

B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	五目寿司(麦酢飯) 牛乳 いかメンチ 春雨サラダ 柏餅		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		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		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		★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)		(g)
	麦酢飯	56.2	コッペパン40g(1・2年生)	57	麦御飯	76.8	御飯	66.2	御飯	66.2	御飯	66.2
	鶏胸肉	10	コッペパン50g(3・4年生)	72	豚もも肉	15						
	鶏もも肉	10	コッペパン60g(5・6年生)	85	豚肩肉	15	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	人参	10			じゃが芋	36						
	たけのこ	6	牛乳(200ml)	206	玉ねぎ	40	とんかつ50g	50	さば切身(酒漬)50g	50	木綿豆腐	90
	生竹輪	8			人参	15	米油	6	米油	1	長ねぎ	10
	油揚げ	6	鶏肉もも切身(酒漬)60g	60	粉チーズ	3	八丁味噌	1	にんにく	0.1	たけのこ	19
	(冷凍)グリーンピース	2	米油	0.5	ウスターソース	2	中濃ソース	1.7	根生姜	0.25	豚もも挽肉	15
	清酒	1	長ねぎ	8	トマトケチャップ	2	上白糖	2	すだち果汁	0.3	豚肩挽肉	15
	上白糖	3	にんにく	0.2	ハヤシルウ	17	水	4	濃口醤油	3	人参	10
	濃口醤油	5.5	上白糖	0.3	プロセスチーズ(ダイス状)	2			本みりん	2	にら	5
	水	20	濃口醤油	1.2	白こしょう	0.03	大根	30	水	3.5	根生姜	0.5
			塩	0.12	米油	1	ごぼう	7	馬鈴薯澱粉	0.15	にんにく	0.2
	牛乳(200ml)	206	清酒	1.2			人参	12			米油	1
			白こしょう	0.02	牛乳(200ml)	206	板こんにゃく	12	打ち豆	6	赤味噌	6
	いかメンチ(ソース味)50g	50	オリーブ油	0.5	ひじき	0.5	鶏胸肉	5	大根	10	濃口醤油	2.1
	米油	6	水	4	キャベツ	35	鶏もも肉	5	人参	8	上白糖	1.5
					きゅうり	8	高野豆腐	4.5	里芋	16	馬鈴薯澱粉	1.5
	春雨	3	フジッリマカロニ	5	人参	7	(冷凍)さやいんげん	3	板こんにゃく	5	水	15
	キャベツ	30	ドライパック白いんげん豆	10	米サラダ油	2.5	濃口醤油	6	油揚げ	6	切干大根	6
	人参	5	玉ねぎ	30	濃口醤油	3	上白糖	2	長ねぎ	5	きゅうり	10
	きゅうり	8	人参	10			本みりん	1	白味噌	12	人参	8
	米サラダ油	2	セロリ	3			水	15	かつお削り節パック(だし用)	2	米サラダ油	2
	上白糖	0.2	トマト(カット)	25							濃口醤油	3.3
	塩	0.1	バラベーコン	10			キャベツ	30	おかひじき	7		
	米酢	2.5	スープストック	0.5			人参	6	キャベツ	30	★(冷凍)みかん	75
	濃口醤油	2	オリーブ油	1			春雨	1.5	きゅうり	10		
			塩	0.8			乾燥きくらげ	0.4	人参	7		
	柏餅40g	40	白こしょう	0.03			米サラダ油	2	米サラダ油	2		
			鶏がら	8			上白糖	0.16	濃口醤油	3		
							塩	0.1				
			キャベツ	40			米酢	2				
			きゅうり	8			濃口醤油	1.6				
			人参	10								
			イタリアンドレッシング(ボトル)	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。

