

様

(5)

2025、6月分予定献立

保護者確認欄

乳製品

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
2 減量パン	3 米飯	4 米飯	5 米飯	6 米飯
魚(たら)フライ キャベツのレモン和え レタスのスープ	鶏肉の塩こうじ焼き おかひじきのごま和え ふのみそ汁	肉じゃが煮 ごぼうのカミカミサラダ かみかみ大豆(個包装)	マーボー春雨 中華スープ	さわらの西京焼き 小松菜の和え物 はんぺんのすまし汁
9 減量パン	10 米飯	11 減量黒糖パン	12 す飯	13 米飯
鶏肉のさっぱり煮 キャベツとコーンの和え物 ワンタンスープ	焼き魚(くろだい) さやいんげんのごま和え あわ神七福汁	鶏肉とレバーのソースからめ 汁ビーフン	手巻きずし 〔卵、ウインナー、竹輪、ツナ、焼きのり〕 魚麵のすまし汁	豚肉のアップルソース ボイルキャベツ さつまいものスープ
16 減量パン	17 米飯	18 麦ご飯	19 米飯	20 米飯
皿うどん ハムサラダ	魚(ほき)のしそレモン風味 ほうれんそうのごま和え 具だくさんみそ汁	カレーライス もずくサラダ	鶏肉の漬け焼き 小松菜のナムル かきたま汁	プルコギ 豆苗スープ 淡路のびわゼリー
23 減量パン	24 米飯	25 減量パン	26 米飯	27 米飯
ハムステーキ(ケチャップソースかけ) にんじんシリシリ たまねぎのスープ	豚肉とごぼうのうま煮 豆腐のすまし汁	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	いわしの梅煮 チンゲンサイの和え物 じゃがいものみそ汁	他人丼 ささみサラダ
30 ナン				
ドライカレー 野菜のスープ煮				

牛乳(パック)は毎日つきます。

2(月)			3(火)			4(水)			5(木)			6(金)		
減量パン 魚(たら)フライ キャベツのレモン和え レタスのスープ			米飯 鶏肉の塩こうじ焼き おかひじきのごま和え ふのみそ汁			米飯 肉じゃが煮 ごぼうのカミカミサラダ かみかみ大豆(個包装)			米飯 マーボー春雨 中華スープ			米飯 さわらの西京焼き 小松菜の和え物 はんぺんのすまし汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
たら切身 50g	1切	1切	鶏むね皮つき	50	70	牛肉ももばらスライス	25	27.5	豚ひき肉	30	36	さわら切身 50g	1切	1切
天外天塩	0.2	0.2	塩こうじ	5.6	5.6	米ぬか油	0.3	0.33	たまねぎ	20	24	白みそ	5.7	5.7
こしょう	0.01	0.01	おかひじき	18	21.6	にんじん	14	15.4	赤ピーマン	4.5	5.4	清酒	1.4	1.4
小麦粉	4	4	もやし	25	30	じゃがいも	77	84.7	はるさめ 5cmカット	10	12	三温糖	0.85	0.85
鶏卵	4	4	いりごま	0.6	0.72	たまねぎ	75	82.5	しょうが	0.3	0.36	本みりん	0.2	0.2
パン粉	7	7	上白糖	0.5	0.6	しらたき	20	22	にんにく	0.2	0.24			
米ぬか油	5	5	うすくちしょうゆ	2.5	3	冷凍さやいんげん	5	5.5	にら	3	3.6	こまつな	40	48
キャベツ	35	42	たまねぎ	30	35	三温糖	1.1	1.21	トウバンジャン	0.1	0.12	にんじん	3	3.6
にんじん	3	3.6	にんじん	9	11	こいくちしょうゆ	3	3.3	八丁みそ	4	4.8	上白糖	0.6	0.72
うすくちしょうゆ	1	1.2	油揚げ	2	2.2	うすくちしょうゆ	3.2	3.52	三温糖	0.8	0.96	うすくちしょうゆ	1.76	2.11
上白糖	0.2	0.24	塩蔵わかめ	1.2	1.3	清酒	0.5	0.55	こいくちしょうゆ	1.9	2.28	はんぺん	20	25
米酢	0.5	0.6	おつゆふ	1.2	1.3	本みりん	0.5	0.55	清酒	0.5	0.6	えのきたけ	4	5
レモン果汁	0.5	0.6	葉ねぎ	3.5	3.5	キャベツ	25	30	ごま油	0.3	0.36	乾燥湯葉	1	1.2
たまねぎ	20	25	出し昆布	0.6	0.6	ごぼう(細カット)	27	32.4				塩蔵わかめ	1.2	1.3
にんじん	9	11	削り節 3号だし	4	4	きゅうり	25	30	豚肉ももスライス	15	20	塩蔵わかめ	1.2	1.3
レタス	25	30	みそ	7.25	7.4	冷凍ホールコーン	5	6	チンゲンサイ	15	20	みつば	3	3
セロリー	3	4				上白糖	1.4	1.68	たまねぎ	20	25	天外天塩	0.15	0.16
丸鶏スープベースHD	12	12				米酢	2.1	2.52	にんじん	5	6	うすくちしょうゆ	4	4.1
天外天塩	0.38	0.44				うすくちしょうゆ	2.7	3.24	きくらげ	0.2	0.3	出し昆布	0.6	0.6
こしょう	0.01	0.02				ごま油	0.3	0.36	ポークブイヨン	15	15	削り節 3号だし	4	4
コンソメ	1.04	1.36				いりごま	0.6	0.72	天外天塩	0.12	0.13			
						かみかみ豆(大豆)7g	1袋	1袋	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			

