

保護者確認欄

2026、5月分予定献立

(1)

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
				1 米飯
				新茶のかき揚げ ほうれんそうの和え物 野菜たっぷり汁
4	5	6	7 米飯	8 米飯
			鶏肉のうまい揚げ きゅうりともやしの和え物 なめこ汁	チャプチェ もち麦スープ 河内晩柑(個包装)
11 パン	12 米飯	13 米飯	14 米飯	15 米飯
魚(たら)フライ カラフルピーマン もやしのスープ	豚肉とキムチの炒め物 たまねぎのスープ	鶏肉の漬け焼き ほうれんそうの中華和え わかめと豆腐のみそ汁	肉じゃが煮 海と畑のサラダ	飲むゼリー(びわ) あわじ育ちの親子丼 あわサラダ
18 パン	19 米飯	20 パン	21 米飯	22 麦ご飯
豚肉のアップルソース レタスとコーンのサラダ ごぼうのコンソメスープ	たまご焼き 小松菜の和え物 筑前煮	ミンチカツ キャベツのレモン和え ミネストローネスープ	さばのみそ煮 スナップえんどう ちゃんこ汁	カレーライス おかひじきサラダ
25 黒糖パン	26 米飯	27 たけのご飯	28 米飯	29 米飯
ポークビーンズ ライスパスタサラダ	牛肉とピーマンの炒め物 わかめスープ	いかの天ぷら 切干し大根の炒めナムル てまりふのすまし汁	魚(さわら)の塩こうじ焼き ほうれんそうのごま和え 竹輪のみそ汁	ホイコーロー もずくのすまし汁

2026、5

No.1

												1(金)		
												米飯 新茶のかき揚げ ほうれんそうの和え物 野菜たっぷり汁		
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) 水 ちりめんじゃこ 水 たまねぎ にんじん 天外天塩 天ぷら粉 水 米ぬか油 ほうれんそう 冷凍ほうれんそう キャベツ ぶなしめじ にんじん 上白糖 うすくちしょうゆ 鶏もも皮つき 5g たまねぎ にんじん 塩蔵わかめ 葉ねぎ 出し昆布 削り節 3号だし 天外天塩 うすくちしょうゆ	1.6 2.2 3.5 5.5 20 10 0.1 16 8.7 6.5 15 15 15 5 3 0.4 2.5 20 25 13 1.5 3.5 0.6 4 0.12 3.8	1.92 2.64 4.2 6.6 24 12 0.12 19.2 10.44 7.8 18 18 18 6 3.6 0.48 3 24 30 15.6 1.8 3.5 0.6 4 0.13 4

2026、5

No.2

4(月)			5(火)			6(水)			7(木)			8(金)		
									米飯 鶏肉のうまい揚げ きゅうりともやしの和え物 なめこ汁			米飯 チャプチェ もち麦スープ 河内晩柑(個包装)		
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	牛肉ももばらスライス	35	42
									にんにく	0.24	0.29	米ぬか油	0.4	0.48
									しょうが	0.24	0.29	三温糖	0.8	0.96
									清酒	0.96	1.15	こいくちしょうゆ	2.6	3.12
									こいくちしょうゆ	0.96	1.15	清酒	0.3	0.36
									でんぷん	10.4	12.48	しょうが	0.24	0.29
									米ぬか油	6	7.2	にんにく	0.28	0.34
									いりごま	0.5	0.6	根深ねぎ	3	3.6
									上白糖	0.8	0.96	乾しいたけ	0.4	0.48
									こいくちしょうゆ	2.6	3.12	たまねぎ	14.1	16.92
									本みりん	2.6	3.12	にんじん	9	10.8
									米酢	1.15	1.38	たけのこ水煮	10	12
									水	2.4	2.88	赤ピーマン	2.7	3.24
												はるさめ 5cmカット	5	6
									きゅうり	20	24	にら	3.8	4.56
									もやし	20	24	いりごま	0.5	0.6
									天外天塩	0.08	0.1	三温糖	0.3	0.36
									米酢	1.35	1.62	うすくちしょうゆ	1.9	2.28
									上白糖	1	1.2	ごま油	0.4	0.48
									うすくちしょうゆ	0.64	0.77	トウバンジャン	0.1	0.12
									いりごま	0.5	0.6			
									なめこ	8	10	焼豚	10	12
									木綿豆腐	40	45	たまねぎ	20	24
									にんじん	10	12	にんじん	9	11
									乾燥湯葉	1	1.2	キャベツ	20	24
									根深ねぎ	10	12	もち麦	3	3.5
									みそ	7.25	7.4	丸鶏スープベースHD	12	12
									煮干し	4	4	天外天塩	0.68	0.7
												こしょう	0.02	0.03
												河内晩柑(個包装)	1袋	1袋

