

様

(2)

2025、5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)
			1 米飯	2 米飯
			新茶のかき揚げ ほうれんそうの和え物 はものみそ汁	焼肉風 わかめスープ
5	6	7 減量パン	8 米飯	9 米飯
		チリコンカン 海と畑のサラダ	さわらのごま揚げ 小松菜のおひたし わかめと豆腐のみそ汁	親子丼 ほうれんそうのいりどり和え
12 減量パン	13 米飯	14 米飯	15 麦ご飯	16 米飯
ミンチカツ さつまいもサラダ(小袋ごまドレッシング) クリームスープ	たまご焼き おかひじきのおかか和え 筑前煮	豚肉とキムチの炒め物 なめこ汁 やさいふりかけ	チキンカレー ツナサラダ	さばのみそ煮 スナッペンどう ちゃんこ汁
19 減量パン	20 米飯	21 減量黒糖パン	22 たけのこご飯	23 米飯
ポークチャップ キャベツのカレー味 チンゲンサイのスープ	牛肉とピーマンの炒め物 野菜のみそ汁 河内晩柑(個包装)	鶏肉のフレーク焼き 添え野菜 豆乳スープ	いかの天ぷら ひじきの煮物 沢煮椀	照焼き肉団子 チンゲンサイとコーンの和え物 卵スープ
26 減量パン	27 米飯	28 米飯	29 米飯	30 米飯
インディアン焼きそば フルーツよせ	焼き魚(たい) たくあんのごま和え 高野豆腐の五目煮	じゃんじゃん豆腐 すり身団子スープ	ビビンバ(肉、野菜・錦糸卵) もずくのすまし汁	鶏肉のうまい揚げ ブロッコリーのぼん酢和え かぼちゃだんごのみそ汁

2025、5

No.1

									1(木)			2(金)		
									米飯 新茶のかき揚げ ほうれんそうの和え物 はものみそ汁			米飯 焼肉風 わかめスープ		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
									せん茶(荒め)	1.6	1.92	豚肉ももスライス	25	30
									水	2.2	2.64	牛肉ももばらスライス	25	30
									給食用きざみするめ	3.5	4.2	米ぬか油	0.5	0.6
									水	5.5	6.6	キャベツ	50	60
									たまねぎ	20	24	にんじん	8	9.6
									にんじん	10	12	たまねぎ	15	18
									天外天塩	0.1	0.12	にんにく	0.9	1.08
									天ぷら粉	16	19.2	しょうが	0.8	0.96
									水	8.7	10.44	ケチャップ	2	2.4
									米ぬか油	6.5	7.8	りんご	2.5	3
												いりごま	0.9	1.08
									冷凍ほうれんそう	30	36	八丁みそ	1.7	2.04
									キャベツ	15	18	こいくちしょうゆ	4.1	4.92
									にんじん	3	3.6	本みりん	0.9	1.08
									上白糖	0.4	0.48	清酒	0.9	1.08
									うすくちしょうゆ	2.5	3	ウスターソース	2.1	2.52
												上白糖	1.7	2.04
									はも2cmカット	30	36			
									たまねぎ	30	36	塩蔵わかめ	1.5	1.8
									にんじん	9	11	たまねぎ	10	12
									油揚げ	2	3.3	焼きかまぼこ	6	7
									葉ねぎ	3.5	4.2	にんじん	10	12
									出し昆布	0.5	0.5	葉ねぎ	3.5	3.5
									削り節 3号だし	3	3	丸鶏スープベースHD	15	15
									みそ	7.25	7.4	天外天塩	0.12	0.13
												こしょう	0.02	0.03
												うすくちしょうゆ	4.8	4.9
												ごま油	0.2	0.22