B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	★肉丼(御飯) 牛乳 変わり和え		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		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		白ごま鶏うどん(地粉うどん) 牛乳 卵の花コロッケ 干草和え		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 シークワーサーゼリー		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	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	84.8	子供パン40g(1・2年生)	59	麦御飯	56.2	地粉うどん(1・2・3年生)	168	御飯	66.2	麦御飯	56.2
	★豚もも肉(酒漬)	30	子供パン50g(3・4年生)	74			地粉うどん(4・5・6年生)	216				
	★豚肩肉(酒漬)	30	子供パン60g(5・6年生)	89	牛乳(200ml)	206	鶏もも肉	12	牛乳(200ml)	206	魚ふりかけ2. 8g	2.8
	玉ねぎ	45					長ねぎ	10				
	白滝	30	牛乳(200ml)	206	豚レバー(生姜醤油にんにく漬) 濃粉付	45	油揚げ	8	いわしの梅煮50g	50	牛乳(200ml)	206
	人参	10			米油	7	人参	5				
	ほうれん草	10	レバー入りフランクフルト40g	40	濃口醤油	3.8	濃口醤油	2.1	切干大根	6	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60
	根生姜	0.5	米油	0.5	上白糖	2.4	塩	0.05	糸昆布	2	米油	7
	本みりん	1			本みりん	1	白味噌	13	鶏もも肉	4		
	上白糖	2.5	玉ねぎ	30	清酒	1	白ねりごま	4	鶏胸肉	4	ごぼう	30
	濃口醤油	8.5	じゃが芋	30	白いりごま	1.5	白すりごま	2	突こんにゃく	15	豚もも肉	10
			人参	10	水	5	煮干しパック	1	人参	8	豚肩肉	10
	牛乳(200ml)	206	ペンネ	10			かつお削り節パック(だし用)	2	さつま揚げ	8	板こんにゃく	12
			鶏もも肉	12	ふきカット水煮	12			油揚げ	5	人参	12
	もやし	30	鶏胸肉	8	じゃが芋	22	牛乳(200ml)	206	上白糖	2.5	(冷凍)さやいんげん	8
	ホールコーン	15	(冷凍)グリーンピース	3	人参	6			濃口醤油	6.4	根生姜	0.8
	きゅうり	12	米油	1	(冷凍)豆腐	22	卵の花コロッケ60g	60	水	25	米油	1
	人参	5	ホワイトルウ	6	油揚げ	5	米油	7			清酒	3
	濃口醤油	3.3	脱脂粉乳	5	白味噌	13			キャベツ	40	上白糖	2
	米サラダ油	2	粉チーズ	2	かつお削り節パック(だし用)	1.2	キャベツ	25	きゅうり	10	濃口醤油	5
	パックかつお削り節	0.4	塩	0.2	煮干しパック	2	ほうれん草	20	人参	5	水	17
			白こしょう	0.03			ホールコーン	8	塩	0.1		
					もやし	50	人参	5	白こしょう	0.01	もやし	45
			キャベツ	45	小松菜	15	米サラダ油	2	マヨネーズ(チューブ)	7.5	小松菜	15
			人参	8	人参	5	濃口醤油	2.5			人参	5
			米サラダ油	2	濃口醤油	2			シークワーサーゼリー50g	50	濃口醤油	3
			上白糖	0.8	米サラダ油	1.5					ごま油	0.8
			塩	0.2	米酢	1.5					米酢	1.4
			りんご酢	2	上白糖	0.3					上白糖	0.8
					塩	0.2					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。

