

B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	五目寿司(麦酢飯) 牛乳 魚すり身フライ 即席漬け 柏餅	御飯 牛乳 オーロラソース和え 心き入り高野煮 マカロニサラダ	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 さばの塩焼き けんちん汁 変わり浸し	こどもパン 牛乳 チキンメンチカツ ミネストローネ クリーミーサラダ
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	麦酢飯 56.2	御飯 66.2	麦御飯 76.8	麦御飯 56.2	御飯 66.2	子供パン40g(1・2年生) 59
	鶏胸肉 10	牛乳(200ml) 206	豚もも肉 15	牛乳(200ml) 206	牛乳(200ml) 206	子供パン50g(3・4年生) 74
	鶏もも肉 10	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)蕨粉付 45	豚肩肉 15	豆とかぼちゃのコロッケ60g 60	さばの文化干し50g 50	子供パン60g(5・6年生) 89
	人参 10	米油 7	じゃが芋 35	米油 7	米油 1	牛乳(200ml) 206
	たけのこ 6	トマトケチャップ 9	玉ねぎ 40	ごぼう 30	じゃが芋 21	チキンメンチカツ60g 60
	生竹輪 8	ウスターソース 5	人参 15	豚もも肉 10	大根 15	米油 7
	油揚げ 6	上白糖 2	粉チーズ 3	豚肩肉 10	人参 10	中濃ソース(ボトル) 5
	清酒 1	水 2	ウスターソース 2	板こんにゃく 12	ごぼう 7	フジッリマカロニ 5
	上白糖 3	大根 30	トマトケチャップ 2	人参 12	長ねぎ 5	ドライパック白いんげん豆 10
濃口醤油 5.5	ごぼう 7	ハヤシルウ 17	(冷凍)さやいんげん 8	木綿豆腐 20	玉ねぎ 30	
水 20	人参 12	プロセスチーズ(ダイス状) 2	根生姜 0.8	板こんにゃく 10	人参 10	
牛乳(200ml) 206	鶏胸肉 6	白こしょう 0.03	米油 1	油揚げ 5	セロリ 3	
魚すり身フライ50g 50	板こんにゃく 12	牛乳(200ml) 206	キャベツ 35	清酒 0.4	トマト(カット) 25	
米油 6	鶏もも肉 6	ホールコーン 12	人参 5	濃口醤油 7	バラベーコン 10	
キャベツ 35	高野豆腐 4.5	人参 5	きゅうり 10	塩 0.1	スープストック 0.5	
きゅうり 10	心き水煮 5	濃口醤油 10	濃口醤油 5	煮干しパック 2	オリーブ油 1	
人参 8	濃口醤油 6	濃口醤油 2.5	米サラダ油 2	かつお削り節パック(だし用) 0.5	塩 0.8	
濃口醤油 1	上白糖 2	米サラダ油 2		キャベツ 20	白こしょう 0.03	
塩 0.11	本みりん 1			小松菜 12	鶏がら 8	
柏餅40g 40	水 15			人参 5	キャベツ 35	
	フジッリマカロニ 6			濃口醤油 3	きゅうり 10	
	米サラダ油 0.15			ごま油 0.8	人参 8	
	きゅうり 8			米酢 1.4	濃口醤油 3	
	キャベツ 10			上白糖 0.8	米サラダ油 1	
	人参 10			塩 0.1	ごま油 0.2	
	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。

Bブロック(小学校)

令和 8 年度 5 月分 献立

日	5月14日 (木)	5月15日 (金)	5月18日 (月)	5月19日 (火)	5月20日 (水)	5月21日 (木)
献立名	ソイ丼(麦御飯) 牛乳 酢の物 オレンジゼリー	麦御飯 牛乳 豚肉の甘辛焼き じゃが芋のそぼろ煮 和風フレンチ	御飯 牛乳 鶏肉の照り焼き 味噌汁 もやしのサラダ	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	白ごま鶏うどん 牛乳 卵の花コロッケ 千草和え	★肉丼(御飯) 牛乳 変わり和え
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	御飯 66.2	食パン40g(1・2年生) 51	地粉うどん70g(1・2・3年生) 168	御飯 84.8
	大豆 15			食パン50g(3・4年生) 64	地粉うどん80g(4・5・6年生) 192	★豚もも肉(酒漬) 30
	豚もも挽肉 18	牛乳(200ml) 206	牛乳(200ml) 206	食パン60g(5・6年生) 77	鶏もも肉 12	★豚肩肉(酒漬) 30
	豚肩挽肉 18	豚ロース切身(酒漬)50g 50	鶏もも切身(酒漬)60g 60	キャラメルクリーム15g 15	長ねぎ 10	玉ねぎ 45
	ショルダーベーコン 8	米油 1	米油 1	牛乳(200ml) 206	油揚げ 8	白滝 30
	小松菜 20	濃口醤油 3.2	根生姜 0.2	大豆 20	人参 5	人参 10
	人参 5	上白糖 1.2	濃口醤油 2.7	豚もも挽肉 13	濃口醤油 2.1	ほうれん草 10
	米油 0.5	上白糖 0.2	本みりん 1.2	豚肩挽肉 13	塩 0.05	根生姜 0.5
	水 15	にんにく 0.2	清酒 0.5	玉ねぎ 30	白味噌 13	本みりん 1
	濃口醤油 3	水 2	上白糖 0.5	人参 8	白ねりごま 4	上白糖 2.5
	上白糖 1.5	じゃが芋 40	水 3.5	玉ねぎ 1	白すりごま 2	濃口醤油 8.5
	本みりん 3	玉ねぎ 25	じゃが芋 20	人参 8	煮干しパック 1	牛乳(200ml) 206
カレールウ 5	人参 15	油揚げ 6	にんにく 0.1	かつお削り節パック(だし用) 2		
塩 0.05	板こんにゃく 20	トマトケチャップ 16	米油 1			
牛乳(200ml) 206	(冷凍)さやいんげん 8	ウスターソース 2	卵の花コロッケ60g 60			
きゅうり 10	鶏もも挽肉 4	スープストック 0.5	米油 7			
春雨 5	鶏胸挽肉 12	チリパウダー 0.25	キャベツ 25			
乾燥カットわかめ 0.5	濃口醤油 6.5	パブリカ 0.2	ほうれん草 20			
米酢 3	上白糖 3	白こしょう 0.03	ホールコーン 8			
濃口醤油 3	水 25	水 20	人参 5			
上白糖 1.2	ひじき 0.5	もやし 45	米サラダ油 2			
塩 0.1	キャベツ 35	小松菜 15	上白糖 0.8			
オレンジゼリー50g 50	きゅうり 8	人参 5	塩 0.2			
	人参 7	濃口醤油 1.8	りんご酢 2			
	米サラダ油 2.5	米サラダ油 1.4				
	濃口醤油 3	米酢 1.4				
		上白糖 0.3				
		塩 0.18				