2025、5

No.2

5(月)			6(火)			7(水)			8(木)			9(金)		
						減量パン チリコンカン 海と畑のサラダ			米飯 さわらのごま揚げ 小松菜のおひたし わかめと豆腐のみそ汁			米飯 親子丼 ほうれんそうのいりどり和え		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
						豚ひき肉	30	36	小1.2年 さわら切身	40	50	鶏もも皮つき 10g	30	35
						米ぬか油	0.2	0.24	でんぷん	5	6	米ぬか油	0.2	0.25
						たまねぎ	47	56.4	米ぬか油	5	6	鶏卵	34	38
						にんじん	18	21.6	こいくちしょうゆ	2	2.4	たまねぎ	75	85
						ピーマン	4.25	5.1	清酒	2	2.4	にんじん	15	18
						蒸し大豆	30	36	本みりん	2	2.4	乾しいたけ	0.6	0.7
						にんにく	0.3	0.36	いりごま	2	2.4	おつゆふ	1.5	1.6
						ウスターソース	2.5	3	三温糖	1	1.2	葉ねぎ	4.5	4.5
						ケチャップ	10	12	でんぷん	2	2.4	三温糖	1.3	1.45
						トマトピューレ	20	24	水	2.5	3	うすくちしょうゆ	2.5	2.8
						チリパウダー	0.01	0.01	こまつな	34	40.8	こいくちしょうゆ	4	4.6
						天外天塩	0.3	0.36	もやし	23	27.6	清酒	0.5	0.5
						こしょう	0.02	0.02	上白糖	0.22	0.26	本みりん	0.5	0.5
						パセリ	0.9	1.08	うすくちしょうゆ	2.7	3.24	削り節 3号だし	2	2
						キャベツ	17	20.4	木綿豆腐	40	45	ほうれんそう	15	18
						きゅうり	10	12	たまねぎ	20	24	冷凍ほうれんそう	15	18
						まぐろ油漬け	15	18	塩蔵わかめ	1.2	1.4	スクール糸かまぼこ	8	9.6
						にんじん	5	6	葉ねぎ	3.5	3.5	ぶなしめじ	5	6
						冷凍ホールコーン	5	6	出し昆布	0.6	0.6	キャベツ	17	20.4
						乾しひじき	1.5	1.8	削り節 3号だし	4	4	にんじん	5	6
						うすくちしょうゆ	2.2	2.64	みそ	7.25	7.4	うすくちしょうゆ	2.8	3.36
						米酢	2.8	3.36				上白糖	0.38	0.46
						上白糖	1.2	1.44						

2025、5

No.3

12(月)			13(火)			14(水)			15(木)			16(金)		
減量パン			米飯			米飯			麦ご飯			米飯		
ミンチカツ			たまご焼き			豚肉とキムチの炒め物			チキンカレー			さばのみそ煮		
さつまいもサラダ(小袋ごまドレッシング)			おかひじきのおかか和え			なめこ汁			ツナサラダ			スナッペンどう		
クリームスープ			筑前煮			やさいふりかけ						ちゃんこ汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
淡路牛ミンチカツ 60g [乳・卵抜き]	1個	1個	たまご焼き50g	1個	1個	豚肉ももスライス	30	36	鶏もも皮つき 5g	30	35	さば切身 50g	1切	1切
米ぬか油	6	6	おかひじき	18	21.6	豚肉ばらスライス	20	24	米ぬか油	0.3	0.3	みそ	4.5	4.5
			キャベツ	25	30	米ぬか油	0.5	0.6	にんじん	20	22	三温糖	4.8	4.8
さつまいも1cm角切り	30	36	うすくちしょうゆ	2.3	2.76	はくさいキムチ	10	12	たまねぎ	60	65	清酒	2	2
にんじん	5	6	花かつお	0.4	0.48	キャベツ	34	40.8	じゃがいも	54	63	本みりん	2	2
きゅうり	5	6				大豆もやし	15	18	マッシュルーム	4	5	こいくちしょうゆ	2.2	2.2
天外天塩	0.15	0.18	鶏もも皮つき 10g	25	30	ぶなしめじ	10	12	給食用カレーフレーク	16	18	しょうが	1.6	1.6
こしょう	0.01	0.01	米ぬか油	0.3	0.36	オイスターソース	0.5	0.6	ウスターソース	2	2.2	水	25	25
			にんじん	23	27.6	清酒	0.5	0.6	ケチャップ	2	2			
ごまドレッシング 10ml [乳・卵不使用]	1袋	1袋	ごぼう	27	32.4	こいくちしょうゆ	3	3.6	りんご	3	3	スナッペンどう	20	24
			れんこん水煮	20	24	なめこ	8	10	赤ワイン	0.5	0.6	冷凍ホールコーン	4	4.8
			乾しいたけ	0.4	0.48	木綿豆腐	40	45	天外天塩	0.2	0.25	天外天塩	0.1	0.12
ポークハム	10	12	さつま揚げ	10	12	にんじん	10	12	ガラマササ	0.01	0.04	こしょう	0.01	0.01
たまねぎ	23	28	冷凍絹厚揚げ	10	12	乾燥湯葉	1	1.2	ココナッツミルク	2.5	3			
にんじん	9	11	板こんにゃく	25	30	根深ねぎ	10	12	キャベツ	25	30	鶏つくね	30	35
こまつな	25	30	冷凍さやいんげん	5	6	みそ	7.25	7.4	にんじん	5	6	はくさい	20	24
マッシュルーム	5	6	三温糖	1.5	1.8	煮干し	4	4	まぐろ油漬け	15	18	チンゲンサイ	15	18
調理用牛乳	40	40	うすくちしょうゆ	2.4	2.88				きゅうり	10	12	塩蔵わかめ	1.2	1.2
丸鶏スープベースHD	15	15	こいくちしょうゆ	2.1	2.52	いろいろやさいふりかけ	1袋	1袋	セロリー	2	2.4	スープベースチキン	15	15
天外天塩	0.6	0.65	清酒	0.5	0.6				いりごま	0.6	0.72	天外天塩	0.2	0.22
こしょう	0.02	0.03	本みりん	0.5	0.6				うすくちしょうゆ	2.3	2.76	うすくちしょうゆ	3.5	3.8
でんぷん	1.5	1.6							米酢	2.6	3.12			
コンソメ	0.2	0.22							上白糖	0.9	1.08			
									ごま油	0.45	0.54			
									米粒麦	9.7	12.5			