9(月)			10(火)			11(水)			12(木)			13(金)		
減量パン 鶏肉のさっぱり煮 キャベツとコーンの和え物 ワントンスープ			米飯 焼き魚(くろだい) さやいんげんのごま和え あわ神七福汁			減量黒糖パン 鶏肉とレバーのソースからめ 汁ビーフン			す飯 手巻きずし 〔卵、ウインナー、竹輪、ツナ、焼きのり〕 魚麵のすまし汁			米飯 豚肉のアップルソース ポイルキャベツ さつまいものスープ		
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 10g	60	72	くろだい切身 50g	1切	1切	鶏もも皮つき 10g	45	54	手巻き用卵 15g	1本	1本	豚肉ももスライス	60	72
しょうが	0.5	0.6	天外天塩	0.2	0.2	カットレバーミニでん粉付	10	12	手巻き用ウインナー	1本	2本	たまねぎ	7	8.4
清酒	2.5	3				しょうが	2	2.4	焼き竹輪 12.5g	1本	2本	りんご	6	7.2
米酢	4	4.8	さやいんげん	10	12	こいくちしょうゆ	1.8	2.16	うすくちしょうゆ	0.2	0.4	ケチャップ	7	8.4
こいくちしょうゆ	3	3.6	冷凍さやいんげん	10	12	清酒	1.5	1.8	三温糖	0.16	0.32	ウスターソース	2.9	3.48
三温糖	3	3.6	いりごま	0.5	0.6	でんぷん	4	4.8	清酒	0.14	0.28	上白糖	0.35	0.42
本みりん	2.5	3	三温糖	0.3	0.36	米ぬか油	5	6				こいくちしょうゆ	1.2	1.44
でんぷん	0.4	0.48	こいくちしょうゆ	1.3	1.56	たまねぎ	28	33.6	キャベツ	17	21	米ぬか油	0.5	0.6
水	1	1.2				赤ピーマン	3	3.6	きゅうり	10	12			
			牛肉ももスライス	10	12	ケチャップ	4	4.8	まぐろ油漬け	25	30	キャベツ	40	48
キャベツ	34	40.8	キャベツ	17	20.4	ウスターソース	3	3.6	しょうゆ	1.8	2.16	天外天塩	0.1	0.12
冷凍ホールコーン	5	6	たまねぎ	14	17	カレー粉	0.4	0.48	米酢	1.6	1.92	こしょう	0.01	0.01
天外天塩	0.3	0.36	突きこんにゃく	20	24	上白糖	0.5	0.6	上白糖	0.6	0.72			
こしょう	0.02	0.02	にんじん	10	12	にんにく	0.18	0.22				ショルダーベーコン	10	12
			葉ねぎ	3.5	3.5				焼きのり4切6枚入	1袋	1袋	さつまいも	35	40
ワントンの皮	8	9	みそ	7.25	7.4	平麵ビーフン	6	7				たまねぎ	28.2	33
豚ひき肉	8	10	煮干し	4	4	もやし	15	18	魚麵	20	25	にんじん	9	11
しょうが	0.2	0.24				にんじん	9	11	にんじん	10	12	セロリー	3.25	4
たまねぎ	20	24				焼豚	8	10	乾燥湯葉	1	1.2	丸鶏スープベースHD	12	12
にんじん	10	12				たまねぎ	14	17	葉ねぎ	3.5	3.5	天外天塩	0.65	0.7
葉ねぎ	3.5	3.5				にら	3	3	うすくちしょうゆ	3.6	3.8	こしょう	0.03	0.04
きくらげ	0.2	0.3				丸鶏スープベースHD	12	12	天外天塩	0.15	0.16			
丸鶏スープベースHD	15	15				天外天塩	0.1	0.11	出し昆布	0.6	0.6			
天外天塩	0.12	0.13				うすくちしょうゆ	4.5	4.7	削り節 3号だし	4	4			
こしょう	0.03	0.04				ごま油	0.5	0.55						
うすくちしょうゆ	4.1	4.3							すしのこ	4.4	5.7			
ごま油	0.3	0.3				黒砂糖	10	14						

