

令和2年度5月 詳細献立表（通常給食）

※以下の点にご注意ください※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやいか、タコなど)が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。
揚げ油の使用回数は献立名の横に記載していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、でん粉(じゃがいもまたはとうもろこし)、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する(コンタミネーション)場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材量原材料表をご覧ください。
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

5/11 (月)		5/12 (火)		5/13 (水)		5/14 (木)		5/15 (金)	
鮭と枝豆の混ぜご飯 牛乳 若竹汁 鶏肉のねぎ塩焼き 五目きんぴら 桜もち		ご飯 牛乳 じゃが芋とわかめの味噌汁 鯖の塩焼き ほうれん草とえのきののり和え(刻みのり)		胚芽丸パン 牛乳 クラムチャウダー ひき肉と大豆のトマト煮 キャベツときゅうりのサラダ		ご飯 牛乳 沢煮椀 鯖のごまだれがけ 肉じゃが		パエリア 牛乳 レンズ豆入り野菜スープ カップチーズオムレツ カラフルサラダ	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	胚芽丸パン(学)スライス 粉40g	40.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	57.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	胚芽丸パン(学)スライス 粉50g	50.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.12
月 さけ焼きほぐし(レトルト)	20.00	飲用牛乳 200ml	206.00	胚芽丸パン(学)スライス 粉60g	60.00	飲用牛乳 200ml	206.00	バター	1.00
月 むき枝豆(冷凍)	10.00	煮干し だし用	2.20	胚芽丸パン(学)スライス 粉70g	70.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
食塩	0.30	水	110.00	飲用牛乳 200ml	206.00	豚ももせん切り	5.00	にんにく	0.20
飲用牛乳 200ml	206.00	じゃがいも	30.00	月 ベーコンせん切り(ぼら)	8.00	水	130.00	たまねぎ	10.00
水	120.00	油揚げ(細切り)	8.00	たまねぎ	40.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	冷凍むきえび	10.00
かつお節 薄削り だし用	3.25	白味噌	3.60	にんじん	10.00	だいごん	30.00	冷凍いか短冊	7.00
だし昆布	0.65	赤味噌	3.60	水	45.00	にんじん	10.00	白ワイン	0.50
冷凍豆腐(さいの目)	20.00	カットわかめ	0.30	スープストックチキン(学)	1.70	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	白ワイン	1.50
ゆでたけのこ	20.00	長ねぎ	10.00	小麦粉(薄力粉)	5.00	食塩	0.40	食塩	0.30
清酒	1.00	さば切り身 40g	40.00	バター	2.50	うすくちしょうゆ	3.00	白こしょう	0.02
食塩	0.50	さば切り身 40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.50	白こしょう	0.02	スープストックチキン(学)	1.00
うすくちしょうゆ	1.00	さば切り身 40g	40.00	調理用牛乳 10L	55.00	ごまつな	10.00	ピーマン	3.00
カットわかめ	0.50	さば切り身 60g	60.00	月 スキムミルク	5.00	さわら切り身 40g	40.00	飲用牛乳 200ml	206.00
長ねぎ	10.00	食塩	0.50	食塩	0.20	さわら切り身 40g	40.00	月 ベーコンせん切り(ぼら)	6.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	清酒	3.00	白こしょう	0.03	さわら切り身 40g	40.00	にんにく	0.20
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	キャベツ	25.00	じゃがいも	30.00	さわら切り身 60g	60.00	にんじん	8.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	ほうれんそう	15.00	月 あさり水煮(冷凍)	10.00	しょうが	0.50	キャベツ	25.00
鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	えのきたけ 1/3カット バラ	20.00	生クリーム 1L	5.00	清酒	3.00	じゃがいも	20.00
清酒	1.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.00	パセリ	0.50	水	8.00	レンズまめ	5.00
水	3.00	こいくちしょうゆ	2.00	ピュアオリーブ油	0.50	本みりん	1.00	スープストックチキン(学)	1.70
にんにく	0.30	米酢	2.00	にんにく	0.50	上白糖	1.50	食塩	0.10
長ねぎ	8.00	食塩	0.10	豚もも挽き	20.00	こいくちしょうゆ	2.00	白こしょう	0.02
食塩	0.20	白こしょう	0.02	たまねぎ	30.00	白ねりごま	1.50	水	110.00
ブラックペッパー	0.02	上白糖	0.16	スープストックチキン(学)	0.30	白すりごま	1.00	殺菌液卵(チルド) 10kg	45.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.20	刻みのり 20g袋	1.00	食塩	0.15	でん粉	0.20	調理用牛乳 10L	10.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50			白こしょう	0.01	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	食塩	0.30
豚もも挽き	3.00			トマトケチャップ 3kg	3.50	しょうが	0.30	白こしょう	0.01
清酒	1.00			トマトピューレ 3kg	15.00	豚かた小間	10.00	月 ミックスシュレッドチーズ	7.00
ごぼう 洗い	10.00			大豆(乾)	5.00	水	20.00	紙カップ 100ml	1.00
糸こんにゃく カット	20.00			オレガノチップ	0.02	にんじん	10.00	だいごん	25.00
にんじん	15.00			パジルチップ	0.02	しらたき カット	7.00	きゅうり	15.00
月 さつま揚げ(短冊切り)	10.00					じゃがいも	40.00	にんじん	10.00
月 大豆ミート(ミンチ)	2.50					水	6.00	ホールコーン	5.00
こいくちしょうゆ 9L	2.70					本みりん	0.60	ピュアオリーブ油	2.80
上白糖	1.00					三温糖	1.00	米酢	2.50
本みりん	1.00					こいくちしょうゆ	3.00	上白糖	0.75
一味唐辛子	0.01					清酒	0.60	粉からし	0.01
じゃがいも	10.00							白こしょう	0.02
月 桜もち(関西風)	30.00							食塩	0.40