2025、5

No.4

19(月)			20(火)			21(水)			22(木)			23(金)		
減量パン			米飯			減量黒糖パン			たけのこご飯			米飯		
ポークチャップ			牛肉とピーマンの炒め物			鶏肉のフレーク焼き			いかの天ぷら			照焼き肉団子		
キャベツのカレー味			野菜のみそ汁			添え野菜			ひじきの煮物			チンゲンサイとコーンの和え物		
チンゲンサイのスープ			河内晩柑(個包装)			豆乳スープ			沢煮椀			卵スープ		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
豚肉ももスライス	50	60	牛肉ももばらスライス	45	54	小1.2年 その他	1.2	70	いか天ぷら 40g	1切		肉団子(照焼) 25g	2個	2個
たまねぎ	40	48	米ぬか油	0.5	0.6	鶏むね皮つき	50	70	いか天ぷら 50g		1切			
米ぬか油	0.5	0.6	にんじん	10	12	ノンエッグマヨネーズ	7.5	10.5	米ぬか油	4	5	冷凍ホールコーン	5	6
冷凍むき枝豆	5	6	たけのこ水煮	20	24	天外天塩	0.09	0.13				チンゲンサイ	50	60
ウスターソース	3.15	3.78	ピーマン	15	18	こしょう	0.01	0.01	乾しひじき	2	2.4	天外天塩	0.3	0.36
ケチャップ	13.5	16.2	もやし	12	14.4	コーンフレーク	8.75	8.75	にんじん	6	7.2	こしょう	0.01	0.01
三温糖	1.35	1.62	しょうが	0.48	0.58				さつま揚げ	6	7.2			
こしょう	0.02	0.02	こいくちしょうゆ	3.6	4.32	キャベツ	40	48	板こんにゃく	10	12	たまねぎ	20	25
天外天塩	0.1	0.12	清酒	0.5	0.6	にんじん	5	6	米ぬか油	0.2	0.24	にんじん	9	11
赤ワイン	1.1	1.32	三温糖	2	2.4	天外天塩	0.1	0.12	三温糖	0.8	0.96	豆苗	8	10
でんぷん	0.5	0.6	オイスターソース	1	1.2	こしょう	0.01	0.01	こいくちしょうゆ	2.1	2.52	鶏卵	17	20
水	1	1.2							清酒	0.3	0.36	丸鶏スープベースHD	15	15
			キャベツ	17	22	豚肉ももスライス	15	18	本みりん	0.4	0.48	天外天塩	0.25	0.25
キャベツ	34	40.8	にんじん	5	6	米ぬか油	0.2	0.24	削り節 3号だし	0.5	0.6	こしょう	0.02	0.03
にんじん	5	6	たまねぎ	20	25	にんじん	10	12				うすくちしょうゆ	3.9	4.1
カレー粉	0.04	0.05	えのきたけ	4	5	たまねぎ	20	24	豚肉もも千切り	20	24	でんぷん	0.3	0.33
天外天塩	0.18	0.22	油揚げ	3	3.3	乾しいたけ	0.5	0.6	じゃがいも	15	18	こんにゃく寒天	1	1
			葉ねぎ	3.5	3.5	きくらげ	0.5	0.6	こまつな	10	12			
チンゲンサイ	15	20	煮干し	4	4	葉ねぎ	3	3.6	にんじん	10	12			
チキンハム	10	12	みそ	7.25	7.4	豆乳	21	25.2	ごぼう	10	12			
たまねぎ	20	25	河内晩柑(個包装)	1袋	1袋	中華スープの素	0.5	0.6	えのきたけ	5	6			
にんじん	5	6				スープベースチキン	12	12	しょうが	0.8	0.96			
きくらげ	0.2	0.3				うすくちしょうゆ	1.3	1.56	清酒	1	1.2			
冷凍ホールコーン	12	14.4				清酒	0.5	0.6	うすくちしょうゆ	3.8	3.9			
丸鶏スープベースHD	15	15				天外天塩	0.5	0.6	本みりん	0.5	0.6			
うすくちしょうゆ	4.1	4.3				こしょう	0.02	0.02	天外天塩	0.2	0.24			
天外天塩	0.1	0.13				ごま油	0.2	0.22	こしょう	0.02	0.02			
こしょう	0.02	0.04							削り節 3号だし	4	4			
						黒砂糖	10	14	たけのこご飯の素	22.17	28.6			

