

様

2023、6月分予定献立

保護者確認欄

乳製品

(5)

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
			1 麦ご飯	2 わかめご飯
			カレーライス 海と畑のサラダ	さわらの西京焼き おかひじきのごま和え なめこ汁
5 減量パン ^{あんず ジャム}	6 米飯	7 パン	8 米飯	9 米飯
五目うどん おかひじきサラダ	豚しゃぶサラダ (小袋ぽん酢しょうゆ) 豆腐のみそ汁	トマトオムレツ アスパラサラダ(小袋ごまドレッシング) ワンタンスープ	牛丼 チンゲンサイのいりどり和え	酢豚 もずくのすまし汁
12 パン	13 米飯	14 米飯	15 米飯	16 米飯
鶏肉とレバーのソースからめ 汁ビーフン	肉じゃが煮 じゃこのサラダ	あじの南蛮漬け 小松菜の和え物 高野豆腐の卵とじ	焼肉風 夏野菜のみそ汁 パインアップル(個包装)	焼きししゃも チンゲンサイの和え物 たけのこと鶏肉のみそ煮
19 パン	20 わかめご飯	21 パン	22 す飯	23 米飯
ポークビーンズ ツナサラダ	焼き魚(さけ) 切干し大根の炒めナムル たまねぎのみそ汁	鶏肉のレモン風味 カリフラワーのカレー味 コンソメスープ	手巻きずし (卵、ウインナー、竹輪、ツナ、 小袋マヨネーズ、焼きのり) 湯葉のすまし汁	豚肉のアップルソース こぶきいも 豆苗スープ
26 ナン	27 米飯	28 米飯	29 米飯	30 米飯
ドライカレー ポトフ	えびのチリソース キャベツのレモン和え 中華スープ	ポークシューマイ きゅうりの梅おかか和え 具だくさんみそ汁 やさいふりかけ	親子丼 ビーフンサラダ	じゃんじゃん豆腐 魚麵のすまし汁

最新版 2023.6.2

牛乳(パック)は毎日つきます。

						1(木)			2(金)					
						麦ご飯 カレーライス 海と畑のサラダ			わかめご飯 さわらの西京焼き おかひじきのごま和え なめこ汁					
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
						豚肩ロース1.5cm角切り	30	35	さわら切身 50g	1切れ	1切れ			
						米ぬか油	0.3	0.3	白みそ	5.7	5.7			
						にんじん	20	22	清酒	1.4	1.4			
						たまねぎ	60	65	三温糖	0.85	0.85			
						じゃがいも	54	63	本みりん	0.2	0.2			
						マッシュルーム	4	5						
						給食用カレーフレーク	16	18	おかひじき	18	21.6			
						ウスターソース	2	2.2	もやし	25	30			
						ケチャップ	2	2	いりごま	0.6	0.72			
						りんご	3	3	上白糖	0.5	0.6			
						赤ワイン	0.5	0.6	うすくちしょうゆ	2.5	3			
						天外天塩	0.2	0.25						
						ガラムマサラ	0.01	0.04	なめこ	8	10			
						ココナッツミルク	2.5	3	木綿豆腐	40	45			
									たまねぎ	20	25			
						キャベツ	17	20.4	にんじん	10	12			
						きゅうり	10	12	根深ねぎ	10	12			
						まぐろ油漬け	15	18	みそ	7.25	7.4			
						にんじん	5	6	煮干し	4	4			
						冷凍ホールコーン	5	6						
						乾しひじき	1.5	1.8						
						うすくちしょうゆ	2.2	2.64	炊き込みわかめ	1.94	2.5			
						米酢	2.8	3.36						
						上白糖	1.2	1.44						
						米粒麦	9.7	12.5						