令和2年度5月 詳細献立表（通常給食）

5/18 (月)		5/19 (火)		5/20 (水)		5/21 (木)		5/22 (金)		5/25 (月)	
ご飯 牛乳 キーマカレー 海藻入り大根サラダ 美生柑		ご飯 牛乳 小松菜と豆腐の味噌汁 鮭の塩こうじ焼き じゃが芋のそぼろ煮		ペスカトーレ (スパゲッティ)(魚介ソース) 牛乳 キャベツとアスパラのサラダ お祝いケーキ(乳・卵抜き)		ご飯 牛乳 けんちん汁 あじのスパイスから揚げ【揚げ油①】 ごま和え		ご飯 牛乳 麻婆豆腐 じゃこサラダ 美生柑		ご飯 牛乳 じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 焼きししゃも(2本) ひじきとツナのそぼろ炒め	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00	ハーフスパゲッティ 1.9mm	60.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00
米粒麦	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	ピュアオリーブ油	6.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00	ピュアオリーブ油	0.30	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00
飲用牛乳 200ml	206.00	水	110.00	にんにく	0.70	ごま油	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	水	110.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	煮干し だし用	2.30	一味唐辛子	0.01	ごぼう 洗い	5.00	しょうが	0.50	煮干し だし用	2.20
にんにく	0.50	だいごん	20.00	たまねぎ	60.00	糸こんにゃく カット	8.00	にんにく	0.50	たまねぎ	40.00
しょうが	0.50	えのきたけ 1/3カット バラ	15.00	にんじん	15.00	干しいたけ(スライス)	0.30	長ねぎ	15.00	たまねぎ	30.00
豚もも挽き	30.00	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	スープストックチキン(学)	1.00	水	110.00	トウバンジャン	0.20	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00
月 大豆ミート(ミンチ)	7.00	油揚げ(細切り)	10.00	トマトピューレ 3kg	60.00	だし昆布	1.10	豚もも挽き	15.00	油揚げ(細切り)	5.00
カレー粉 1kg	0.60	白味噌	3.60	トマトケチャップ 3kg	10.00	かつお節 厚削り だし用	2.20	たけのご水煮	20.00	白味噌	3.50
たまねぎ	60.00	赤味噌	3.60	上白糖	0.30	にんじん	10.00	干しいたけ(スライス)	1.00	赤味噌	3.50
にんじん	20.00	こまつな	10.00	冷凍むきえび	20.00	だいごん	20.00	水	40.00	カットわかめ	0.50
じゃがいも	30.00	長ねぎ	10.00	冷凍いか短冊	20.00	じゃがいも	25.00	月 大豆ミート(ミンチ)	5.00	からふとししゃも(メス、卵あり) 生干し	40.00