※★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。

B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	★御飯 牛乳 豆腐の味噌炒め 切干大根のサラダ 冷凍みかん	★そぼろ丼(御飯) 牛乳 蒸しじゃが芋 春雨サラダ	御飯 牛乳 あじ磯辺フライ 沢煮椀 醤油フレンチ 豆乳プリンタルト	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	御飯 牛乳 照り焼きハンバーグ 切干大根と糸昆布の煮付け 野菜サラダ	御飯 牛乳(200ml) 豚肉とさつま芋の揚げ和え 呉汁 ごま和え						
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)						
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	御飯	66.2	御飯	66.2	中華麺70g(1・2・3年生)	154	御飯	66.2	御飯	66.2		
	牛乳(200ml)	206	御飯 鶏もも挽肉 鶏胸挽肉 ホールコーン	30 30 10	牛乳(200ml)	206	中華麺80g(4・5・6年生)	176	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	木綿豆腐	90	人参	6	あじ磯辺フライ50g	50	ワンタンの皮	7	ハンバーグ50g	50	豚肩肉角切(酒漬)	30
	長ねぎ	10	(冷凍)グリーンピース	3	米油	6	もやし	15	米油	1	馬鈴薯澱粉	4.5
	たけのこ	19	干椎茸スライス	1	中濃ソース(ボトル)	5	豚もも挽肉	6	濃口醤油	3	(冷蔵)さつま芋	30
	豚もも挽肉	15	濃口醤油	5.5	大根	15	豚肩挽肉	6	上白糖	1.5	米油	7
	豚肩挽肉	15	上白糖	1	ごぼう	10	濃口醤油	4	本みりん	1	濃口醤油	3.2
	人参	10	根生姜	0.8	豚もも肉せん切り	10	塩	1.2	馬鈴薯澱粉	0.2	上白糖	2.4
	にら	5	清酒	1	人参	8	中華用スープストック	0.3	水	4	本みりん	1
	根生姜	0.5	本みりん	1	突こんにやく	8	白こしょう	0.03	切干大根	6	清酒	1
	にんにく	0.2	水	8	なると	5	鶏がら	7	糸昆布	2	水	4
	米油	1	牛乳(200ml)	206	干椎茸スライス	1	牛乳(200ml)	206	鶏もも肉	4	大豆	7
	赤味噌	6	★(冷蔵)じゃが芋(蒸しじゃが芋用)	70	うすくち醤油	7	大豆とごぼうのメンチカツ40g	40	鶏胸肉	4	大根	15
	濃口醤油	2.1	塩	0.7	塩	0.1	米油	5	突こんにやく	15	板こんにやく	12
	上白糖	1.5	キャベツ	30	かつお削り節パック(だし用)	2	乾燥カットわかめ	0.5	人参	8	ごぼう	10
	馬鈴薯澱粉	1.5	きゅうり	8	キャベツ	40	大根	30	さつま揚げ	8	長ねぎ	10
水	15	人参	5	きゅうり	10	人参	10	油揚げ	5	人参	10	
切干大根	6	春雨	3	人参	6	きゅうり	8	上白糖	2.5	油揚げ	5	
きゅうり	10	米サラダ油	2.5	米サラダ油	2.5	米サラダ油	2	濃口醤油	6.4	白味噌	11	
人参	8	米酢	2.5	濃口醤油	2.5	濃口醤油	2	水	25	煮干しパック	2	
米サラダ油	2	濃口醤油	2	豆乳プリンタルト25g(小学校)	25	塩	0.1	キャベツ	40	キャベツ	30	
濃口醤油	3.3	塩	0.1					きゅうり	10	小松菜	15	
★(冷凍)みかん	75	上白糖	0.2					人参	5	もやし	10	
								塩	0.1	人参	5	
								白こしょう	0.01	白ねりごま	2.5	
								マヨネーズ(チューブ)	7.5	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。