

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	白ごま鶏うどん 牛乳 卵の花コロッケ 千草和え	麦御飯 牛乳(Ⓜ250ml) ジャークチキン アイルリッシュスープ キャベツのサラダ	★御飯 牛乳(Ⓜ250ml) 豆腐の味噌炒め 切干大根のサラダ ドライプルーン	ソイ丼(麦御飯) 牛乳(Ⓜ250ml) コーンサラダ 柏餅	御飯 牛乳(Ⓜ250ml) 照り焼きハンバーグ 芋団子汁 ごま和え	★御飯 牛乳(Ⓜ250ml) 豚肉の生姜焼き 味噌汁 お浸し						
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)						
	地粉うどん	252	麦御飯	83	御飯	92	麦御飯	105	御飯	92	御飯	92
	鶏胸肉	15					大豆	18				
	長ねぎ	15	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	豚もも挽肉	18	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257
	油揚げ	12					豚肩挽肉	18				
	人参	8	鶏もも切身(酒漬)70g	70	木綿豆腐	115	ショルダーベーコン	10	ハンバーグ60g	60	★豚ロース切身(酒漬)60g	60
	濃口醤油	2.5	米油	1	長ねぎ	15	小松菜	26	米油	1	米油	1
	塩	0.06	玉ねぎ	8	たけのこ	23	人参	6	濃口醤油	4	根生姜	0.7
	白味噌	15	にんにく	0.24	豚もも挽肉	18	米油	0.5	上白糖	2	濃口醤油	3
	白ねりごま	4.5	根生姜	0.24	豚肩挽肉	18	水	18	本みりん	1	本みりん	1.5
	白すりごま	2.4	オレンジジュース(濃縮還元)	6	人参	12	濃口醤油	3.5	馬鈴薯澱粉	0.3	水	5
	煮干しパック	1.2	クミン	0.06	にら	7	上白糖	1.8	水	5		
	かつお削り節パック(だし用)	2.4	チリパウダー	0.12	根生姜	0.7	本みりん	3.5				
			タイム	0.05	にんにく	0.3	カレールー	4.5	いももち	30	じゃが芋	25
	牛乳(200ml)	206	パプリカ	0.3	米油	1	塩	0.06	鶏胸肉	12	玉ねぎ	10
		上白糖	1.2	赤味噌	7			油揚げ	8	油揚げ	8	
卵の花コロッケ70g	70	白こしょう	0.03	濃口醤油	3.2	牛乳(250ml)	257	ごぼう	7	木綿豆腐	25	
米油	8	塩	0.12	上白糖	1.5			人参	12	乾燥カットわかめ	0.6	
		オリーブ油	0.6	馬鈴薯澱粉	2	キャベツ	40	大根	25	白味噌	14	
キャベツ	30	馬鈴薯澱粉	0.12	水	20	ホールコーン	15	長ねぎ	12	かつお削り節パック(だし用)	1.2	
ほうれん草	25	水	0.4			人参	7	米油	1	煮干しパック	2.5	
ホールコーン	10			切干大根	7	きゅうり	15	清酒	1			
人参	7	豚肩肉角切	18	きゅうり	12	濃口醤油	3	濃口醤油	7	キャベツ	30	
米サラダ油	2.5	じゃが芋	45	人参	10	米サラダ油	2.5	塩	0.5	ほうれん草	22	
濃口醤油	3	人参	15	米サラダ油	3	濃口醤油		かつお削り節パック(だし用)	2.5	もやし	25	
		玉ねぎ	30	濃口醤油	4.4					濃口醤油	4.4	
		大麦	9			柏餅40g	40			パックかつお削り節	0.5	
		スープストック	1.2	★プルーン(2個入)16g	16			キャベツ	35			
		ローリエ	0.03					ほうれん草	25			
		米油	1.2					もやし	20			
		塩	0.9					白ねりごま	3			
		白こしょう	0.05					濃口醤油	4			
								上白糖	2			
		キャベツ	50									
		きゅうり	15									
		人参	7									
		米サラダ油	0.25									
		塩	0.3									
		濃口醤油	1.3									

※★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(Ⓢ250ml) 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		黒パン 牛乳 チリコンカン コールスロー		御飯 牛乳(Ⓢ250ml) 豆とかぼちゃのコロッケ けんちん汁 小松菜のサラダ		御飯 牛乳(Ⓢ250ml) 鶏肉と根菜のひらつくね 肉じゃが マカロニサラダ		味噌ラーメン 牛乳 金平春巻き 変わり和え		御飯 牛乳(Ⓢ250ml) 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	
