

様

(2)

## 2024、6月分予定献立

保護者確認欄

--

除去不可能

除去可能

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
3 減量パン	4 米飯	5 米飯	6 麦ご飯	7 米飯
魚(たら)フライ	あんかけ丼	鶏肉の塩こうじ焼き	カレーライス	いかの煮付け
キャベツのレモン和え	さきいかとごぼうのカミカミサラダ	おかひじきのおかか和え	もずくサラダ	にんじんシリシリ
レタスのスープ	かみかみ大豆(個包装)	豆腐のみそ汁		すり身団子のすまし汁
10 減量パン	11 米飯	12 減量パン	13 す飯	14 米飯
ハムステーキ(ケチャップソースかけ)	豚肉とピーマンの炒め物	鶏肉のなるとオレンジソース	手巻きずし	いわしのかぼす煮
カリフラワーのカレー味	具だくさんみそ汁	アスパラサラダ(小袋フレンチドレッシング)	(卵、ウインナー、竹輪、 ツナ、焼きのり)	小松菜の和え物
たまねぎのスープ	パインアップルスライス(個包装)	コンソメスープ	魚麵のすまし汁	五目汁
17 減量パン	18 米飯	19 米飯	20 米飯	21 米飯
鶏肉とレバーのソースからめ	他人丼	焼き魚(まだい)	マーボー春雨	魚(すずき)のしそレモン風味
汁ビーフン	ささみサラダ	さやいんげんのごま和え	モロヘイヤのスープ	ブロッコリー
淡路のびわゼリー		あわ神七福汁		豆腐のすまし汁
24 ナン	25 米飯	26 減量黒糖パン	27 米飯	28 米飯
ドライカレー	さわらの西京焼き	皿うどん	ユーリンチー	豚肉のアップルソース
野菜のスープ煮	きゅうりの和え物	ハムサラダ	小松菜のナムル	ボイルキャベツ
	かきたま汁		豆苗スープ	じゃがいものみそ汁



10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)
減量パン ハムステーキ(ケチャップソースかけ) カリフラワーのカレー味 たまねぎのスープ	米飯 豚肉とピーマンの炒め物 具だくさんみそ汁 パインアップルスライス(個包装)	減量パン 鶏肉のなるとオレンジソース アスパラサラダ(小袋フレンチドレッシング) コンソメスープ	す飯 手巻きずし (卵、ウィンナー、竹輪、 ツナ、焼きのり) 魚麵のすまし汁	米飯 いわしのかぼす煮 小松菜の和え物 五目汁

材料			材料			材料			材料			材料		
小	中		小	中		小	中		小	中		小	中	
ポロニアステーキ 40g	1枚		豚肉ももスライス	45	54	鶏もも皮つき	50	60	手巻き用卵 15g	1本	1本	いわしかぼすレモン煮 50g	1尾	1尾
ポロニアステーキ 50g		1枚	米ぬか油	0.5	0.6	でんぷん	5	6	手巻き用ウィンナー	1本	2本			
上白糖	0.06	0.07	にんじん	10	12	米ぬか油	5	6	焼き竹輪 25g	1本	2本	こまつな	40	48
ケチャップ	3.3	3.96	たけのこ水煮	20	24	こいくちしょうゆ	3.2	3.84	うすくちしょうゆ	0.2	0.4	にんじん	3	3.6
ウスターソース	0.8	0.96	ピーマン	15	18	本みりん	0.8	0.96	三温糖	0.16	0.32	上白糖	0.6	0.72
水	0.8	0.96	もやし	12	14.4	水	2	2.4	清酒	0.14	0.28	うすくちしょうゆ	1.76	2.11
			しょうが	0.48	0.58	島ジャム なるとオレンジ	4	4.8						
冷凍カリフラワー	15	18	こいくちしょうゆ	3.6	4.32				キャベツ	17	21	鶏つくね	25	30
ブロッコリー	15	18	清酒	0.5	0.6	グリーンアスパラガス	12	14.4	きゅうり	10	12	チンゲンサイ	25	30
カレー粉	0.03	0.04	三温糖	2	2.4	たまねぎ	10	12	まぐろ油漬け	25	30	しらたき	15	18
天外天塩	0.12	0.14	オイスターソース	1	1.2	ツイストマカロニ	5	6	しょうゆ	1.8	2.16	油揚げ	2	2.2
						ポークハム	12	14.4	米酢	1.6	1.92	にら	3	3
たまねぎ	20	25	にんじん	10	14				上白糖	0.6	0.72	スープベースチキン	10	10
にんじん	9	11	木綿豆腐	30	35	フレンチドレッシング 8ml (乳・卵・小麦不使用)	1袋	1袋				天外天塩	0.1	0.11
レタス	25	30	突きこんにやく	20	25				手巻きずしの具は、ウィンナーと竹輪を除去食用の容器に入れていきます。ツナは、和え物容器に他の人の分と一緒に入っていきます。			こしょう	0.03	0.04
セロリー	3	4	ごぼう	9	11	ベーコン	5	6						
丸鶏スープベースHD	12	12	葉ねぎ	3.5	3.5	たまねぎ	20	24						
天日塩	0.38	0.44	みそ	7.25	7.4	にんじん	9	11						
こしょう	0.01	0.02	煮干し	4	4	キャベツ	17	22						
			パインアップルスライス 40g	1袋	1袋	セロリー	3.3	4	焼きのり4切6枚入	1袋	1袋			
						丸鶏スープベースHD	12	12	魚麵	20	25			
						天外天塩	0.68	0.7	にんじん	10	12			
						こしょう	0.02	0.03	乾燥湯葉	1	1.2			
									葉ねぎ	3.5	3.5			
									うすくちしょうゆ	3.6	3.8			
									天外天塩	0.15	0.16			
									出し昆布	0.6	0.6			
									削り節 3号だし	4	4			
									すしのこ	4.4	5.7			