16(月)			17(火)			18(水)			19(木)			20(金)		
減量パン 皿うどん ハムサラダ			米飯 魚(ほき)のしそレモン風味 ほうれんそうのごま和え 具だくさんみそ汁			麦ご飯 カレーライス もずくサラダ			米飯 鶏肉の漬け焼き 小松菜のナムル かきたま汁			米飯 プルコギ 豆苗スープ 淡路のびわゼリー		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
皿うどん	小1.2年 20	その他 30	ほき切身 50g	50	50	豚肩ロース1.5cm角切り	30	35	鶏もも皮つき 50g	1個		牛肉ももばらスライス	50	60
			でんぷん	5	5	米ぬか油	0.3	0.3	鶏もも皮つき 60g		1個	三温糖	1	1.2
			米ぬか油	5	5	にんじん	20	22	本みりん	2.5	3	こいくちしょうゆ	1.3	1.56
豚肉ももスライス	25	30	青じそ	0.5	0.5	たまねぎ	60	65	こいくちしょうゆ	2.3	2.76	米ぬか油	0.5	0.6
米ぬか油	0.3	0.36	レモン果汁	0.6	0.6	じゃがいも	54	63	清酒	2.2	2.64	たまねぎ	25	30
キャベツ	42	50.4	うすくちしょうゆ	4	4	マッシュルーム	4	5	三温糖	2	2.4	赤ピーマン	8	9.6
チンゲンサイ	15	18	上白糖	3	3	給食用カレーフレーク	16	18	トウバンジャン	0.02	0.24	エリンギ	10	12
たまねぎ	28	33.6	水	4	4	ウスターソース	2	2.2	水	2	2.4	根深ねぎ	5	6
にんじん	16	19.2				ケチャップ	2	2	でんぷん	0.28	0.34	はくさい	30	36
葉ねぎ	5	6	冷凍ほうれんそう	20	24	りんご	3	3				にんにく	0.3	0.36
しょうが	0.8	0.96	ほうれんそう	20	24	赤ワイン	0.5	0.6	こまつな	40	48	いりごま	2	2.4
スープベースチキン	10	12	キャベツ	20	24	天外天塩	0.2	0.25	もやし	20	24	天外天塩	0.2	0.24
うすくちしょうゆ	5.4	6.48	いりごま	0.6	0.72	ガラムマサラ	0.01	0.04	にんじん	2	2.4	こしょう	0.01	0.01
天外天塩	0.25	0.3	上白糖	0.5	0.6	ココナッツミルク	2.5	3	ごま油	0.3	0.36	こいくちしょうゆ	2.7	3.24
こしょう	0.02	0.02	こいくちしょうゆ	3	3.6				うすくちしょうゆ	3	3.6	コチジャン	3	3.6
清酒	0.3	0.36				もずく	6	7.2				三温糖	2	2.4
でんぷん	2.5	3	にんじん	10	14	きゅうり	24	28.8	塩蔵わかめ	1.2	1.3	清酒	1	1.2
			木綿豆腐	30	35	キャベツ	24	28.8	なると	5	6	ごま油	0.5	0.6
チキンハム	12	14.4	突きこんにゃく	20	25	チキンハム	12	14.4	たまねぎ	12	14	でんぷん	1	1.2
キャベツ	35	42	ごぼう	9	11	にんじん	3.6	4.32	にんじん	9	11			
きゅうり	10	12	葉ねぎ	3.5	3.5	米酢	4.8	5.76	木綿豆腐	30	35	焼豚	5	6
冷凍ホールコーン	5	6	みそ	7.25	7.4	上白糖	3	3.6	鶏卵	15	17	たまねぎ	20	25
上白糖	1.1	1.32	煮干し	4	4	うすくちしょうゆ	3	3.6	葉ねぎ	3.5	3.5	にんじん	9	11
米酢	2.8	3.36							天外天塩	0.15	0.17	豆苗	8	10
うすくちしょうゆ	2.2	2.64				米粒麦	9.7	12.5	うすくちしょうゆ	4.3	4.4	セロリー	3.3	4
									でんぷん	0.3	0.33	丸鶏スープベースHD	12	12
									出し昆布	0.6	0.6	天外天塩	0.68	0.7
									削り節 3号だし	4	4	こしょう	0.02	0.03
												こんにゃく寒天	1	1
												びわゼリー40g	1個	1個

