

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	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	ソイ丼(麦御飯) 牛乳 コーンサラダ 柏餅	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 豆とかぼちゃのコロッケ けんちん汁 小松菜のサラダ	子どもパン 牛乳 ペンネのクリーム煮 もやしのサラダ	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)	(g)						
	麦御飯	56.2	麦御飯	76.8	御飯	66.2	御飯	66.2	子供パン40g(1・2年生)	59	麦酢飯	56.2
	牛乳(200ml)	206	大豆	15	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	子供パン50g(3・4年生)	74	鶏胸肉	12
	鶏もも切身(酒漬)60g	60	豚もも挽肉	15	チキンメンチカツ60g	60	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60	子供パン60g(5・6年生)	89	鶏もも肉	8
	米油	1	豚肩挽肉	15	米油	8	米油	7	牛乳(200ml)	206	人参	10
	玉ねぎ	7	ショルダーベーコン	8	中濃ソース(ボトル)	5	じゃが芋	25	玉ねぎ	30	たけのこ	6
	にんにく	0.2	小松菜	20	アルファベットマカロニ	5	大根	15	じゃが芋	30	生竹輪	8
	根生姜	0.2	人参	5	白菜	20	人参	10	人参	10	油揚げ	6
	オレンジジュース(濃縮還元)	5	米油	0.5	人参	12	ごぼう	7	ペンネ	10	清酒	1
	クミン	0.05	水	15	玉ねぎ	15	長ねぎ	5	鶏もも肉	12	濃口醤油	5.5
	チリパウダー	0.1	濃口醤油	3	レバー入りフランクフルト(カット)	15	木綿豆腐	25	鶏胸肉	12	水	20
	タイム	0.05	上白糖	1.5	ショルダーベーコン	3	板こんにやく	10	米油	1	牛乳(200ml)	206
	パプリカ	0.2	本みりん	3	濃口醤油	1	油揚げ	6	ホワイトルウ	6	いわしの梅煮50g	50
	上白糖	1	カレールウ	3.5	塩	0.7	米油	0.5	脱脂粉乳	5	キャベツ	40
	白こしょう	0.03	塩	0.05	白こしょう	0.03	濃口醤油	7	粉チーズ	2	きゅうり	10
	塩	0.1	牛乳(200ml)	206	鶏がらスープの素	0.2	塩	0.1	塩	0.03	ホールコーン	10
	オリーブ油	0.5	キャベツ	35	鶏がら	5	煮干しパック	2	白こしょう	0.03	米サラダ油	2
	馬鈴薯澱粉	0.1	ホールコーン	12	キャベツ	40	かつお削り節パック(だし用)	0.5	もやし	50	濃口醤油	3.3
	水	0.3	人参	5	きゅうり	10	もやし	45	きゅうり	12		
	豚肩肉角切	15	きゅうり	12	人参	6	小松菜	15	人参	8		
じゃが芋	30	濃口醤油	2.5	米サラダ油	2.5	人参	5	米サラダ油	1.5			
人参	12	米サラダ油	2	濃口醤油	2.5	濃口醤油	2	濃口醤油	2.5			
玉ねぎ	20	柏餅40g	40	(冷凍)みかん	75	米サラダ油	1.5	米酢	1.5			
大麦	8					米酢	1.5	上白糖	0.3			
スープストック	1					上白糖	0.3	塩	0.2			
ローリエ	0.02					塩	0.2					
米油	1											
塩	0.7											
白こしょう	0.03											
キャベツ	40											
きゅうり	12											
人参	5											
米サラダ油	0.2											
塩	0.2											
濃口醤油	1.1											

※★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	ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 こんにゃくサラダ	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	味噌ラーメン 牛乳 金平春巻き 変わり和え	御飯 牛乳 豚キムチ 春雨サラダ 味付け小いわし	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							
