

Aブロック(小学校)

令和 8 年度 5 月分 献立

日	5月1日 (金)	5月7日 (木)	5月8日 (金)	5月11日 (月)	5月12日 (火)	5月13日 (水)						
献立名	御飯 牛乳 鶏肉の照り焼き 味噌汁 もやしのサラダ	五目寿司(麦酢飯) 牛乳 魚すり身フライ 即席漬け 柏餅	食パン キャラメルクリーム 牛乳 チリコンカン コールスロー	御飯 牛乳 オーロラソース和え ふき入り高野煮 マカロニサラダ	ソイ丼(麦御飯) 牛乳 酢の物 オレンジゼリー	白ごま鶏うどん 牛乳 卵の花コロッセ 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	麦酢飯	56.2	食パン40g(1・2年生)	51	御飯	66.2	麦御飯	76.8	地粉うどん70g(1・2・3年生)	168
	牛乳(200ml)	206	鶏胸肉	10	食パン50g(3・4年生)	64	牛乳(200ml)	206	大豆	15	地粉うどん80g(4・5・6年生)	192
	鶏もも切身(酒漬)60g	60	鶏もも肉	10	食パン60g(5・6年生)	77	豚もも挽肉	18	豚もも挽肉	18	鶏もも肉	12
	米油	1	人参	10	キャラメルクリーム15g	15	豚肩挽肉	18	豚肩挽肉	18	長ねぎ	10
	根生姜	0.2	たけのこ	6	牛乳(200ml)	206	ソノルダベーコン	8	小松菜	20	油揚げ	8
	濃口醤油	2.7	生竹輪	8	大豆	20	トマトケチャップ	9	人参	5	人參	5
	本みりん	1.2	油揚げ	6	豚もも挽肉	13	ウスターソース	5	米油	0.5	濃口醤油	2.1
	清酒	0.5	清酒	1	豚肩挽肉	13	上白糖	2	水	15	塩	0.05
	上白糖	0.5	上白糖	3	玉ねぎ	30	水	2	濃口醤油	3	白味噌	13
水	3.5	水	20	人参	8	大根	30	上白糖	1.5	白ねりごま	4	
じゃが芋	20	牛乳(200ml)	206	にんにく	0.1	ごぼう	7	本みりん	3	白すりごま	2	
玉ねぎ	8	魚すり身フライ50g	50	米油	1	人参	12	カレールー	5	煮干しパック	1	
油揚げ	6	米油	6	トマトケチャップ	16	板こんにゃく	12	塩	0.05	かつお削り節パック(だし用)	2	
木綿豆腐	20	キャベツ	35	ウスターソース	2	鶏胸肉	6	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	
乾燥カッパわかめ	0.5	きゅうり	10	スープストック	0.5	鶏もも肉	6	卵の花コロッセ60g	60	卵の花コロッセ60g	60	
白味噌	13	人参	8	チリパウダー	0.25	高野豆腐	4.5	米油	7	米油	7	
かつお削り節パック(だし用)	1	濃口醤油	1	パプリカ	0.2	ふき水煮	5	きゅうり	10	キャベツ	25	
煮干しパック	2	塩	0.11	白こしょう	0.03	濃口醤油	6	春雨	5	乾燥カッパわかめ	0.5	
もやし	45	柏餅40g	40	水	20	上白糖	2	乾燥カッパわかめ	0.5	米酢	3	
小松菜	15			キャベツ	45	本みりん	1	濃口醤油	3	米酢	3	
人参	5			人参	8	水	15	上白糖	1.2	上白糖	1.2	
濃口醤油	1.8			米サラダ油	2	フジリマカロニ	6	塩	0.1	塩	0.1	
米サラダ油	1.4			上白糖	0.8	米サラダ油	0.15	オレンジゼリー50g	50	オレンジゼリー50g	50	
米酢	1.4			塩	0.2	きゅうり	8					
上白糖	0.3			りんご酢	2	キャベツ	10					
塩	0.18					人参	10					
						ホールコーン	5					
						米サラダ油	2					
						濃口醤油	2.5					
						塩	0.1					
						白こしょう	0.01					