5(月)			6(火)			7(水)			8(木)			9(金)		
減量パン			米飯			パン			米飯			米飯		
あんずジャム			豚しゃぶサラダ			トマトオムレツ			牛丼			酢豚		
五目うどん			(小袋ぼん酢しょうゆ)			アスパラサラダ(小袋ごまドレッシング)			チンゲンサイのいろどり和え			もずくのすまし汁		
おかひじきサラダ			豆腐のみそ汁			ワントンスープ								
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
冷凍うどん	小1年 小2-6年 中・職	80 100 120	豚肩ロース薄切り	45 0.8	54 0.96	トマトオムレツ60g	1個	1個	牛肉ももばらスライス	40 70	48 84	豚肩ロース2cm角切り	40 0.3	48 0.36
米ぬか油		1.2	しょうが	25	30	グリーンアスパラガス	12	14.4	たまねぎ	16	19.2	しょうが	0.5	0.6
鶏もも皮なし	10	15	たまねぎ	15	18	たまねぎ	10	12	にんじん	1.9	2.28	清酒	1.1	1.32
焼きかまぼこ	8	10	きゅうり	5	6	ツイストマカロニ	5	6	おつゆふ	35	42	でんぷん	3.5	4.2
油揚げ	2	2.2	赤ピーマン	5	6	ポークハム	12	14.4	しらたき	5	6	米ぬか油	3.5	4.2
塩蔵わかめ	1.5	1.6	黄ピーマン	5	6	ごまドレッシング8ml	1袋	1袋	葉ねぎ	0.5	0.6	にんじん	8	9.6
にんじん	7	9	いりごま	1	1.2	ワンタンの皮	8	9	米ぬか油	1.5	1.8	たまねぎ	40	48
根深ねぎ	5.4	5.4	小袋ぼん酢しょうゆ 7g	1袋	1袋	豚ひき肉	8	10	三温糖	3.2	3.84	たけのこ水煮	8	9.6
天外天塩	0.15	0.16	小袋ぼん酢しょうゆ 15g			しょうが	0.2	0.24	こいくちしょうゆ	3.2	3.84	ピーマン	3.5	4.2
うすくちしょうゆ	5.6	5.9	木綿豆腐	40	45	たまねぎ	20	24	うすくちしょうゆ	3.2	3.84	パイナップル缶	10	12
本みりん	0.3	0.3	たまねぎ	20	24	にんじん	10	12	清酒	1	1.2	うずら卵水煮	18	21.6
出し昆布	0.6	0.6	にんじん	9	10.8	葉ねぎ	3.5	3.5	本みりん	1	1.2	上白糖	2.4	2.88
削り節 3号だし	4	4	塩蔵わかめ	1.2	1.4	きくらげ	0.2	0.3	キャベツ	26	31.2	こいくちしょうゆ	3.8	4.56
蒸しささみ	15	18	根深ねぎ	5.3	5.3	スープベースチキン	15	15	チンゲンサイ	34	40.8	米酢	1.7	2.04
おかひじき	18	21.6	出し昆布	0.6	0.6	天外天塩	0.12	0.13	にんじん	5	6	ごま油	0.4	0.48
にんじん	3	3.6	削り節 3号だし	4	4	みそ	7.25	7.35	冷凍ホールコーン	5	6	オイスターソース	0.6	0.72
うすくちしょうゆ	2.5	3	みそ	7.25	7.35	こしょう	0.03	0.04	チキンハム	8	9.6	乾燥もずく	0.3	0.35
米酢	2.1	2.52				うすくちしょうゆ	4.1	4.3	うすくちしょうゆ	2.6	3.12	冷凍豆腐	30	35
上白糖	0.9	1.08				ごま油	0.3	0.3	上白糖	0.4	0.48	にんじん	9	11
ごま油	0.5	0.6										えのきたけ	7	9
あんずジャム15g	1個	1個										天外天塩	0.12	0.13
												うすくちしょうゆ	3.8	4
												削り節 3号だし	5	5