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	麦御飯	56.2	中華麺(1・2・3年生)	154	御飯	66.2	黒パン40g(1・2年生)	63	御飯	66.2	
	豚もも肉	15		中華麺(4・5・6年生)	198			牛乳(200ml)	206	黒パン50g(3・4年生)	78		
	豚肩肉	15	牛乳(200ml)	206	もやし	15				黒パン60g(5・6年生)	94	牛乳(200ml)	206
	じゃが芋	35			長ねぎ	10							
	玉ねぎ	40	あじ磯辺フライ50g	50	人参	5	豚肩肉	30	牛乳(200ml)	206	鶏肉と根菜のつくね50g	50	
	人参	15	米油	7	豚肩挽肉	4	豚もも肉	25					
	粉チーズ	3	中濃ソース(ボトル)	5	豚もも挽肉	4	白菜キムチ	25	大豆	20	じゃが芋	45	
	ウスターソース	2			ホールコーン	10	玉ねぎ	30	豚もも挽肉	13	玉ねぎ	30	
	トマトケチャップ	2	大根	30	根生姜	0.5	にら	5	豚肩挽肉	13	突こんにゃく	15	
ハヤシルウ	16	ごぼう	7	にんにく	0.2	人参	8	玉ねぎ	30	(冷凍)さやいんげん	10		
プロセスチーズ(ダイス状)	3	人参	12	上白糖	0.8	にんにく	0.2	人参	8	人参	10		
白こしょう	0.03	板こんにゃく	12	濃口醤油	3.2	米油	0.5	にんにく	0.1	豚もも肉	8		
米油	1	鶏胸肉	8	中華用スープストック	0.5	清酒	2	米油	1	豚肩肉	8		
		鶏もも肉	2	白こしょう	0.03	上白糖	1	トマトケチャップ	16	油揚げ	7		
		高野豆腐	5	赤味噌	14	塩	0.5	ウスターソース	2	濃口醤油	6.5		
		ふきカット水煮	3	白すりごま	1	白こしょう	0.03	スープストック	0.5	上白糖	2.7		
		濃口醤油	6	ごま油	0.3	白いりごま	0.8	チリパウダー	0.25	水	20		
		上白糖	2	鶏がら	4	ごま油	0.5	パブリカ	0.2				
		本みりん	1					白こしょう	0.03	サラダ用マカロニ	6		
		水	15	牛乳(200ml)	206	春雨	3	水	20	米サラダ油	0.15		
						キャベツ	30			きゅうり	8		
		おかひじき	7	金平春巻50g	50	人参	5	キャベツ	45	キャベツ	10		
		キャベツ	30	米油	6	きゅうり	8	人参	8	人参	10		
		きゅうり	10			米サラダ油	2	米サラダ油	2	米サラダ油	2		
		人参	7	もやし	35	上白糖	0.2	上白糖	0.8	濃口醤油	2		
		米サラダ油	2	きゅうり	12	塩	0.1	塩	0.2	塩	0.1		
		濃口醤油	3	人参	10	米酢	2.5	りんご酢	2	白こしょう	0.01		
				濃口醤油	2	濃口醤油	2						
				米サラダ油	2								
				パックかつお削り節	0.4	味付け小いわし(ごまなし)5g	5						

※★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	★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	麦御飯 牛乳 レバーの香味和え 呉汁 酢の物	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 照り焼きハンバーグ 芋団子汁 ごま和え	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	★肉丼(御飯) 牛乳 蒸しじゃが芋 和風フレンチ						
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)						
	御飯	66.2	麦御飯	56.2	バターロール30g(3・4年生) バターロール40g(5・6年生)	45 61	御飯	66.2	御飯	66.2	御飯	84.8
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	木綿豆腐	95	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)澱粉付	45	スパゲッティ	25	ハンバーグ50g	50	さば切り身澱粉付50g	50	さば切り身澱粉付50g	50
	長ねぎ	10	米油	7	米サラダ油	1	米油	1	米油	7	米油	7
	たけのこ	19	濃口醤油	3.8	上白糖	20	濃口醤油	3	にんにく	0.16	にんにく	0.16