水	45.00	さけ切り身 40g	40.00	白ワイン	0.50	油揚げ(細切り)	5.00	スープストックチキン(学)	0.70	サラダ油(米) 16.5kg	0.40
スープストックチキン(学)	1.00	さけ切り身 40g	40.00	白ワイン	1.50	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	月 八丁味噌 300g	1.00	しょうが	0.30
トマトケチャップ 3kg	4.00	さけ切り身 40g	40.00	食塩	0.30	食塩	0.17	デンメンジャン	3.00	鶏もも皮なし挽き	10.00
無着色ウスターソース(学)	1.00	さけ切り身 60g	60.00	白ごしょう	0.04	こいくちしょうゆ	4.50	こいくちしょうゆ	5.00	にんじん	8.00
食塩	0.10	月 塩こうじ	4.00	パセリチップ	0.01	長ねぎ	5.00	清酒	1.00	干しいたけ(スライス)	0.30
白ごしょう	0.03	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00	あじフィレ 40g	40.00	上白糖	1.00	乾燥ひじき	2.20
オールスパイス 100g	0.03	しょうが	0.30	キャベツ	40.00	あじフィレ 40g	40.00	長ねぎ	15.00	まぐろ油漬レトルト(フレック、ライト)	8.00
レンズまめ	3.00	豚もも挽き	10.00	にんじん	5.00	あじフィレ 40g	40.00	冷凍豆腐(さいの目)	100.00	しいたけ戻し汁	1.50
粉チーズ	1.00	清酒	0.50	グリーンアスパラガス	10.00	あじフィレ 50g	50.00	でん粉	2.00	清酒	0.80
カレーフレーク(給食用)	7.50	にんじん	10.00	たまねぎ	3.00	しょうが	0.50	ごま油	0.50	本みりん	0.80
にんじん	5.00	たまねぎ	20.00	サラダ油(米) 16.5kg	3.00	清酒	2.00	ごま油	1.00	上白糖	0.80
だいごん	25.00	じゃがいも	50.00	米酢	2.50	小麦粉(薄力粉)	1.50	ちりめんじゃこ	4.00	こいくちしょうゆ	1.00
キャベツ	15.00	水	10.00	食塩	0.40	でん粉	3.00	だいごん	35.00	赤味噌	1.10
海藻ミックス	1.20	本みりん	1.00	白ごしょう	0.02	パブリカパウダー	0.20	にんじん	5.00	月 むき枝豆(冷凍)	2.00
たまねぎドレッシング 1L	7.50	三温糖	1.00	粉からし	0.02	粉からし	0.25	こまつな	10.00		
美生柑 2L	40.00	こいくちしょうゆ	3.00	上白糖	0.16	カレー粉 1kg	0.30	中華ドレッシング 1L	7.50		
		冷凍さやいんげん 3cmカット	3.00	月 お祝いケーキ	35.00	ガーリックパウダー	0.15	美生柑 2L	30.00		
						オールスパイス 100g	0.03				
						食塩	0.15				
						白ごしょう	0.03				
						揚げサラダ油	4.00				
						にんじん	5.00				
						緑豆もやし	35.00				
						ほうれんそう	15.00				
						白すりごま	3.00				
						こいくちしょうゆ	3.00				
						上白糖	2.00				
						本みりん	2.30				
						白ねりごま	1.00				

令和2年度5月 詳細献立表 (通常給食)