12(月)			13(火)			14(水)			15(木)			16(金)		
パン 鶏肉とレバーのソースからめ 汁ビーフン			米飯 肉じゃが煮 じゃこのサラダ			米飯 あじの南蛮漬け 小松菜の和え物 高野豆腐の卵とじ			米飯 焼肉風 夏野菜のみそ汁 パインアップル(個包装)			米飯 焼きししゃも チンゲンサイの和え物 たけのこと鶏肉のみそ煮		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
鶏もも皮つき	45	54	豚肉ももスライス	25	27.5	あじレトルト4号 35g	1尾	1尾	豚肉ももスライス	25	30	ししゃも 15g	小1,2年 1尾	その他 2尾
カットレバーミニでん粉付	10	12	米ぬか油	0.3	0.33	でんぷん	3.5	3.5	牛肉ももばらスライス	25	30	キャベツ	25	30
しょうが	2	2.4	にんじん	14	15.4	米ぬか油	3.5	3.5	米ぬか油	0.5	0.6	キャベツ	50	60
こいくちしょうゆ	1.8	2.16	じゃがいも	77	84.7	上白糖	0.9	0.9	キャベツ	50	60	チンゲンサイ	25	30
清酒	1.5	1.8	たまねぎ	75	82.5	うすくちしょうゆ	2.25	2.25	にんじん	8	9.6	チンゲンサイ	35	42
でんぷん	4	4.8	しらたき	20	22	米酢	3	3	たまねぎ	15	18	にんじん	5	6
米ぬか油	5	6	冷凍さやいんげん	5	5.5	水	4.5	4.5	にんにく	0.9	1.08	うすくちしょうゆ	2.5	3
たまねぎ	28	33.6	三温糖	1.1	1.21	ごま油	0.15	0.15	しょうが	0.8	0.96	上白糖	0.4	0.48
赤ピーマン	3	3.6	こいくちしょうゆ	3	3.3	一味唐辛子	0.01	0.01	ケチャップ	2	2.4	たけのこ水煮	20	24
ケチャップ	4	4.8	うすくちしょうゆ	3.2	3.52	こまつな	40	48	りんご	2.5	3	鶏もも皮つき	25	30
ウスターソース	3	3.6	清酒	0.5	0.55	にんじん	3	3.6	いりごま	0.9	1.08	じゃがいも	55	66
カレー粉	0.4	0.48	本みりん	0.5	0.55	上白糖	0.6	0.72	八丁みそ	1.7	2.04	にんじん	15	18
上白糖	0.5	0.6	キャベツ	30	36	うすくちしょうゆ	1.76	2.112	こいくちしょうゆ	4.1	4.92	冷凍さやいんげん	5	6
にんにく	0.18	0.216	ちりめんじゃこ	3	3.6	高野豆腐	10	12	本みりん	0.9	1.08	板こんにゃく	20	24
平麺ビーフン	6	7	ごま油	0.5	0.6	鶏卵	26	31.2	清酒	0.9	1.08	ごぼう団子	18	21.6
もやし	15	18	冷凍むき枝豆	20	24	鶏もも皮つき	20	24	ウスターソース	2.1	2.52	みそ	5	6
にんじん	9	11	うすくちしょうゆ	1.2	1.44	にんじん	14	16.8	上白糖	1.7	2.04	上白糖	2	2.4
焼豚	8	10				たまねぎ	55	66	かぼちゃ角切り	15	18	本みりん	1.19	1.428
たまねぎ	14	17				冷凍さやいんげん	5	6	なす	10	12	こいくちしょうゆ	1.74	2.088
にら	3	3				うすくちしょうゆ	4.5	5.4	にんじん	10	12	削り節 3号だし	1	1.2
スープベースチキン	12	12				こいくちしょうゆ	1.5	1.8	たまねぎ	18	24	米ぬか油	0.4	0.48
天外天塩	0.1	0.11				三温糖	1.3	1.56	油揚げ	2	2.2	水	24	28.8
うすくちしょうゆ	4.5	4.7				本みりん	0.5	0.6	葉ねぎ	4	4			
ごま油	0.5	0.55				清酒	0.5	0.6	みそ	7.25	7.4			
						削り節 3号だし	1	1.2	煮干し	4	4			
									パインアップルスライス 40g	1袋	1袋			

