

令和3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、酒、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。

5/6 (木)		5/7 (金)		5/10 (月)		5/11 (火)		5/12 (水)	
キーマカレーライス (麦ご飯)(カレー) 牛乳 海藻サラダ さくらんぼゼリー		グリーンピースご飯 牛乳 若竹汁 ささみの磯辺揚げ【揚げ油①】 ツナとひじきのサラダ		ご飯 牛乳 豚汁 鰯の蒲焼き【揚げ油②】 小松菜ともやしきのきなこ和え		ご飯 牛乳 ワントンスープ 豚キムチ炒め フルーツ杏仁豆腐		胚芽丸パン 牛乳 ジュリエヌスープ ひき肉と大豆のトマト煮 ごぼうサラダ	
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)	55.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	胚芽丸パン(学) 粉30g	30.00
米粒麦	5.00	うすくちしょうゆ	0.80	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	胚芽丸パン(学) 粉40g	40.00
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	飲用牛乳 200ml	206.00	胚芽丸パン(学) 粉50g	50.00
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	胚芽丸パン(学) 粉60g	60.00
豚もも挽き	30.00	鶏むね皮なし挽き	10.00	しょうが	0.50	しょうが	0.30	飲用牛乳 200ml	206.00
豚レバーチップ 500g	1.00	清酒	1.00	豚かた小間	15.00	豚ももせん切り	20.00	月 ベーコンせん切り(ぼら)	10.00
にんにく	0.30	にんじん	3.00	ごぼう 洗い	5.00	清酒	1.00	たまねぎ	20.00
しょうが	0.50	本みりん	1.00	糸こんにゃく カット	7.00	スープストックチキン(学)	2.20	スープストックチキン(学)	2.00
清酒	0.50	三温糖	0.50	にんじん	10.00	水	130.00	食塩	0.20
カレー粉 1kg	0.70	うすくちしょうゆ	1.30	だいこん	20.00	にんじん	10.00	白ごしょう	0.02
たまねぎ	60.00	グリーンピース(生) むき	8.00	じゃがいも	30.00	たけのご水煮	10.00	水	120.00
スープストックチキン(学)	0.40	飲用牛乳 200ml	206.00	水	100.00	こいくちしょうゆ	1.00	にんじん	10.00
にんじん	30.00	水	120.00	煮干し だし用	2.00	食塩	0.15	ぶなしめじ バラ	7.00
白ごしょう	0.03	かつお節 薄削り だし用	3.25	油揚げ 50g	5.00	白ごしょう	0.03	キャベツ	30.00
オールスパイス 100g	0.03	だし昆布	0.65	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	ワントンの皮(短冊切り)(学)	15.00	レンズ豆	5.00
食塩	0.30	木綿豆腐 (コンテナ)	20.00	赤味噌(減塩)	3.60	チンゲンサイ	5.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50
水	45.00	ゆでたけのこ	20.00	白味噌(減塩)	3.60	長ねぎ	10.00	にんにく	0.30
トマトケチャップ 3kg	3.00	清酒	1.00	長ねぎ	8.00	ごま油	0.50	豚もも挽き	20.00
無着色ウスターソース(学)	3.00	食塩	0.60	いわし開き 40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	白ワイン	1.00
大豆ミート(ミンチ)	7.00	うすくちしょうゆ	1.00	いわし開き 40g	40.00	にんにく	0.40	たまねぎ	30.00
蒸しひよこめ	10.00	カットわかめ	0.50	いわし開き 40g	40.00	しょうが	0.50	スープストックチキン(学)	0.30
レンズ豆	3.00	長ねぎ	10.00	いわし開き 50g	50.00	トウバンジャン	0.10	食塩	0.15
粉チーズ	1.00	鶏ささみ 40g	40.00	清酒	2.00	豚かた小間	40.00	白ごしょう	0.01
カレーフレーク(給食用)	7.00	鶏ささみ 40g	40.00	しょうが	1.00	1.00	1.00	トマトケチャップ 3kg	3.50
飲用牛乳 200ml	206.00	鶏ささみ 40g	40.00	でん粉	7.00	たまねぎ	20.00	トマトピューレ 3kg	15.00
海藻ミックス	1.20	鶏ささみ 60g	60.00	揚げサラダ油	5.00	緑豆もやし	10.00	大豆水煮	15.00
にんじん	7.00	食塩	0.40	こいくちしょうゆ	2.50	こいくちしょうゆ	0.80	オレガノチップ	0.02
切り干し大根	5.00	清酒	0.80	本みりん	1.00	オイスターソース	0.40	パジルチップ	0.02
キャベツ	15.00	青のり	0.15	上白糖	2.00	赤味噌(減塩)	2.00	切りごぼう サラダ用	30.00
こいくちしょうゆ	3.00	小麦粉(薄力粉)	6.00	水	8.50	月 白菜キムチ	20.00	にんじん	7.00
米酢	3.00	揚げサラダ油	5.00	ごまつな	15.00	長ねぎ	10.00	ホールコーン	5.00
上白糖	0.75	乾燥ひじき	0.80	緑豆もやし	35.00	にら	5.00	白すりごま	2.00
ごま油	1.75	にんじん	8.00	にんじん	5.00	ごま油	0.50	こいくちしょうゆ	3.00
月 さくらんぼゼリー	40.00	きゅうり	20.00	きな粉	3.00	水	15.00	米酢	1.50
		ホールコーン	8.00	こいくちしょうゆ	3.00	上白糖	2.50	上白糖	1.00
		まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	10.00	上白糖	2.00	レモン汁 500ml	0.70	ごま油	0.75
		白すりごま	2.00	本みりん	2.30	月 杏仁豆腐(冷凍)	25.00	白ねりごま	1.50
		こいくちしょうゆ	3.00			パインチビットシロップ漬け 2kg	15.00		
		米酢	1.50			黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	15.00		
		上白糖	1.00			みかんシロップ漬け 2kg	10.00		
		ごま油	0.75						
		白ねりごま	1.50						