[illegible]

[illegible]

2026、5

No.5

25(月)			26(火)			27(水)			28(木)			29(金)		
黒糖パン ポークビーンズ ライスパスタサラダ			米飯 牛肉とピーマンの炒め物 わかめスープ			たけのこご飯 いかの天ぷら 切干し大根の炒めナムル てまりふのすまし汁			米飯 魚(さわら)の塩こうじ焼き ほうれんそうのごま和え 竹輪のみそ汁			米飯 ホイコーロー もずくのすまし汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
豚肉ももスライス	20	24	牛肉ももばらスライス	45	54	いか天ぷら 40g	1切		さわら切身 50g	1切	1切	豚肉ももスライス	30	36
米ぬか油	0.3	0.36	米ぬか油	0.5	0.6	いか天ぷら 50g		1切	塩こうじ	4	4	豚肉ばらスライス	20	24
蒸し大豆	20	24	にんじん	10	12	[乳、卵不使用]			冷凍ほうれんそう	20	24	米ぬか油	0.4	0.45
たまねぎ	38	45.6	たけのこ水煮	20	24	米ぬか油	4	5	ほうれんそう	20	24	キャベツ	50	60
じゃがいも	54	64.8	ピーマン	15	18	切干し大根			キャベツ	20	24	根深ねぎ	10	12
にんじん	18	21.6	もやし	12	14.4	豚肉ももスライス	15	18	いりごま	0.6	0.72	ピーマン	10	12
ショルダーベーコン	5	6	しょうが	0.48	0.58	にんじん	10	12	上白糖	0.5	0.6	赤ピーマン	5	6
ペンネマカロニ	5	6	こいくちしょうゆ	3.6	4.32	にら	2	2.4	こいくちしょうゆ	3	3.6	しょうが	0.3	0.36
ケチャップ	10	12	清酒	0.5	0.6	根深ねぎ	1	1.2				にんにく	0.3	0.36
トマトピューレ	10	12	三温糖	2	2.4	こいくちしょうゆ	1.8	2.16	焼き竹輪	20	25	上白糖	1.2	1.3
スープベースチキン	9	10.8	オイスターソース	1	1.2	上白糖	1.5	1.8	にんじん	5	6	こいくちしょうゆ	2.3	2.76
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	塩蔵わかめ	1.5	1.8	うすくちしょうゆ	1.9	2.28	たまねぎ	20	25	清酒	0.5	0.6
ウスターソース	2.4	2.88	たまねぎ	10	12	本みりん	0.5	0.6	えのきたけ	4	5	本みりん	0.5	0.6
上白糖	0.8	0.96	焼きかまぼこ	6	7	ごま油	1	1.2	葉ねぎ	3.5	3.5	八丁みそ	2.5	3
天外天塩	0.2	0.24	にんじん	10	12	いりごま	1	1.2	煮干し	4	4	テンメンジャン	1	1.2
こしょう	0.03	0.04	根深ねぎ	3.5	3.5				みそ	7.25	7.4	ごま油	0.4	0.5
ガーリックパウダー	0.02	0.02	丸鶏スープベースHD	15	15	塩蔵わかめ	1.2	1.3				トウバンジャン	0.2	0.4
ライスパスタ	10	12	天外天塩	0.12	0.13	なると	5	6				でんぷん	0.44	0.53
チキンハム	12	14.4	こしょう	0.02	0.03	たまねぎ	12	14				乾燥もずく	0.3	0.35
黄ピーマン	3	3.6	うすくちしょうゆ	4.8	4.9	にんじん	9	11				木綿豆腐	30	35
にんじん	5	6	ごま油	0.2	0.22	てまりふ	0.8	0.88				にんじん	9	11
きゅうり	20	24				葉ねぎ	3.5	3.5				えのきたけ	7	9
うすくちしょうゆ	3.65	4.38				天外天塩	0.15	0.17				天外天塩	0.12	0.13
米酢	3.6	4.32				うすくちしょうゆ	4.2	4.3				うすくちしょうゆ	3.8	4
上白糖	1.52	1.82				出し昆布	0.6	0.6				削り節 3号だし	5	5
ごま油	0.48	0.58				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						