26(月)			27(火)			28(水)			29(木)			30(金)		
ナン			米飯			米飯			米飯			米飯		
ドライカレー			えびのチリソース			ポークシューマイ			親子丼			じゃんじゃん豆腐		
ポトフ			キャベツのレモン和え 中華スープ			きゅうりの梅おかか和え 具だくさんみそ汁 やさいふりかけ			ビーフンサラダ			魚麵のすまし汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
豚ひき肉	20	24	むきえび	60	72	ポークシューマイ	小1,2年 小3-6年 中・職	1個 2個 3個	鶏もも皮つき	30	35	豚肉ももスライス	20	24
牛ひき肉	20	24	しょうが	0.8	0.96				米ぬか油	0.2	0.25	米ぬか油	0.2	0.24
たまねぎ	50	60	清酒	1	1.2				鶏卵	34	38	がんもどき	30	36
にんじん	15	18	でんぷん	10.5	12.6	きゅうり	30	36	たまねぎ	75	85	板こんにゃく	25	30
ピーマン	7	8.4	米ぬか油	6	7.2	乾燥カリカリ梅	0.4	0.48	にんじん	15	18	たまねぎ	40	48
マッシュルーム	3	3.6	根深ねぎ	6	7.2	花かつお	0.5	0.6	乾しいたけ	0.6	0.7	にんじん	10	12
にんにく	0.6	0.72	ケチャップ	5	6	うすくちしょうゆ	0.7	0.84	おつゆふ	1.5	1.6	根深ねぎ	4	4.8
有塩バター	2	1.9	清酒	2	2.4	上白糖	0.5	0.6	葉ねぎ	4.5	4.5	乾しいたけ	0.5	0.6
小麦粉	1.2	1.44	上白糖	2.2	2.64				三温糖	1.3	1.45	しょうが	0.4	0.48
カレー粉	0.72	0.864	米酢	1.8	2.16	にんじん	10	14	うすくちしょうゆ	2.5	2.8	みそ	2.8	3.36
ウスターソース	0.9	1.08	オイスターソース	1.8	2.16	冷凍豆腐	30	35	こいくちしょうゆ	4	4.6	こいくちしょうゆ	3	3.6
天外天塩	0.8	0.96	トウバンジャン	0.03	0.036	突きこんにゃく	20	25	清酒	0.5	0.5	三温糖	1.95	2.34
赤ワイン	0.8	0.96	スープベースチキン	3	3.6	ごぼう	9	11	本みりん	0.5	0.5	清酒	1	1.2
フルーツチャツネ	0.7	0.84	キャベツ	35	42	葉ねぎ	3.5	3.5	削り節 3号だし	2	2			
荒挽ミニカクテルウインナー	20	24	にんじん	3	3.6	みそ	7.25	7.4	ビーフン	6	7.2	魚麵	20	25
キャベツ	30	35	きゅうり	5	6	煮干し	4	4	にんじん	5	6	にんじん	10	12
じゃがいも	45	50	上白糖	0.2	0.24				きゅうり	20	24	乾燥湯葉	1	1.2
たまねぎ	35	40	米酢	0.5	0.6	いろいろやさいふりかけ	1個	1個	チキンハム	10	12	葉ねぎ	3.5	3.5
にんじん	18	22	レモン果汁	0.5	0.6				うすくちしょうゆ	3.4	4.08	うすくちしょうゆ	3.6	3.8
セロリー	3	4	天外天塩	0.18	0.216				米酢	3.3	3.96	天外天塩	0.15	0.16
スープベースチキン	15	15	豚肉ももスライス	15	20				上白糖	1.3	1.56	出し昆布	0.6	0.6
天外天塩	0.5	0.55	チンゲンサイ	15	20				ごま油	0.45	0.54	削り節 3号だし	4	4
こしょう	0.02	0.03	たまねぎ	20	25									
			にんじん	5	6									
ナン	小1-3年 小4-6年 中・職	50 70 100	きくらげ	0.2	0.3									
			ポークブイヨン	15	15									
			天外天塩	0.12	0.13									
			こしょう	0.03	0.04									
			うすくちしょうゆ	4.1	4.3									
			ごま油	0.3	0.3									

ナンは通常のパンをとっていない
人の分も入れていきます。明細を確
認の上、喫食の判断をお願いします。