

Aブロック(小学校)

令和 7 年度 5 月分 献立

日	5月 1日 (木)		5月 2日 (金)		5月 7日 (水)		5月 8日 (木)		5月 9日 (金)		5月12日 (月)			
献立名	コッペパン 牛乳 チキンステーキ ミネストローネ イタリアンサラダ		五目寿司(麦酢飯) 牛乳 いかメンチ 春雨サラダ 柏餅		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		御飯 牛乳 黒はんぺんフライ めった汁 ごま和え		ソイ丼(麦御飯) 牛乳 酢の物 冷凍みかん		御飯 牛乳 チキンメンチカツ 肉じゃが ナムル			
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		
	コッペパン40g(1・2年生)	57	麦酢飯	56.2	バターロール30g(1・2・3年生)	45	御飯	66.2	麦御飯	76.8	御飯	66.2		
	コッペパン50g(3・4年生)	72	鶏胸肉	10	バターロール40g(4・5・6年生)	61	牛乳(200ml)	206	大豆	15	牛乳(200ml)	206		
	コッペパン60g(5・6年生)	85	鶏もも肉	10	牛乳(200ml)	206			豚もも挽肉	18				
	牛乳(200ml)	206	人参	10		黒はんぺんフライ50g	50	豚肩挽肉	18	チキンメンチカツ50g	50			
			たけのこ	6	米油			6				ショルダーベーコン	8	
	鶏もも切身(酒漬)60g 米油 長ねぎ にんにく 上白糖 濃口醤油 塩 清酒 白こしょう オリーブ油 水	60 0.5 8 0.2 0.3 1.2 0.12 1.2 0.02 0.5 4	生竹輪	8		木綿豆腐 (冷蔵)さつま芋	20	小松菜	20	中濃ソース(ボトル)	5			
			油揚げ	6	豚もも挽肉			21	米油			0.5		
			(冷凍)グリーンピース	2	豚肩挽肉	21	水	15	じゃが芋 玉ねぎ 突こんにゃく (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	46 30 15 10 10 8 8 7 6.5 2.7 20				
			清酒	1	玉ねぎ	30	大根	10						
			上白糖	3	人参	10	人参	10						
			濃口醤油	5.5	マッシュルームスライス	9	豚肩肉	7						
			水	20	にんにく	0.3	豚もも肉	7						
			牛乳(200ml)	206	粉チーズ	2	ごぼう	5			塩	0.05		
					米油	0.5	板こんにゃく	4						
			いかメンチ(ソース味)50g 米油	50 6	トマトケチャップ	20	干椎茸スライス	1			牛乳(200ml)	206		
					トマト(カット)	3	長ねぎ	3						
			フジッリマカロニ ドライパック白いんげん豆 玉ねぎ 人参 セロリ トマト(カット) バラベーコン スープストック オリーブ油 塩 白こしょう 鶏がら	5 10 30 10 3 25 10 0.5 1 0.8 0.03 8	ウスターソース	2	根生姜	0.7	きゅうり	10	大豆もやし ほうれん草 人参 濃口醤油 ごま油 ラー油 上白糖	25 20 10 3 1.4 0.15 1.5		
					塩	0.4	米油	0.5	春雨	5				
					白こしょう	0.03	白味噌	12	乾燥カットわかめ	0.5			米酢	3
	鶏がら	8			キャベツ	35	小松菜	25						
	キャベツ きゅうり 人参 イタリアンドレッシング(ボトル)	40 8 10 5	白こしょう	0.03	白味噌	12	白菜	35	濃口醤油	3				
			キャベツ	35	もやし	15	上白糖	1.2						
			きゅうり	10	白ねりごま	2.5	塩	0.1						
			人参	6	濃口醤油	3	(冷凍)みかん	75						
	イタリアンドレッシング(ボトル)	5	上白糖	1.5										
			ホールコーン	10	濃口醤油	3								
			フレンチドレッシング(ボトル)	5	上白糖	1.5								

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】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。

Aブロック(小学校)