B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	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 黒はんぺんフライ めった汁 ごま和え		★そぼろ丼(御飯) 牛乳 蒸しじゃが芋 お浸し		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 チキンメンチカツ 肉じゃが ナムル		御飯 牛乳 あじ磯辺フライ 沢煮椀 コーンサラダ	
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	御飯	84.8	バターロール30g(1・2・3年生)	45	御飯	66.2	御飯	66.2
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	鶏もも挽肉	30	バターロール40g(4・5・6年生)	61	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	ハンバーグ50g	50	黒はんぺんフライ50g	50	鶏胸挽肉	30	牛乳(200ml)	206	チキンメンチカツ50g	50	あじ磯辺フライ50g	50
	米油	1	米油	6	ホールコーン	10	スパゲッティ	25	米油	6	米油	6
	濃口醤油	3	木綿豆腐	20	(冷凍)グリーンピース	3	米サラダ油	1	中濃ソース(ボトル)	5	中濃ソース(ボトル)	5
	上白糖	1.5	(冷蔵)さつま芋	20	干椎茸スライス	1	豚もも挽肉	21	じゃが芋	46	大根	15
	本みりん	1	大根	10	濃口醤油	5.5	玉ねぎ	21	玉ねぎ	30	ごぼう	10
	馬鈴薯澱粉	0.2	人参	10	上白糖	1	豚肩挽肉	21	突こんにゃく	15	豚もも肉せん切り	10
	水	4	豚肩肉	7	根生姜	0.8	人参	10	(冷凍)さやいんげん	10	人参	8
	じゃが芋	23	豚もも肉	7	清酒	1	マッシュルームスライス	9	人参	10	突こんにゃく	8
	大根	15	ごぼう	5	本みりん	1	にんにく	0.3	豚もも肉	8	なると	5
	人参	10	板こんにゃく	4	水	8	粉チーズ	2	豚肩肉	8	干椎茸スライス	1
	ごぼう	7	干椎茸スライス	1	牛乳(200ml)	206	米油	0.5	油揚げ	7	うすくち醤油	7
	長ねぎ	5	長ねぎ	3	★(冷蔵)じゃが芋(蒸しじゃが芋用)	70	トマトケチャップ	20	濃口醤油	6.5	塩	0.1
	木綿豆腐	20	根生姜	0.7	塩	0.7	トマト(カット)	3	上白糖	2.7	かつお削り節パック(だし用)	2
	板こんにゃく	10	米油	0.5	キャベツ	25	ウスターソース	2	水	20	キャベツ	35
	油揚げ	5	白味噌	12	ほうれん草	15	塩	0.4	大豆もやし	25	ホールコーン	12
	米油	0.4	小松菜	25	もやし	20	白こしょう	0.03	ほうれん草	20	人参	5
	濃口醤油	7	白菜	35	濃口醤油	3.3	キャベツ	35	人参	10	きゅうり	12
	塩	0.1	もやし	15	パックかつお削り節	0.4	きゅうり	10	濃口醤油	3	濃口醤油	2.5
	煮干しパック	2	白ねりごま	2.5			人参	6	ごま油	1.4	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			ホールコーン	10	ラー油	0.15		
	キャベツ	40	上白糖	1.5			フレンチドレッシング(ボトル)	5	上白糖	1.5		
	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。

B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	ソイ丼(麦御飯) 牛乳 酢の物 冷凍みかん		ワンタンメン(中華麺) 牛乳 金平春巻き 変わり浸し							
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	麦御飯	76.8	中華麺(1・2・3年生)	154						
	大豆	15	中華麺(4・5・6年生)	198						
	豚もも挽肉	18	ワンタンの皮	7						
	豚肩挽肉	18	もやし	15						
	ショルダーベーコン	8	長ねぎ	10						
	小松菜	20	人参	8						
	人参	5	豚もも挽肉	6						
	米油	0.5	豚肩挽肉	6						
	水	15	濃口醤油	4						
	濃口醤油	3	塩	1.2						
	上白糖	1.5	中華用スープストック	0.3						
	本みりん	3	白こしょう	0.03						
	カレールウ	5	鶏がら	7						
	塩	0.05								
			牛乳(200ml)	206						
	牛乳(200ml)	206	金平春巻40g	40						
			米油	5						
	きゅうり	10	キャベツ	40						
	春雨	5	ほうれん草	12						
	乾燥カットわかめ	0.5	人参	8						
	米酢	3	濃口醤油	3						
	濃口醤油	3	米サラダ油	1						
	上白糖	1.2	ごま油	0.2						
	塩	0.1								
	(冷凍)みかん	75								

※★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。