		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
材料名及び分量(一人分のグラム数)	御飯	92	黒パン80g	125	御飯	92	御飯	92	中華麺	231	御飯	92
	牛乳(250ml)	257	牛乳(200ml)	206	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	もやし	20	牛乳(250ml)	257
	さば切り身澱粉付60g	60	大豆	25	豆とかぼちゃのコロッケ70g	70	鶏肉と根菜のつくね60g	60	長ねぎ	15	豚肩肉角切(酒漬)	35
	米油	8	豚もも挽肉	15	米油	8	じゃが芋	50	人参	7	馬鈴薯澱粉	5.5
	にんにく	0.2	豚肩挽肉	15	じゃが芋	30		玉ねぎ	40	根生姜	0.7	(冷蔵)さつま芋
	長ねぎ	2.4	人参	10	大根	20	突こんにやく	20	にんにく	0.3	濃口醤油	4
	根生姜	0.3	人参	10	人参	12	(冷凍)さやいんげん	15	上白糖	0.8	上白糖	3
	ゆず果汁	0.4	にんにく	0.2	ごぼう	10	人参	15	濃口醤油	4.3	本みりん	1.2
	濃口醤油	3.4	米油	1	長ねぎ	7	豚もも肉	10	中華用スープストック	0.8	清酒	1.2
	本みりん	2.4	トマトケチャップ	19	木綿豆腐	35	豚肩肉	10	白こしょう	0.05	白いりごま	1
	水	4.8	ウスターソース	3	板こんにやく	12	油揚げ	8	赤味噌	16	水	5
	馬鈴薯澱粉	0.16	スープストック	0.5	油揚げ	8	濃口醤油	8	白すりごま	1.2	切干大根	7.5
	人参	12	チリパウダー	0.35	米油	0.7	上白糖	3.2	ごま油	0.5	糸昆布	2.5
	チンゲンサイ	15	パプリカ	0.3	濃口醤油	8	水	25	鶏がら	5	鶏もも肉	3
	豆腐ミートボール	35	白こしょう	0.05	塩	0.2	煮干しパック	2	牛乳(200ml)	206	鶏胸肉	8
	春雨	6	水	30	かつお削り節パック(だし用)	0.7	サラダ用マカロニ	10	金平春巻60g	60	突こんにやく	18
濃口醤油	2.5	キャベツ	55	もやし	50	米サラダ油	0.15	米油	7	人参	10	
清酒	1.2	人参	10	小松菜	22	きゅうり	10	もやし	40	さつま揚げ	10	
塩	0.8	米サラダ油	2.5	人参	7	キャベツ	15	きゅうり	15	油揚げ	5	
中華用スープストック	0.8	上白糖	1	濃口醤油	2.5	人参	12	人参	12	上白糖	3	
鶏がら	6	塩	0.25	米サラダ油	2	濃口醤油	2.5	濃口醤油	2.5	濃口醤油	7.5	
大根	55	りんご酢	2.5	米酢	2	塩	0.15	米サラダ油	2.5	水	30	
きゅうり	12			上白糖	0.4	白こしょう	0.01	米サラダ油	2.5	キャベツ	50	
人参	7			塩	0.3			バックかつお削り節	0.5	きゅうり	12	
濃口醤油	1.2			洋辛子粉	0.05					人参	8	
塩	0.25									塩	0.12	
										白こしょう	0.02	
										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。

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(Ⓜ250ml) 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(Ⓜ250ml) 豚キムチ 春雨サラダ 味付け小いわし	麦御飯 牛乳(Ⓜ250ml) あじ磯辺フライ ふき入り高野煮 おかひじきのサラダ	子どもパン 牛乳 ペンネのクリーム煮 もやしのサラダ	★肉丼(御飯) 牛乳(Ⓜ250ml) 蒸しじゃが芋 和風フレンチ	麦御飯 牛乳(Ⓜ250ml) レバーの香味和え 呉汁 酢の物								
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)								
	御飯	92	御飯	92	麦御飯	83	子供パン80g	119	御飯	113	麦御飯	83		
	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	牛乳(200ml)	206	★豚もも肉(酒漬)	33	牛乳(250ml)	257		
	チキンメンチカツ70g	70	豚肩肉	35	あじ磯辺フライ50g	50	玉ねぎ	35	★豚肩肉(酒漬)	33	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)薬粉付	59		
