2024 5月 詳細献立表

★お知らせ★ 台風等の天候や材料の都合により、献立を変更することがあります。その際は学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

3 つのグループの働きと使用食材名

おもに血・肉・骨となる おもに体の調子を整える おもに体の調子を整える おもに体の調子を整える おもに体の調子を整える おもにかり動となる 1・2群(たんぱく質・無機質) は、2000 人参 玉ねぎ 小松菜 にんにく パヤリ 唐辛子 スパゲティ(小麦) オリーブ油 塩 エレ・ネ 4等が 献立名 がいた。 かめじ 人参 玉ねぎ 小松 にんにく パセリ 唐辛子 ペペロンチーノ 1 チーズ(乳) サラミソーセージ(牛肉 豚肉 乳) 海藻サラダ シーチキン(大豆) ピザポテト 玉ねぎ ピーマン じゃがいも こめ油 塩 ピザソース(大豆) 水 海そうサラダ たけのこごはん 大根 きゅうり 人参 干し椎茸 葉ねぎ 醤油 酢 三温糖 米 麦 こめ油 みりん 料理酒 塩 鶏だし骨 2 唐草焼き ごまジャコ和え かしわもち 三温糖 でん粉 こめ油 ごま ごま油 三温糖 料理酒 薄口醤油 みりん 卵 豆腐 ひじき いんげん 醤油 塩 酢 キャベツ 人参 きゅうり しらす 木 麦ごはん もずくスープ 米 塩 こしょう 料理酒 鶏だし骨 トウバンジャン 醤油 塩 料理酒 みりん もずく 錦糸卵 大根 人参 えのき 醤油 塩 キャベツ 人参 玉ねぎ ピーマン にんにく しょうが ホイコーロー 豚肉 厚揚げ 赤みそ 三温糖 こめ油 ごま油 火 パイン缶 パイン 参 玉ねぎ ピーマン しめじ にんにく トマトピューレ 「ヤップ デミグラスソース 料理酒 塩 こしょう ベーキングパウダー 8 スパゲティボンゴレ スパゲティ(小麦) こめ油 あさり 抹茶ケーキ 大根サラタ 小麦粉 グラニュー糖 マー オリーブ油 三温糖 卵 牛乳 小豆 マーガリン 抹茶 水 薄口醤油 塩 こしょう シーチキン(大豆) 大根 人参 きゅうり コーン レモン果汁 麦ごはん 米 麦 9 じゃがいものみそ汁 油揚げ わかめ 赤みそ 白みそ 玉ねぎ かつお節 じゃがいも 千草焼き 千草焼き(小麦 卵 乳 大豆 鶏肉) 人参 こんにゃく ごぼう たけのこ 干し椎茸 いんげん 人参 干し椎茸 ごぼう 葉ねぎ しょうが 木 筑前煮 里芋 こめ油 三温糖 料理酒 みりん 醤油 かつお節 かやくごはん 豆腐の生姜あんかけ きゃべつのレモン和え 五目あんかけそば(めん) 米 麦 こめ油 三温糖 でん粉 塩 醤油 みりん 料理酒 鶏だし骨 醤油 みりん 鶏肉 あお豆 10 豆腐 金 三温糖 薄口醤油 塩 酢 シーチキン(大豆) キャベツ 赤ピーマン 小松菜 レモン果汁 中華めん(小麦 大豆) もやし 白菜 人参 玉ねぎ 小松菜 しょうが 塩 薄口醤油 オイスターソース 料理酒 五目あんかけそば(あんかけ) 鶏肉 えび イカ こめ油 ごま油 でん粉 中華スープ(鶏肉 豚肉) 醤油 みりん 月 さつま芋 サラダ油 三温糖 でん粉 梅肉和え コッペパン 白花豆スープ スクランブルエッグ グリーンサラダ ミニケチャップ くふぁじゅうしい 魚のごま風味焼き アーサのウサチー まごはん 糸けずり 大根 きゅうり 梅びしお(りんご) 醤油 カリカリ梅 梅肉和え E温糖 コッペパン(小麦 乳 大豆) じゃがいも マーガリン 小麦粉 鶏肉 白花豆・白いんげん豆 牛乳 塩 こしょう 鶏だし骨 14 人参 しめじ 玉ねぎ パセリ 牛乳 こめ油 塩 こしょう DD. 火 キャベツ きゅうり いんげん コーン コールスロードレッシング 酢 ちくわ 三温糖 ケチャップ 15 豚肉 もずく ちき揚げ(大豆) 大豆 干し椎茸 人参 葉ねぎ 米 麦 こめ油 塩 みりん 豚だし骨 ごま グラニュー糖 料理酒 醤油 みりん さば 水 アーサ 大根 シークヮーサー果汁 酢 薄口醤油 米 麦 冬瓜 人参 小松菜 16 冬瓜のおつゆ 鶏肉 醤油 料理酒 みりん かつお節 もやし炒め 豚肉 厚揚げ もやし 人参 にら こめ油 醤油 塩 オイスターソース 木 納豆みそ 納豆(大豆) シーチキン(大豆) 赤みそ 白みそ 三温糖 こめ油 しょうが 焼きのり のり 玉ねぎ トマト缶 コーン にんにく トマトピューレ 料理酒 塩 しょうゆ ケチャップ こしょう 鶏だし骨 トマトリゾット