

Cブロック(中学校)

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	御飯 牛乳(㊤250ml) あじ磯辺フライ 沢煮椀 醤油フレンチ	白ごま鶏うどん 牛乳 卵の花コロッケ 千草和え	★御飯 牛乳(㊤250ml) 豆腐の味噌炒め 切干大根のサラダ 冷凍みかん	麦御飯 牛乳(㊤250ml) 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(㊤250ml) オーロラソース和え ふき入り高野煮 マカロニサラダ	★そぼろ丼(御飯) 牛乳(㊤250ml) 蒸しじゃが芋 春雨サラダ								
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)								
	御飯	92	御飯	92	麦御飯	83	御飯	92	御飯	113				
	牛乳(250ml)	257	地粉うどん100g 鶏もも肉 長ねぎ 油揚げ	15 15 10	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	鶏胸挽肉 ホールコーン 人参 (冷凍)グリーンピース 干椎茸スライス 濃口醤油 上白糖 根生姜 清酒 本みりん 水	35 12 8 4 1.2 6.5 1.2 1 1.2 1 10		
	あじ磯辺フライ60g 米油 中濃ソース(ボトル)	60 7 5	人参 濃口醤油 塩 白味噌 白ねりごま 白すりごま 煮干しパック かつお削り節パック(だし用)	8 2.5 0.06 15 4.5 2.4 1.2 2.4	木綿豆腐 長ねぎ たけのこ 豚もも挽肉 人参 にら 根生姜 にんにく 米油 赤味噌 濃口醤油 上白糖 馬鈴薯澱粉 水	110 15 23 18 18 12 7 0.7 0.3 1 7 3.2 1.5 2 20	豆とかぼちゃのコロッケ80g 米油 ごぼう 豚もも肉 豚肩肉 板こんにゃく 人参 (冷凍)さやいんげん 根生姜 米油 清酒 上白糖 濃口醤油 水	80 9 40 12 12 15 15 10 1 1 3 2.5 6 20	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)澱粉付 米油 トマトケチャップ ウスターソース 上白糖 水 大根 ごぼう 人参 板こんにゃく 鶏胸肉 鶏もも肉 高野豆腐 ふき水煮 濃口醤油 本みりん 水	55 9 10 7 2.5 2.4 35 8 15 15 7 7 5.5 6 7.5 2.5 1.2 20	濃口醤油 上白糖 根生姜 清酒 本みりん 水	7 9 10 7 7 6 7.5 2.5 1.2 20	★(冷蔵)じゃが芋(蒸しじゃが芋用) 塩	70 0.7
	大根 ごぼう 豚もも肉せん切り 人参 突こんにゃく なると 干椎茸スライス うすくち醤油 塩 かつお削り節パック(だし用)	20 15 15 10 10 7 1.5 8 0.2 2.5	牛乳(200ml) 卵の花コロッケ70g 米油 キャベツ ほうれん草 ホールコーン 人参 米サラダ油 濃口醤油	206 70 8 30 25 10 7 2.5 3	切干大根 きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油 ★(冷凍)みかん	7 12 10 3 4.4 75	もやし 小松菜 人参 濃口醤油 ごま油 米酢 上白糖 塩	50 20 7 3.6 1 1.8 1 0.12	フジッリマカロニ 米サラダ油 きゅうり キャベツ 人参 ホールコーン 米サラダ油 濃口醤油 塩 白こしょう	7 0.15 10 15 12 7 2.4 3 0.12 0.01	キヤベツ きゅうり 人参 春雨 米サラダ油 米酢 濃口醤油 塩 上白糖	35 10 7 4 3 3 2.5 0.15 0.3		

※★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。

Cブロック(中学校)

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(Ⓜ250ml) さばの塩焼き けんちん汁 変わり浸し	★肉丼(御飯) 牛乳(Ⓜ250ml) 変わり和え	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(Ⓜ250ml) 鶏肉の照り焼き 味噌汁 もやしのサラダ	ハヤシライス(麦御飯) 牛乳(Ⓜ250ml) コーンサラダ	ワンタンメン 牛乳(Ⓜ250ml) 大豆とごぼうのメンチカツ わかめ和え
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	御飯	御飯	食パン80g	御飯	麦御飯	中華麺100g
	牛乳(250ml)	★豚もも肉(酒漬) ★豚肩肉(酒漬) 玉ねぎ	キャラメルクリーム15g	牛乳(250ml)	豚もも肉 豚肩肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参	ワンタンの皮 もやし 長ねぎ 人参
	さばの文化干し60g 米油	白滝 人参 ほうれん草 根生姜	牛乳(200ml) 大豆	鶏もも切身(酒漬)70g 米油 根生姜	ウスターソース トマトケチャップ ハヤシルウ プロセスチーズ(ダイス状) 白こしょう 米油	豚もも挽肉 豚肩挽肉 濃口醤油 塩 中華用スープストック 白こしょう 鶏から
	じゃが芋 大根 人参 ごぼう 長ねぎ 木綿豆腐 板こんにゃく 油揚げ 米油 濃口醤油 塩 煮干しパック かつお削り節(だし用)	本みりん 上白糖 濃口醤油 牛乳(250ml) もやし ホールコーン きゅうり 人参 濃口醤油 米サラダ油 パックかつお削り節	豚もも挽肉 豚肩挽肉 玉ねぎ 人参 にんにく 米油 トマトケチャップ ウスターソース スープストック チリパウダー パプリカ 白こしょう 水	じゃが芋 玉ねぎ 油揚げ 木綿豆腐 乾燥カットわかめ 白味噌 かつお削り節パック(だし用) 煮干しパック	牛乳(250ml) キャベツ ホールコーン 人参 きゅうり 濃口醤油 米サラダ油	大豆とごぼうのメンチカツ60g 米油 乾燥カットわかめ 大根 人参 きゅうり 米サラダ油 濃口醤油 塩
	キャベツ 小松菜 人参 もやし 濃口醤油 米サラダ油 ごま油		キャベツ 人参 米サラダ油 上白糖 塩 りんご酢	もやし 小松菜 人参 濃口醤油 米サラダ油 米酢 上白糖 塩 洋辛子粉		

※★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。