	米油	8	豚もも肉	30	米油	7	じゃが芋	35	玉ねぎ	55	白滝	36	米油	9
	中濃ソース(ボトル)	5	白菜キムチ	30	中濃ソース(ボトル)	5	人参	12	人参	12	ほうれん草	15	濃口醤油	4.6
	アルファベットマカロニ	6	玉ねぎ	35	大根	35	ペンネ	12	根生姜	0.7	本みりん	1.2	上白糖	2.9
	白菜	25	にら	7	ごぼう	8	鶏もも肉	15	本みりん	1.2	上白糖	3	清酒	1.2
	人参	15	人参	10	人参	15	鶏胸肉	15	濃口醤油	10	米油	0.3	白いりごま	1.8
	玉ねぎ	20	にんにく	0.3	人参	15	米油	1.2	米油	0.3	牛乳(250ml)	257	水	6
	レバー入りフランクフルト(カット)	18	米油	0.5	板こんにゃく	15	ホワイトルウ	8	★(冷蔵)じゃが芋(蒸しじゃが芋用)	70	大豆	9	大豆	20
	ショルダーベーコン	5	清酒	3	鶏胸肉	9	脱脂粉乳	6	塩	0.7	大根	20	板こんにゃく	14
	濃口醤油	1.2	上白糖	1.5	鶏もも肉	3	粉チーズ	2.4	ひじき	0.6	ごぼう	12	ごぼう	12
	塩	0.8	塩	0.7	高野豆腐	6	塩	0.24	キャベツ	45	長ねぎ	12	人参	12
	白こしょう	0.05	白こしょう	0.05	ふきカット水煮	4	白こしょう	0.05	きゅうり	12	油揚げ	7	油揚げ	7
鶏がらスープの素	0.3	白いりごま	1	濃口醤油	7.5	もやし	55	人参	8	白味噌	13	白味噌	13	
鶏がら	6	ごま油	0.5	上白糖	2.5	きゅうり	15	米サラダ油	2	煮干しパック	2.5	煮干しパック	2.5	
キャベツ	50	春雨	4	水	20	人参	10	濃口醤油	3	きゅうり	12	きゅうり	12	
きゅうり	12	キャベツ	35	おかひじき	10	米サラダ油	2	米酢	3	春雨	6	春雨	6	
人参	7	人参	7	キャベツ	40	濃口醤油	2	濃口醤油	3.8	乾燥カットわかめ	0.8	乾燥カットわかめ	0.8	
米サラダ油	3	きゅうり	10	きゅうり	12	上白糖	0.4	米酢	3	米酢	4	米酢	4	
濃口醤油	3	米サラダ油	2.5	人参	10	塩	0.3	濃口醤油	3.8	濃口醤油	4	濃口醤油	4	
(冷凍)みかん	75	上白糖	0.2	米サラダ油	2.5					上白糖	1.5	上白糖	1.5	
		塩	0.15	濃口醤油	3.5					塩	0.12	塩	0.12	
		米酢	3											
		濃口醤油	2.5											
		洋辛子粉	0.05											
		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29日 (水)	5月30日 (木)	5月31日 (金)				
献立名	五目寿司(麦酢飯) 牛乳(Ⓜ250ml) いわしの梅煮 野菜サラダ	ハヤシライス(麦御飯) 牛乳(Ⓜ250ml) こんにゃくサラダ	バターロール 牛乳(Ⓜ250ml) 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				
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)	(g)		(g)		(g)
	麦酢飯	83	麦御飯	105	バターロール60g	92	
	鶏胸肉	14	豚もも肉	20			
	鶏もも肉	10	豚肩肉	20	牛乳(250ml)	257	
	人参	12	じゃが芋	45			
	たけのこ	7	玉ねぎ	45	スパゲッティ	30	
	生竹輪	10	人参	20	米サラダ油	1.5	
	油揚げ	7	粉チーズ	5	豚もも挽肉	25	
	清酒	1	ウスターソース	2.5	豚肩挽肉	25	
	上白糖	3.3	トマトケチャップ	2.5	玉ねぎ	40	
濃口醤油	6	ハヤシルウ	19	人参	12		
水	25	プロセスチーズ(ダイス状)	4	マッシュルームスライス	12		
牛乳(250ml)	257	白こしょう	0.05	にんにく	0.4		
いわしの梅煮50g	50	米油	1.2	粉チーズ	3		
		牛乳(250ml)	257	米油	0.6		
キャベツ	50	大根	20	トマトケチャップ	25		
きゅうり	12	サラダ用こんにゃく	12	トマト(カット)	4		
ホールコーン	12	人参	10	ウスターソース	3		
米サラダ油	2.5	きゅうり	12	塩	0.5		
濃口醤油	3.9	ホールコーン	12	白こしょう	0.04		
		和風ドレッシング(ボトル)	7.5	キャベツ	45		
				きゅうり	10		
				人参	12		
				フレンチドレッシング(ボトル)	7.5		
				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。