あさり 米 麦 三温糖 こめ油 17 ささみチーズ焼き ポテトサラダ オレンジ ささみチーズフライ(乳 小麦 鶏肉 大豆) 金 ハム(豚肉 乳 大豆 卵) きゅうり 人参 じゃがいも 三温糖 ノンエッグマヨネース 塩 こしょう 酢 オレンジ オレフタ コッペパン レンズ豆のスープ ボイルウインナー コッペパン(小麦 乳 大豆) 20 鶏肉 レンズ豆 玉ねぎ 人参 大根 パセリ にんにく 塩 こしょう 鶏だし骨 ロングウインナー(小麦 牛肉 月 -ルズローサラダ キャベツ きゅうり 人参 ピクルス レモン果汁 三温糖 ノンエッグマヨネーズ 酢 塩 こしょう 麦ごはん 肉じゃが 米 麦 21 じゃがいも 三温糖 こめ油 牛肉 人参 玉ねぎ いんげん こんにゃく 塩 醤油 みりん 料理酒 中華スープ(鶏肉 豚肉) トロット ししゃも塩焼き キムチ和え ソース焼きそば タピオカウブサー 切干大根の和え物 麦ごはん コーンと卵のスー 火 子持ちししゃも 塩 塩 醤油 キムチ味(りんご ごま 三温糖 わかめ 大根 きゅうり 大豆) キャベツ もやし 人参 ピーマン 中華めん(小麦 大豆) こめ油 ごま油 シークヮーサー果汁 タピオカ粉 紅芋 三温糖 塩 ウスターソース オイスターソース 22 豚肉 きな粉(大豆) タピオカ粉 紅芋 三温糖 塩 水 シーチキン(大豆) 切干大根 小松菜 人参 三温糖 ごま 醤油 酢 米 麦 コーン 人参 塩 薄口醤油 鶏だし骨 DO. でん粉 23 タコライス(肉) ケチャップ ウスターソース デミグラスソース チリミックス チリパウダー パプリカパウダー 塩 人参 玉ねぎ きくらげ にんにく 牛肉 豚肉 大豆 こめ油 タコライス(野菜) タコライス(チーズ) バナナ あじさいごはん いわしの甘露煮 木 キャベツ チーズ(乳) バナナ 24 人参 玉ねぎ 葉ねぎ 米 麦 黒米 紅芋 こめ油 塩 カリカリ梅 薄口醤油 みりん 料理酒 鶏だし骨 いわしの甘露煮(小麦 大豆) · 金 小松菜 人参 こんにゃく 小松菜の白和え チキン(大豆) 豆腐 甘口白みそ 三温糖 塩 黒糖パン 黒糖パン(小麦 乳 大豆) 人参 玉ねぎ マッシュルーム 27 ケチャップ ポークビーンズ 豚肉 大豆 じゃがいも 三温糖 こめ油 デミグラスソース 豚だし骨 塩 こしょう トマトピューレ にんにく 魚の香草焼き アーモンドサ パン粉(小麦 大豆) オリーブ油 月 さば チーズ(乳) バジル キャベツ 人参 きゅうり レモン果汁 塩 イタリアンドレッシング(大豆 りんご) シーチキン(大豆) 三温糖 アーモンド ァー<u>し</u> 麦ごはん 釉 テンメンジャン(小麦 大豆) トウバンジャン 豚だし骨 28 麻婆豆腐 豆腐 豚肉 赤みそ 三温糖 こめ油 ごま油 でん粉 火 もやしの中華和え ハム(豚肉 乳 大豆 卵) ごま油 三温糖 選油 酢 もやし きゅうり 人参 にんにく しょうが ツナライス 醤油 塩 こしょう 鶏だし骨 シーチキン(大豆) 玉ねぎ 人参 しめじ ピーマン 米 麦 こめ油 29 シークヮーサー果汁 パセリャベツ 人参 エリンギ コーン こんにゃく にんにく 鶏肉のシークヮーサー焼き 鶏肉 醤油 みりん 三温糖 キャベツソテー ちき揚げ(大豆) ъk 羅油 塩 こめ油 オレンジ 麦ごはん オレンジ 米 麦 玉ねぎ 人参 ピーマン にんにく リンゴピューレ カレールウ カレー粉 ウスターソース 鶏だし骨 30 野菜カレ じゃがいも こめ油 三温糖 /木 とんかつ(小麦 豚肉 大豆) サラダ油 トンカツ 仲良しゼリ アガー みかん パイン 黄桃 シークヮーサー果汁 グラニュー糖

[※]予定詳細献立表は食品表示法に定められている28品目<u>(乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・松茸・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・</u> **ごま・カシューナッツ・アーモンド)**の表示をしています。 ※サラダ油(**大豆)**は揚げ調理で複数回の調理に使用します。 ※もやし・えだまめ・あお豆の原料は<u>大豆</u>です。 ※もずく・あおさ・のり等の海藻類や、あさり等の二枚貝、しらす等の小魚には、<u>いか・えび・かに</u>の稚魚が混入していることがあります。