1
	米油 0.5	長ねぎ 2	ウスターソース 2	豚もも挽肉 15	根生姜 0.5	塩 0.05
	水 15	根生姜 0.2	トマトケチャップ 2	豚肩挽肉 15	本みりん 1	白味噌 13
	濃口醤油 3	ゆず果汁 0.3	ハヤシルウ 16	人参 10	上白糖 2.5	白ねりごま 4
	上白糖 1.5	濃口醤油 2.9	プロセスチーズ(ダイス状) 3	にら 5	濃口醤油 8.5	白すりごま 2
	本みりん 3	本みりん 2	白こしょう 0.03	根生姜 0.5	米油 0.2	煮干しパック 1
	カレールウ 3.5	水 4.3	米油 1	にんにく 0.2	牛乳(200ml) 206	かつお削り節パック(だし用) 2
	塩 0.05	馬鈴薯澱粉 0.14	牛乳(200ml) 206	米油 1	赤味噌 6	牛乳(200ml) 206
	牛乳(200ml) 206	人参 10	大根 15	濃口醤油 2.1	濃口醤油 1.5	★(冷蔵)じゃが芋(蒸しじゃが芋用) 70
	キャベツ 35	チンゲンサイ 12	サラダ用こんにやく 10	上白糖 1.5	馬鈴薯澱粉 1.5	塩 0.7
	ホールコーン 12	豆腐ミートボール 30	人参 8	馬鈴薯澱粉 1.5	水 15	卵の花コロッケ60g 60
人参 5	春雨 5	きゅうり 10	切干大根 6	ひじき 0.5	米油 7	
きゅうり 12	濃口醤油 2	ホールコーン 10	きゅうり 10	キャベツ 35	キャベツ 25	
濃口醤油 2.5	清酒 1	和風ドレッシング(ボトル) 5	人参 8	きゅうり 10	ほうれん草 20	
米サラダ油 2	塩 0.7		米サラダ油 2	人参 7	ホールコーン 8	
柏餅40g 40	中華用スープストック 0.7		濃口醤油 3.3	米サラダ油 2.5	米サラダ油 5	
	鶏がら 5		★プルーン(2個入)16g 16	濃口醤油 3.3	米サラダ油 2	
	大根 45				濃口醤油 2.5	
	きゅうり 10					
	人参 5					
	濃口醤油 1					
	塩 0.2					

※★印が付いた献立は、特定原材料7品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに】を除いた献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	5月13日 (月)	5月14日 (火)	5月15日 (水)	5月16日 (木)	5月17日 (金)	5月20日 (月)	
献立名	御飯 牛乳 豚キムチ 春雨サラダ 味付け小いわし	御飯 牛乳 チキンメンチカツ ABCスープ 醤油フレンチ 冷凍みかん	御飯 牛乳 照り焼きハンバーグ 芋団子汁 ごま和え	黒パン 牛乳 チリコンカン コールスロー	御飯 牛乳 鶏肉と根菜のひらつくね 肉じゃが マカロニサラダ	麦御飯 牛乳 あじ磯辺フライ ふき入り高野煮 おかひじきのサラダ	
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	
材料名及び分量(一人分のグラム数)	御飯	御飯	御飯	黒パン40g(1・2年生) 黒パン50g(3・4年生) 黒パン60g(5・6年生)	御飯	麦御飯	
	牛乳(200ml)	牛乳(200ml)	牛乳(200ml)	63 78 94	牛乳(200ml)	牛乳(200ml)	
	豚肩肉 豚もも肉 白菜キムチ 玉ねぎ にら 人参 にんにく 米油 清酒 上白糖 塩 白こしょう 白いりごま ごま油	チキンメンチカツ60g 米油 中濃ソース(ボトル)	ハンバーグ50g 米油 濃口醤油 上白糖 本みりん 馬鈴薯澱粉 水	牛乳(200ml) 大豆 豚もも挽肉 豚肩挽肉 玉ねぎ 人参 にんにく 米油 トマトケチャップ ウスターソース スープストック チリパウダー パプリカ 白こしょう 水	鶏肉と根菜のつくね50g じゃが芋 玉ねぎ 突こんにやく (冷凍)さやいんげん 人参 豚もも肉 豚肩肉 油揚げ 濃口醤油 上白糖 水	あじ磯辺フライ50g 米油 中濃ソース(ボトル)	
	春雨 キャベツ 人参 きゅうり 米サラダ油 上白糖 塩 米酢 濃口醤油	アルファベットマカロニ 白菜 人参 玉ねぎ レバー入りフランクフルト(カット) シヨルダーベーコン 濃口醤油 塩 白こしょう 鶏がらスープの素 鶏がら	いももち 鶏胸肉 ごぼう 人参 大根 長ねぎ 米油 清酒 濃口醤油 塩 かつお削り節パック(だし用)	206 20 13 13 30 8 0.1 1 16 2 0.5 0.25 0.2 0.03 20	50 45 30 15 10 8 8 7 6.5 2.7 20	50 7 5	
	味付け小いわし(ごまなし)5g	5	5	0.03 0.2 0.5	0.03 0.2 20	6 0.15 8 10 10 2 2 0.1 0.01	30 7 12 12 8 2 5 3 6 2 1 15
				30 20 15 2.5 3 1.5	45 8 2 0.8 0.2 2	7 30 10 7 2 3	