5/26 (火)		5/27 (水)		5/28 (木)		5/29 (金)	
親子丼 (ご飯)(親子丼の具)(刻みのり) 牛乳 ごぼうとキャベツのサラダ 美生柑		セサミ丸パン 牛乳 キャベツとウインナーのスープ 鶏肉のトマトソース ポテトサラダ		ご飯 牛乳 呉汁 いかの竜田揚げ【揚げ油②】 キャベツとえのきのおひたし (糸削り節)		ご飯 牛乳 担々風スープ 鯉の甘酢あん【揚げ油③】 キャベツと莖わかめのサラダ	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00	セサミ丸パン(学)スライス 粉40g	40.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	セサミ丸パン(学)スライス 粉50g	50.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
水	30.00	セサミ丸パン(学)スライス 粉60g	60.00	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00
かつお節 厚削り だし用	1.20	セサミ丸パン(学)スライス 粉70g	70.00	水	105.00	ごま油	0.50
こいくちしょうゆ	7.00	飲用牛乳 200ml	206.00	煮干し だし用	2.10	にんにく	0.50
本みりん	4.00	水	110.00	しょうが	0.30	トウバンジャン	0.15
上白糖	1.20	スープストックチキン(学)	1.70	にんじん	7.00	豚もも挽き	10.00
鶏もも皮なし1cm角	40.00	にんじん	5.00	だいごん	20.00	こいくちしょうゆ	2.00
清酒	2.00	たまねぎ	20.00	ぶなしめじ バラ	7.00	水	110.00
たまねぎ	60.00	ぶなしめじ バラ	10.00	糸こんにやく カット	7.00	スープストックチキン(学)	1.80
にんじん	25.00	キャベツ	40.00	大豆水煮	10.00	にんじん	5.00
鶏卵 L	45.00	月 カットウインナー 1cm	12.00	調整豆乳 1L	15.00	はくさい	20.00
刻みのり 20g袋	1.00	食塩	0.10	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	冷凍豆腐(さいの目)	30.00
飲用牛乳 200ml	206.00	ブラックペッパー	0.03	油揚げ(細切り)	7.00	緑豆はるさめ 5cmカット	4.00
切りごぼう サラダ用	20.00	白ワイン	1.00	白味噌	3.30	白ねりごま	6.00
にんじん	5.00	こいくちしょうゆ	0.30	赤味噌	3.30	食塩	0.17
キャベツ	30.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	長ねぎ	10.00	チンゲンサイ	8.00
白すりごま	1.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	いか切り身 40g	40.00	かつお 1.5cm角切り	45.00
胡麻ドレッシング 1L	7.50	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	いか切り身 40g	40.00	しょうが	0.80
美生柑 2L	30.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	いか切り身 40g	40.00	清酒	2.00
		白ワイン	3.00	いか切り身 60g	60.00	こいくちしょうゆ	2.00
		サラダ油(米) 16.5kg	0.50	しょうが	0.50	でん粉	10.00
		ビュアオリーブ油	0.50	清酒	1.00	揚げサラダ油	5.00
		にんにく	0.30	こいくちしょうゆ	2.50	水	5.00
		たまねぎ	8.00	でん粉	8.00	こいくちしょうゆ	1.50
		トマトピューレ 3kg	8.00	揚げサラダ油	4.00	食塩	0.10
		トマトケチャップ 3kg	3.00	にんじん	5.00	上白糖	3.50
		こいくちしょうゆ	1.00	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	米酢	5.00
		上白糖	0.50	こまつな	10.00	でん粉	0.30
		粉チーズ	0.20	キャベツ	30.00	くきわかめ(塩抜き・冷凍)	5.00
		バジルチップ	0.03	こいくちしょうゆ	3.00	キャベツ	30.00
		じゃがいも	30.00	本みりん	2.00	にんじん	5.00
		にんじん	10.00	かつお節糸削り 30g袋	1.00	緑豆もやし	15.00
		きゅうり	10.00			こいくちしょうゆ	3.00
		ホールコーン	5.00			米酢	3.00
		食塩	0.10			上白糖	0.75
		月 ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	8.00			ごま油	1.75