24(月)			25(火)			26(水)			27(木)			28(金)		
ナン ドライカレー 野菜のスープ煮			米飯 さわらの西京焼き きゅうりの和え物 かきたま汁			減量黒糖パン 皿うどん ハムサラダ			米飯 ユーリンチー 小松菜のナムル 豆苗スープ			米飯 豚肉のアップルソース ボイルキャベツ じゃがいものみそ汁		
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	さわら切身 50g	1切れ	1切れ	皿うどん	小1, 2年	その他	鶏もも皮つき	50	60	豚肉ももスライス	60	72
牛ひき肉	20	24	白みそ	5.7	5.7	鶏ももスライス	25	30	でんぷん	4.5	5.4	たまねぎ	7	8.4
たまねぎ	50	60	清酒	1.4	1.4	米ぬか油	0.3	0.36	米ぬか油	5	6	りんご	6	7.2
にんじん	15	18	三温糖	0.85	0.85	キャベツ	42	50.4	にんにく	0.3	0.36	ケチャップ	7	8.4
ピーマン	7	8.4	本みりん	0.2	0.2	たまねぎ	28	33.6	上白糖	2.5	3	ウスターソース	2.9	3.48
マッシュルーム	3	3.6	きゅうり	30	36	にんじん	16	19.2	うすくちしょうゆ	2.4	2.88	上白糖	0.35	0.42
にんにく	0.6	0.72	刻み昆布	0.5	0.6	葉ねぎ	5	6	米酢	1.8	2.16	こいくちしょうゆ	1.2	1.44
有塩バター	1.6	1.92	こいくちしょうゆ	2.2	2.64	しょうが	0.8	0.96	本みりん	1	1.2	米ぬか油	0.5	0.6
小麦粉	1.2	1.44	上白糖	0.45	0.54	スープベースチキン	10	12	水	3	3.6	キャベツ	40	48
カレー粉	0.72	0.86	米酢	1.8	2.16	うすくちしょうゆ	5.4	6.48	こまつな	40	48	天外天塩	0.1	0.12
ウスターソース	0.9	1.08	ごま油	0.6	0.72	天外天塩	0.25	0.3	もやし	20	24	こしょう	0.01	0.01
天外天塩	0.8	0.96	塩蔵わかめ	1.2	1.3	こしょう	0.02	0.02	にんじん	2	2.4	じゃがいも	35	40
赤ワイン	0.8	0.96	なると	5	6	清酒	0.3	0.36	ごま油	0.3	0.36	たまねぎ	30	35
フルーツチャツネ	0.7	0.84	たまねぎ	12	14	でんぷん	2.5	3	うすくちしょうゆ	3	3.6	にんじん	10	12
荒挽ミニカクテルウインナー	15	18	にんじん	9	11	チキンハム	12	14.4	焼豚	5	6	油揚げ	2	2.2
キャベツ	30	35	木綿豆腐	30	35	キャベツ	35	42	たまねぎ	20	25	葉ねぎ	3.5	3.5
じゃがいも	45	50	鶏卵	15	17	きゅうり	10	12	にんじん	9	11	みそ	7.25	7.4
たまねぎ	35	40	葉ねぎ	3.5	3.5	冷凍ホールコーン	5	6	豆苗	8	10	煮干し	4	4
にんじん	18	22	天外天塩	0.15	0.17	上白糖	1.1	1.32	セロリー	3.3	4			
セロリー	3	4	うすくちしょうゆ	4.3	4.4	米酢	2.8	3.36	丸鶏スープベースHD	12	12			
丸鶏スープベースHD	15	15	でんぷん	0.3	0.33	うすくちしょうゆ	2.2	2.64	天外天塩	0.68	0.7			
ベーコン	5	6	出し昆布	0.6	0.6				こしょう	0.02	0.03			
天外天塩	0.6	0.65	削り節 3号だし	4	4				こんにゃく寒天	1	1			
こしょう	0.02	0.03												
ナン	小1~3年 小4~6年 中・職	50 70 100	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。			黒砂糖	10	14						