※★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】を使用しない献立です。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・麺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 8 年度 5 月分 献立

日	5月22日 (金)		5月25日 (月)		5月26日 (火)		5月27日 (水)		5月28日 (木)		5月29日 (金)	
献立名	ワンタンメン 牛乳 大豆とごぼうのメンチカツ わかめ和え		ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 コーンサラダ		麦御飯 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 豆腐の味噌炒め 切干大根のサラダ 冷凍みかん		御飯 牛乳 豚肉とさつま芋の揚げ和え 呉汁 ごま和え		御飯 牛乳 さばの塩焼き けんちん汁 変わり浸し	
		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	中華麺70g(1・2・3年生)	154	麦御飯	76.8	麦御飯	56.2	御飯	66.2	御飯	66.2	御飯	66.2
	中華麺80g(4・5・6年生)	176	豚もも肉	15	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	ワンタンの皮	7	豚肩肉	15	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60	木綿豆腐	90	豚肩肉角切(酒漬)	30	さばの文化干し50g	50
	もやし	15	じゃが芋	35	米油	7	長ねぎ	10	馬鈴薯澱粉 (冷蔵)さつま芋	4.5 30	米油	1
	長ねぎ	10	玉ねぎ	40	ごぼう	30	たけのこ	19	米油	7	じゃが芋	21
	人参	8	人参	15	豚もも肉	10	豚もも挽肉	15	濃口醤油	3.2	大根	15
	豚もも挽肉	6	粉チーズ	3	豚肩肉	10	豚肩挽肉	15	上白糖	2.4	人参	10
	豚肩挽肉	6	ウスターソース	2	板こんにゃく	12	人参	10	本みりん	1	ごぼう	7
	濃口醤油	4	トマトケチャップ	2	人参	12	根生姜	0.5	清酒	1	長ねぎ	5
	塩	1.2	ハヤシルウ	17	(冷凍)さやいんげん	8	にんにく	0.2	水	4	木綿豆腐	20
	中華用スープストック	0.3	プロセスチーズ(ダイス状)	2	根生姜	0.8	米油	1	大豆	7	板こんにゃく	10
	白こしょう	0.03	白こしょう	0.03	米油	1	赤味噌	6	大根	15	油揚げ	5
	鶏がら	7	米油	1	清酒	3	濃口醤油	2.1	板こんにゃく	12	米油	0.4
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	上白糖	2	上白糖	1.5	ごぼう	10	濃口醤油	7
	大豆とごぼうのメンチカツ40g	40	キャベツ	35	濃口醤油	5	馬鈴薯澱粉	1.5	長ねぎ	10	塩	0.1
米油	5	ホールコーン	12	水	17	水	15	人参	10	煮干しパック	2	
乾燥カットわかめ	0.5	きゅうり	10	もやし	45	切干大根	6	油揚げ	10	かつお削り節パック(だし用)	0.5	
大根	30	濃口醤油	2.5	小松菜	15	きゅうり	10	白味噌	11	キャベツ	20	
人参	10	米サラダ油	2	人参	5	人参	8	煮干しパック	2	小松菜	12	
きゅうり	8			濃口醤油	3	米サラダ油	2			人参	8	
米サラダ油	2			ごま油	0.8	濃口醤油	3.3	キャベツ	30	もやし	25	
濃口醤油	2			米酢	1.4	★(冷凍)みかん	75	小松菜	15	濃口醤油	3	
塩	0.1			上白糖	0.8			もやし	10	米サラダ油	1	
				塩	0.1			人参	5	ごま油	0.2	
								白ねりごま	2.5			
								上白糖	1.5			
								濃口醤油	3			

※★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】を使用しない献立です。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・麺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。