令和3年度5月 詳細献立表 (通常給食)

5/13 (木)		5/14 (金)		5/17 (月)		5/18 (火)		5/19 (水)		5/20 (木)	
ご飯 牛乳 沢煮椀 鱈の香味焼き 肉じゃが		ご飯 牛乳 切り干し大根と油揚げの味噌汁 鶏肉のねぎ塩焼き 厚揚げのそぼろ煮		ご飯 牛乳 麻婆豆腐 春雨の中華サラダ みかんゼリー		ご飯 牛乳 小松菜と豆腐の味噌汁 鶏肉の甘辛だれがけ たけのこと糸ごんの炒め煮		ツナとアスパラのクリームスパゲッティ (スパゲッティ)(クリームソース) コーヒーミルク キャベツときゅうりのサラダ		ご飯 牛乳 もずくのスープ 鯉のおろしだれがけ【揚げ油③】 じゃが芋のごま味噌煮	
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)	70.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00	ハーフスパゲッティ 1.9mm	60.00	精白米(慣行)	65.00
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	ピュアオリーブ油 0.91kg	6.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
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	ピュアオリーブ油 0.91kg	1.50	飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	水	110.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	水	115.00	にんにく	0.30	水	120.00
豚ももせん切り	5.00	煮干し だし用	2.20	しょうが	0.50	煮干し だし用	2.30	たまねぎ	50.00	かつお節 厚削り だし用	3.25
清酒	1.00	切り干し大根	8.00	にんにく	0.50	だいごん	20.00	スープストックチキン(学)	1.50	だし昆布	0.65
水	130.00	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	長ねぎ	13.00	えのきたけ 1/3カット バラ	15.00	ぶなしめじ バラ	10.00	清酒	1.00
かつお節 厚削り だし用	3.00	油揚げ(細切り)	10.00	トウバンジャン	0.20	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	水	50.00	木綿豆腐(コンテナ)	15.00
だいごん	30.00	赤味噌(減塩)	4.00	豚もも挽き	15.00	油揚げ 50g	10.00	調味用牛乳 10L	60.00	食塩	0.50
にんじん	10.00	白味噌(減塩)	4.00	豚レバーチップ 500g	1.00	白味噌(減塩)	4.10	小麦粉(薄力粉)	5.50	うすくちしょうゆ	0.80
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	ごまつな	10.00	スープストックチキン(学)	0.70	赤味噌(減塩)	4.10	バター	2.00	でん粉	1.00
食塩	0.40	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	たけのご水煮	20.00	ごまつな	10.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.50	サラダ油(米)	10.00
うすくちしょうゆ	3.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	干しいたけ(スライス)	1.00	長ねぎ	10.00	食塩	0.60	長ねぎ	5.00
白ごしょう	0.02	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	水	40.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	白ごしょう	0.03	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00
ごまつな	10.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	大豆ミート(ミンチ)	5.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	まぐろ水煮レトルト(フレーク, ライト)	30.00	ごまつな	10.00
さわら切り身 40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.20	清酒	1.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	40.00	白ワイン	2.00	もずく	8.00
さわら切り身 40g	40.00	清酒	1.00	八丁味噌 300g	1.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	グリーンアスパラガス	25.00	かつお切り身 40g	40.00
さわら切り身 40g	40.00	にんにく	0.30	テンメンジャン	3.00	しょうが	0.50	生クリーム 1L	5.00	かつお切り身 40g	40.00
さわら切り身 60g	60.00	長ねぎ	6.00	こいくちしょうゆ	5.00	こいくちしょうゆ	1.00	粉チーズ	2.00	かつお切り身 40g	40.00
清酒	2.00	食塩	0.20	上白糖	1.00	本みりん	1.00	ホールコーン	10.00	かつお切り身 60g	60.00
上白糖	0.70	水	3.00	長ねぎ	13.00	清酒	1.00	コーヒーミルク 200ml	200.00	しょうが	1.00
こいくちしょうゆ	3.00	ブラックペッパー	0.02	冷凍豆腐(さいの目)	100.00	こいくちしょうゆ	1.70	キャベツ	35.00	清酒	2.00
トウバンジャン	0.20	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	でん粉	2.00	本みりん	1.30	にんじん	5.00	でん粉	8.00
しょうが	0.50	しょうが	0.30	ごま油	0.50	水	0.70	きゅうり	15.00	揚げサラダ油	4.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.30	豚もも挽き	10.00	きくらげ(乾)	0.50	でん粉	8.50	黄ピーマン	3.00	こいくちしょうゆ	2.20
しょうが	0.30	たまねぎ	30.00	緑豆はるさめ 5cmカット	7.00	水	0.40	ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80	上白糖	1.00
豚かた小間	10.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00	にんじん	10.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米酢	1.90	本みりん	0.50
清酒	0.60	水	7.00	チンゲンサイ	20.00	豚もも小間	15.00	食塩	0.30	だいごん	20.00
たまねぎ	20.00	本みりん	0.70	こいくちしょうゆ	3.00	清酒	1.00	白ごしょう	0.02	米酢	0.50
にんじん	10.00	上白糖	1.00	米酢	3.00	糸こんにゃく カット	20.00	上白糖	0.20	清酒	0.50
しらたき カット	10.00	こいくちしょうゆ	3.00	上白糖	0.75	にんじん	10.00	こいくちしょうゆ	0.60	サラダ油(米) 16.5kg	0.30
じゃがいも	40.00	生揚げ	40.00	ごま油	1.75	たけのご水煮	25.00	にんにく	0.05	しょうが	0.30
だし汁	7.00	でん粉	0.60	みかんゼリー	40.00	だし汁	15.00	粉からし	0.02	鶏もも皮なし挽き	12.00
本みりん	0.60	むき枝豆(冷凍)	4.00			三温糖	1.30			清酒	1.00
三温糖	1.00					こいくちしょうゆ	3.00			たまねぎ	30.00
こいくちしょうゆ	3.00									にんじん	12.00
										じゃがいも	45.00
										こんにゃく(1.5cm角切り)	14.00
										水	12.00
										赤味噌(減塩)	4.00
										三温糖	1.20
										こいくちしょうゆ	0.80
										白ねりごま	2.50
										むき枝豆(冷凍)	3.00