	豚もも挽肉	15	本みりん	1	豚肩挽肉	20	上白糖	1.5	長ねぎ	2	長ねぎ	2
	豚肩挽肉	15	清酒	1	玉ねぎ	30	本みりん	1	根生姜	0.2	根生姜	0.2
	人参	10	白いりごま	1.5	人参	10	馬鈴薯澱粉	0.2	ゆず果汁	0.3	ゆず果汁	0.3
	にら	5	水	5	マッシュルームスライス	10	水	4	濃口醤油	2.9	濃口醤油	2.9
	根生姜	0.5			にんにく	0.3	いももち	28	本みりん	2	本みりん	2
	にんにく	0.2			粉チーズ	2	鶏胸肉	10	水	4.3	水	4.3
	米油	1	大豆	7	米油	0.5	ごぼう	5	馬鈴薯澱粉	0.14	馬鈴薯澱粉	0.14
	赤味噌	6	大根	15	トマトケチャップ	20	人参	10	人参	10	人参	10
	濃口醤油	2.1	板こんにやく	12	トマト(カット)	3	大根	20	チンゲンサイ	12	チンゲンサイ	12
	上白糖	1.5	ごぼう	10	ウスターソース	2	長ねぎ	10	豆腐ミートボール	30	豆腐ミートボール	30
馬鈴薯澱粉	1.5	長ねぎ	10	塩	0.4	米油	1	春雨	5	春雨	5	
水	15	人参	10	白こしょう	0.03	清酒	1	濃口醤油	2	濃口醤油	2	
切干大根	6	油揚げ	5			濃口醤油	5	清酒	1	清酒	1	
きゅうり	10	白味噌	11	キャベツ	40	塩	0.4	塩	0.7	塩	0.7	
人参	8	煮干しパック	2	きゅうり	8	かつお削り節パック(だし用)	2	中華用スープストック	0.7	中華用スープストック	0.7	
米サラダ油	2			人参	10			鶏がら	5	鶏がら	5	
濃口醤油	3.3	きゅうり	10	フレンチドレッシング(ボトル)	5							
★プルーン(2個入)16g	16	春雨	5	パインゼリー60g	60	キャベツ	30					
		乾燥カットわかめ	0.5			ほうれん草	20	大根	45	大根	45	
		米酢	3			もやし	15	きゅうり	10	きゅうり	10	
		濃口醤油	3			白ねりごま	2.5	人参	5	人参	5	
		上白糖	1.2			濃口醤油	3	濃口醤油	1	濃口醤油	1	
		塩	0.1			上白糖	1.5	塩	0.2	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29日 (水)	5月30日 (木)	5月31日 (金)				
献立名	★御飯 牛乳 豚肉の生姜焼き 味噌汁 お浸し	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	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)
	御飯	66.2	御飯	66.2	地粉うどん(1・2・3年生)	168	
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	地粉うどん(4・5・6年生)	216	
	★豚ロース切身(酒漬)50g	50	豚肩肉角切(酒漬)	30	鶏胸肉	10	
	米油	1	馬鈴薯澱粉	4.5	長ねぎ	10	
	根生姜	0.6	(冷蔵)さつま芋	30	油揚げ	10	
	濃口醤油	2.5	米油	7	人参	5	
	本みりん	1.2	濃口醤油	3.2	濃口醤油	2.1	
	水	4.5	上白糖	2.4	塩	0.05	
	じゃが芋	20	本みりん	1	白味噌	13	
玉ねぎ	8	清酒	1	白ねりごま	4		
油揚げ	6	白いりごま	0.8	白すりごま	2		
木綿豆腐	20	水	4	煮干しパック	1		
乾燥カッパわかめ	0.5			かつお削り節パック(だし用)	2		
白味噌	12	切干大根	6	牛乳(200ml)	206		
かつお削り節パック(だし用)	1	糸昆布	2	卵の花コロッケ60g	60		
煮干しパック	2	鶏もも肉	2	米油	7		
キャベツ	25	鶏胸肉	6	キャベツ	25		
ほうれん草	15	突こんにやく	15	ほうれん草	20		
もやし	20	人参	8	ホールコーン	8		
濃口醤油	3.3	さつま揚げ	8	人参	5		
パックかつお削り節	0.4	油揚げ	4	米サラダ油	2		
		上白糖	2.5	濃口醤油	2.5		
		濃口醤油	6.4				
		水	25				
		キャベツ	40				
		きゅうり	10				
		人参	5				
		塩	0.1				
		白こしょう	0.01				
		マヨネーズ(チューブ)	7.5				

※★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。