※★印が付いた献立は、特定原材料7品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに】を除いた献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	5月21日 (火)	5月22日 (水)	5月23日 (木)	5月24日 (金)	5月27日 (月)	5月28日 (火)
献立名	子どもパン 牛乳 ペンのクリーム煮 もやしのサラダ	味噌ラーメン 牛乳 金平春巻き 変わり和え	麦御飯 牛乳 ジャークチキン アイリッシュスープ キャベツのサラダ	麦御飯 牛乳 レバーの香味和え 呉汁 酢の物	御飯 牛乳 豚肉とさつま芋の揚げ和え 切干大根と糸昆布の煮付け マヨネーズサラダ	御飯 牛乳 豆とかぼちゃのコロッケ けんちん汁 小松菜のサラダ
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	子供パン40g(1・2年生)	中華麺(1・2・3年生)	麦御飯	麦御飯	御飯	御飯
	子供パン50g(3・4年生)	中華麺(4・5・6年生)	牛乳(200ml)	牛乳(200ml)	牛乳(200ml)	牛乳(200ml)
	子供パン60g(5・6年生)	もやし	鶏もも切身(酒漬)60g	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)米粉付	豚肩肉角切(酒漬)	豆とかぼちゃのコロッケ60g
	牛乳(200ml)	長ねぎ	米油	米油	馬鈴薯澱粉	米油
	玉ねぎ	人参	玉ねぎ	濃口醤油	(冷蔵)さつま芋	じゃが芋
	じゃが芋	豚もも挽肉	にんにく	上白糖	米油	大根
	人参	ホールコーン	根生姜	本みりん	濃口醤油	人参
	ペンネ	にんにく	オレンジジュース(濃縮還元)	清酒	上白糖	ごぼう
	鶏もも肉	にんにく	クミン	白いりごま	本みりん	長ねぎ
	鶏胸肉	上白糖	チリパウダー	水	清酒	木綿豆腐
	米油	濃口醤油	タイム	大豆	白いりごま	板こんにゃく
	ホワイトルウ	中華用スープストック	パプリカ	大根	水	油揚げ
	脱脂粉乳	白こしょう	上白糖	板こんにゃく	切干大根	米油
	粉チーズ	赤味噌	白こしょう	ごぼう	糸昆布	濃口醤油
塩	白すりごま	塩	長ねぎ	鶏もも肉	塩	
白こしょう	ごま油	オリーブ油	人参	鶏胸肉	煮干しパック	
もやし	鶏がら	馬鈴薯澱粉	油揚げ	突こんにゃく	かつお削り節パック(だし用)	
きゅうり	牛乳(200ml)	水	白味噌	人参		
人参	金平春巻50g	豚肩肉角切	煮干しパック	さつま揚げ	もやし	
米サラダ油	米油	じゃが芋		油揚げ	小松菜	
濃口醤油		人参		上白糖	人参	
米酢	もやし	玉ねぎ		濃口醤油	濃口醤油	
上白糖	きゅうり	大麦		水	米サラダ油	
塩	人参	スープストック		キャベツ	米酢	
	濃口醤油	ローリエ		きゅうり	上白糖	
	米サラダ油	米油		人参	塩	
	パックかつお削り節	塩		塩	白こしょう	
		白こしょう		マヨネーズ(チューブ)		
		キャベツ				
		きゅうり				
		人参				
		米サラダ油				
		塩				
		濃口醤油				

※★印が付いた献立は、特定原材料7品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに】を除いた献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	5月29日 (水)		5月30日 (木)		5月31日 (金)					
献立名	バターロール 牛乳 スパゲッティミートソース フレンチサラダ パインゼリー		★御飯 牛乳 豚肉の生姜焼き 味噌汁 お浸し		五目寿司(麦酢飯) 牛乳 いわしの梅煮 野菜サラダ					
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	バターロール30g(3・4年生)	45	御飯	66.2	麦酢飯	56.2				
	バターロール40g(5・6年生)	61			鶏胸肉	12				
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	鶏もも肉	8				
			★豚ロース切身(酒漬)50g	50	人参	10				
	スパゲッティ	25	米油	1	たけのこ	6				
	米サラダ油	1	根生姜	0.6	生竹輪	8				
	豚もも挽肉	20	濃口醤油	2.5	油揚げ	6				
	豚肩挽肉	20	本みりん	1.2	清酒	1				
	玉ねぎ	30	水	4.5	上白糖	3				
	人参	10			濃口醤油	5.5				
	マッシュルームスライス	10	じゃが芋	20	水	20				
	にんにく	0.3	玉ねぎ	8	牛乳(200ml)	206				
	粉チーズ	2	油揚げ	6	いわしの梅煮50g	50				
	米油	0.5	木綿豆腐	20						
	トマトケチャップ	20	乾燥カットわかめ	0.5	キャベツ	40				
	トマト(カット)	3	白味噌	12	きゅうり	10				
ウスターソース	2	かつお削り節パック(だし用)	1	ホールコーン	10					
塩	0.4	煮干しパック	2	米サラダ油	2					
白こしょう	0.03			濃口醤油	3.3					
キャベツ	40	キャベツ	25							
きゅうり	8	ほうれん草	15							
人参	10	もやし	20							
フレンチドレッシング(ボトル)	5	濃口醤油	3.3							
		パックかつお削り節	0.4							
パインゼリー60g	60									

※★印が付いた献立は、特定原材料7品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに】を除いた献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。