令和3年度5月 詳細献立表 (通常給食)

5/31 (月)	
コーンピラフ 牛乳 じゃが芋とウインナーのスープ メルルーサのフライ【揚げ油⑤】 アーモンドサラダ	
食 品 名	純使用g
精白米(慣行)	55.00
米粒麦	5.00
バター	1.00
月 ベーコンせん切り(ぼら)	5.00
たまねぎ	10.00
スープストックチキン(学)	0.35
白ごしょう	0.01
食塩	0.50
ホールコーン	10.00
バター	0.30
パセリチップ	0.08
飲用牛乳 200ml	206.00
月 カットウインナー 1cm	10.00
にんにく	0.30
たまねぎ	35.00
スープストックチキン(学)	1.70
水	110.00
食塩	0.20
にんじん	10.00
白ごしょう	0.03
じゃがいも	35.00
冷凍さやいんげん 3cmカット	5.00
メルルーサ切り身 40g	40.00
メルルーサ切り身 40g	40.00
メルルーサ切り身 40g	40.00
メルルーサ切り身 60g	60.00
白ワイン	2.00
食塩	0.20
白ごしょう	0.03
小麦粉(薄力粉)	4.50
パン粉	6.50
パシルチップ	0.10
揚げサラダ油	4.00
キャベツ	35.00
にんじん	5.00
きゅうり	15.00
細切りアーモンド	4.00
サラダ油(米) 16.5kg	1.80
上白糖	0.80
白ごしょう	0.02
食塩	0.40
レモン汁 500ml	1.60
たまねぎ	2.00