2025、5

No.5

26(月)			27(火)			28(水)			29(木)			30(金)		
減量パン インディアン焼きそば フルーツよせ			米飯 焼き魚(たい) たくあんのごま和え 高野豆腐の五目煮			米飯 じゃんじゃん豆腐 すり身団子スープ			米飯 ビビンバ(肉、野菜 錦糸卵) もずくのすまし汁			米飯 鶏肉のうまい揚げ ブロッコリーのぼん酢和え かぼちゃだんごのみそ汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
焼きそばめん	28	33.6	小1.2年 その他 豚肉ももスライス	40	50	20	24	24	牛肉ももばらスライス	45	54	鶏もも皮つき 10g	60	72
豚肉ばらスライス	20	24	たい切身	40	50	0.2	0.24	0.24	葉ねぎ	3	3.6	にんにく	0.24	0.29
キャベツ	34	40	天外天塩	0.2	0.2	30	36	36	しょうが	0.2	0.24	しょうが	0.24	0.29
もやし	20	25	板こんにゃく			25	30	30	にんにく	0.2	0.24	清酒	0.96	1.15
たまねぎ	15	18	千切だいこん漬け	12	14.4	40	48	48	こいくちしょうゆ	3.2	3.84	こいくちしょうゆ	0.96	1.15
にんじん	15	16	きゅうり	12	14.4	10	12	12	三温糖	1.2	1.44	でんぷん	10.4	12.48
にら	3	3.5	いりごま	0.4	0.48	4	4.8	4.8				米ぬか油	6	7.2
葉ねぎ	3	3.5				0.5	0.6	0.6	大豆もやし	24	28.8	いりごま	0.5	0.6
お好みソース	7	8	高野豆腐	10	12	0.4	0.48	0.48	ほうれんそう	15	18	上白糖	0.8	0.96
ウスターソース	4.8	6	鶏もも皮つき 10g	20	24	2.8	3.36	3.36	冷凍ほうれんそう	15	18	こいくちしょうゆ	2.6	3.12
天外天塩	0.17	0.2	米ぬか油	0.3	0.36	3	3.6	3.6	にんじん	9	10.8	本みりん	2.6	3.12
こしょう	0.02	0.04	にんじん	15	18	1.95	2.34	2.34	いりごま	1	1.2	米酢	1.15	1.38
あおのり	0.25	0.3	たまねぎ	75	90	1	1.2	1.2	うすくちしょうゆ	3.4	4.08	水	2.4	2.88
カレー粉	0.2	0.24	たけのこ水煮	15	18				上白糖	0.6	0.72			
米ぬか油	0.5	0.6	冷凍さやいんげん	5	6	30	35	35	米酢	2.1	2.52	ブロッコリー	10	12
			うすくちしょうゆ	4.2	5.04	10	12	12	ごま油	0.6	0.72	冷凍ブロッコリー	20	24
パインアップル缶	27	32.4	こいくちしょうゆ	1.2	1.44	15	18	18	錦糸卵	12	14.4	味ぼん	3.8	4.56
黄桃缶	28	33.6	三温糖	1.3	1.56	1.2	1.2	1.2						
野菜入りファイバーゼリー	15	18	本みりん	0.5	0.6	15	15	15	乾燥もずく	0.3	0.35	かぼちゃもち	25	30
ナタデココ	20	24	清酒	0.5	0.6	0.2	0.22	0.22	木綿豆腐	30	35	たまねぎ	15	18
上白糖	2	2.4	削り節 3号だし	1	1.2	3.5	3.8	3.8	にんじん	9	11	にんじん	12	14.4
水	3	3.6							えのきたけ	7	9	油揚げ	3	3.6
									天外天塩	0.12	0.13	葉ねぎ	3.5	3.5
									うすくちしょうゆ	3.8	4	煮干し	4	4
									削り節 3号だし	5	5	みそ	7.25	7.4