23(月)			24(火)			25(水)			26(木)			27(金)		
減量パン ハムステーキ(ケチャップソースかけ) にんじんシリシリ たまねぎのスープ			米飯 豚肉とごぼうのうま煮 豆腐のすまし汁			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			米飯 いわしの梅煮 チンゲンサイの和え物 じゃがいものみそ汁			米飯 他人丼 ささみサラダ		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
ポロニアステーキ 40g	1枚		豚肉ばらスライス	35	42	鶏もも皮つき 10g	50	60	いわし梅煮 50g	1尾	1尾	牛肉ももばらスライス	25	30
ポロニアステーキ 50g		1枚	ごぼう	35	42	でんぷん	5	6				米ぬか油	0.2	0.25
上白糖	0.06	0.07	にんじん	20	24	米ぬか油	5	6	キャベツ	25	30	鶏卵	34	38
ケチャップ	3.3	3.96	突きこんにゃく	20	24	こいくちしょうゆ	3.2	3.84	チンゲンサイ	35	42	たまねぎ	75	85
ウスターソース	0.8	0.96	たけのこ水煮	15	18	本みりん	0.8	0.96	にんじん	5	6	にんじん	15	18
水	0.8	0.96	冷凍さやいんげん	5	6	水	2	2.4	うすくちしょうゆ	2.5	3	乾しいたけ	0.6	0.7
			乾しいたけ	0.4	0.48	なるとオレンジマーレード	4	4.8	上白糖	0.4	0.48	おつゆふ	1.5	1.6
にんじん	25	30	こいくちしょうゆ	5	6							根深ねぎ	4.5	4.5
まぐろ油漬け	9	10.8	三温糖	1.7	2.04	グリーンアスパラガス	12	14.4	じゃがいも	35	40	三温糖	1.3	1.45
ごま油	1	1.2	本みりん	0.5	0.6	たまねぎ	10	12	たまねぎ	30	35	うすくちしょうゆ	2.5	2.8
中華スープの素	0.75	0.9	清酒	1	1.2	ツイストマカロニ	5	6	にんじん	10	12	こいくちしょうゆ	4	4.6
いりごま	0.5	0.6	米ぬか油	0.4	0.48	ポークハム	12	14.4	油揚げ	2	2.2	清酒	0.5	0.5
水	2	2.4	木綿豆腐	40	45	フレンチドレッシング 8ml	1袋	1袋	葉ねぎ	3.5	3.5	本みりん	0.5	0.5
			にんじん	9	11	[乳・卵不使用]			みそ	7.25	7.4	削り節 3号だし	2	2
たまねぎ	30	36	乾燥湯葉	1	1.2				煮干し	4	4			
にんじん	9	10.8	みつば	3	3	ベーコン	5	6				蒸しささみ	15	18
レタス	20	24	天外天塩	0.14	0.15	たまねぎ	20	24				きゅうり	25	30
ベーコン	10	12	うすくちしょうゆ	3.7	3.8	にんじん	9	11				にんじん	3	3.6
パセリ	0.5	0.6	出し昆布	0.6	0.6	キャベツ	17	22				うすくちしょうゆ	2.5	3
丸鶏スープベースHD	12	12	削り節 3号だし	4	4	セロリー	3.3	4				米酢	2.1	2.52
天外天塩	0.38	0.44				丸鶏スープベースHD	12	12				上白糖	0.9	1.08
こしょう	0.01	0.02				天外天塩	0.68	0.7				ごま油	0.5	0.6
コンソメ	1.04	1.36				こしょう	0.02	0.03				海藻ミックス	1.2	1.44

30(月)														
ナン														
ドライカレー														
野菜のスープ煮														
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												
牛ひき肉	20	24												
たまねぎ	50	60												
にんじん	15	18												
ピーマン	7	8.4												
マッシュルーム	3	3.6												
にんにく	0.6	0.72												
有塩バター	1.6	1.92												
小麦粉	1.2	1.44												
カレー粉	0.72	0.86												
ウスターソース	0.9	1.08												
天外天塩	0.8	0.96												
赤ワイン	0.8	0.96												
フルーツチャツネ	0.7	0.84												
荒挽ミニカクテルウインナー	15	18												
キャベツ	30	35												
じゃがいも	45	50												
たまねぎ	35	40												
にんじん	18	22												
セロリー	3	4												
丸鶏スープベースHD	15	15												
ベーコン	5	6												
天外天塩	0.6	0.65												
こしょう	0.02	0.03												
ナン	小1~3年	50												
	小4~6年	70												
	中学・職	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。明細を確認のうえ、
喫食の判断をお願いします。