令和 7 年度 5 月分 献立

日	5月13日 (火)		5月14日 (水)		5月15日 (木)		5月16日 (金)		5月19日 (月)		5月20日 (火)	
献立名	御飯 牛乳 さばのすだちソースかけ 打ち豆汁 おかひじきのサラダ		ワンタンメン(中華麺) 牛乳 金平春巻き 変わり浸し		ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 和風フレンチ		御飯 牛乳 味噌カツ 高野煮 きくらげと春雨のサラダ		麦御飯 牛乳 レバーの香味和え ふきの味噌汁 もやしのサラダ		御飯 牛乳 いわしの梅煮 切干大根と糸昆布の煮付け 野菜サラダ シークワサーゼリー	
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	中華麺(1・2・3年生)	154	麦御飯	76.8	御飯	66.2	麦御飯	56.2	御飯	66.2
	牛乳(200ml)	206	中華麺(4・5・6年生)	198	豚もも肉	15	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	さば切身(酒漬)50g	50	ワンタンの皮	7	豚肩肉	15	とんかつ50g	50	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)蕡粉付	45	いわしの梅煮50g	50
	米油	1	もやし	15	じゃが芋	36	米油	6	米油	7	切干大根 糸昆布 鶏もも肉 鶏胸肉 突こんにゃく 人参 さつま揚げ 油揚げ 上白糖 濃口醤油 水	6
	にんにく	0.1	長ねぎ	10	玉ねぎ	40	八丁味噌	1	濃口醤油	3.8		2
	根生姜	0.25	人参	8	人参	15	ウスターソース	1	上白糖	2.4		4
	すだち果汁	0.3	豚もも挽肉	6	粉チーズ	3	中濃ソース	1.7	本みりん	1		4
	濃口醤油	3	豚肩挽肉	6	トマトケチャップ	2	上白糖	2	清酒	1	鶏胸肉	4
	本みりん	2	濃口醤油	4	ハヤシルウ	17	水	4	白いりごま	1.5	突こんにゃく	15
	水	3.5	塩	1.2	プロセスチーズ(ダイス状)	2	大根 ごぼう 人参 板こんにゃく 鶏胸肉 鶏もも肉 高野豆腐 (冷凍)さやいんげん 濃口醤油 上白糖 本みりん 水	30	白いりごま	5	人参	8
	馬鈴薯澱粉	0.15	中華用スープストック	0.3	白こしょう	0.03		7	ふきカット水煮	12	さつま揚げ	8
			白こしょう	0.03	米油	1		12	じゃが芋	22	油揚げ	5
			鶏がら	7				12	人参	6	上白糖	2.5
材料名及び分量(一人分のグラム数)	打ち豆	6	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	鶏胸肉	5	(冷凍)豆腐	22	濃口醤油	6.4
	大根	10	金平春巻40g	40	ひじき	0.5	油揚げ	5	白味噌	5	水	25
	人参	8	米油	5	キャベツ	35	高野豆腐	4.5	かつお削り節パック(だし用)	13	キャベツ きゅうり 人参 塩 白こしょう マヨネーズ(チューブ)	40
	里芋	16	キャベツ	40	きゅうり	8	(冷凍)さやいんげん	3	煮干しパック	1.2		10
	板こんにゃく	5	ほうれん草	12	人参	7	濃口醤油	6	もやし	50		5
	油揚げ	6	人参	8	米サラダ油	2.5	上白糖	2	小松菜	15		0.1
	長ねぎ	5	濃口醤油	3	濃口醤油	3	本みりん	1	人参	5	白こしょう	0.01
	白味噌	12	米サラダ油	1			水	15	濃口醤油	2	マヨネーズ(チューブ)	7.5
	かつお削り節パック(だし用)	2	ごま油	0.2					米サラダ油	1.5	シークワサーゼリー50g	50
	おかひじき	7					キャベツ	30	米酢	1.5		
	キャベツ	30					人参	6	上白糖	0.3		
	きゅうり	10					春雨	1.5	塩	0.2		
材料名及び分量(一人分のグラム数)	人参	7					乾燥きくらげ	0.4				
	米サラダ油	2					米サラダ油	2				
	濃口醤油	3					上白糖	0.16				
							塩	0.1				
							米酢	2				
							濃口醤油	1.6				

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】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。

Aブロック(小学校)

令和 7 年度 5 月分 献立

日	5月21日 (水)		5月22日 (木)		5月23日 (金)		5月26日 (月)		5月27日 (火)		5月28日 (水)	
献立名	白ごま鶏うどん(地粉うどん) 牛乳 卵の花コロッケ 千草和え		子どもパン 牛乳 フランクフルトのオイル焼き ペンネのクリーム煮 コールスロー		★肉丼(御飯) 牛乳 変わり和え		麦御飯 魚ふりかけ 牛乳 豆とかぼちゃのコロッケ ごぼうと豚肉の炒め煮 もやしのナムル		御飯 牛乳 あじ磯辺フライ 沢煮椀 コーンサラダ		★そぼろ丼(御飯) 牛乳 蒸しじゃが芋 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(1・2・3年生)	168	子供パン40g(1・2年生)	59	御飯	84.8	麦御飯	56.2	御飯	66.2	御飯	84.8
	地粉うどん(4・5・6年生)	216	子供パン50g(3・4年生)	74	★豚もも肉(酒漬)	30					鶏もも挽肉	30
	鶏もも肉	12	子供パン60g(5・6年生)	89	★豚肩肉(酒漬)	30	魚ふりかけ2. 8g	2.8	牛乳(200ml)	206	鶏胸挽肉	30
	長ねぎ	10			玉ねぎ	45					ホールコーン	10
	油揚げ	8	牛乳(200ml)	206	白滝	30	牛乳(200ml)	206	あじ磯辺フライ50g	50	人参	6
	人参	5			人参	10			米油	6	(冷凍)グリーンピース	3
	濃口醤油	2.1	レバー入りフランクフルト40g	40	ほうれん草	10	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60	中濃ソース(ボトル)	5	干椎茸スライス	1
	塩	0.05	米油	0.5	根生姜	0.5	米油	7			濃口醤油	5.5
	白味噌	13			本みりん	1			大根	15	上白糖	1
	白ねりごま	4	玉ねぎ	30	上白糖	2.5	ごぼう	30	ごぼう	10	根生姜	0.8
	白すりごま	2	じゃが芋	30	濃口醤油	8.5	豚もも肉	10	豚もも肉せん切り	10	清酒	1
	煮干しパック	1	人参	10			豚肩肉	10	人参	8	本みりん	1
	かつお削り節パック(だし用)	2	ペンネ	10	牛乳(200ml)	206	板こんにゃく	12	突こんにゃく	8	水	8
			鶏もも肉	12			人参	12	なると	5		
	牛乳(200ml)	206	鶏胸肉	8	もやし	30	(冷凍)さやいんげん	8	干椎茸スライス	1	牛乳(200ml)	206
			(冷凍)グリーンピース	3	ホールコーン	15	根生姜	0.8	うすくち醤油	7		
	卵の花コロッケ60g	60	米油	1	きゅうり	12	米油	1	塩	0.1	★(冷蔵)じゃが芋(蒸しじゃが芋用)	70
	米油	7	ホワイトルウ	6	人参	5	清酒	3	かつお削り節パック(だし用)	2	塩	0.7
			脱脂粉乳	5	濃口醤油	3.3	上白糖	2				
	キャベツ	25	粉チーズ	2	米サラダ油	2	濃口醤油	5	キャベツ	35	キャベツ	25
	ほうれん草	20	塩	0.2	パックかつお削り節	0.4	水	17	ホールコーン	12	ほうれん草	15
	ホールコーン	8	白こしょう	0.03					人参	5	もやし	20
	人参	5					もやし	45	きゅうり	12	濃口醤油	3.3
	米サラダ油	2	キャベツ	45			小松菜	15	濃口醤油	2.5	バックかつお削り節	0.4
	濃口醤油	2.5	人参	8			人参	5	米サラダ油	2		
			米サラダ油	2			濃口醤油	3				
			上白糖	0.8			ごま油	0.8				
			塩	0.2			米酢	1.4				
			りんご酢	2			上白糖	0.8				
							塩	0.1				

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】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。

Aブロック(小学校)

令和 7 年度 5 月分 献立

日	5月29日 (木)		5月30日 (金)							
献立名	御飯 牛乳 照り焼きハンバーグ けんちん汁 醤油フレンチ		★御飯 牛乳 豆腐の味噌炒め 切干大根のサラダ 冷凍みかん							
材 料 名 及 び 分 量 (一 人 分 の グ ラ ム 数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	66.2	御飯	66.2						
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206						
	ハンバーグ50g	50	木綿豆腐	90						
	米油	1	長ねぎ	10						
	濃口醤油	3	たけのこ	19						
	上白糖	1.5	豚もも挽肉	15						
	本みりん	1	豚肩挽肉	15						
	馬鈴薯澱粉	0.2	人参	10						
	水	4	にら	5						
			根生姜	0.5						
	じゃが芋	23	にんにく	0.2						
	大根	15	米油	1						
	人参	10	赤味噌	6						
	ごぼう	7	濃口醤油	2.1						
	長ねぎ	5	上白糖	1.5						
	木綿豆腐	20	馬鈴薯澱粉	1.5						
	板こんにゃく	10	水	15						
	油揚げ	5								
	米油	0.4	切干大根	6						
	濃口醤油	7	きゅうり	10						
	塩	0.1	人参	8						
	煮干しパック	2	米サラダ油	2						
	かつお削り節パック(だし用)	0.5	濃口醤油	3.3						
	キャベツ	40	★(冷凍)みかん	75						
	きゅうり	10								
	人参	6								
	米サラダ油	2.5								
	濃口醤油	2.5								

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】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。