

## 5月6日 使用食材

| A献立名   | B献立名   | C献立名   | D献立名   |
|--|--|--|--|
| 米飯<br>牛乳<br>チキンのオープン焼き<br>シルバーサラダ<br>生揚げの五目煮<br>柏もち<br>ちんげん菜のスープ   | わかめごはん<br>牛乳<br>白身魚フライ<br>グリーンサラダ<br>カラフルビーンズ<br>柏もち<br>ちんげん菜のスープ  | 米飯<br>牛乳<br>チキンのオープン焼き<br>シルバーサラダ<br>生揚げの五目煮<br>柏もち<br>ちんげん菜のスープ   | わかめごはん<br>牛乳<br>白身魚フライ<br>グリーンサラダ<br>カラフルビーンズ<br>柏もち<br>ちんげん菜のスープ  |
| 食品名  | 食品名  | 食品名  | 食品名  |
| 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>●チキンのオープン焼<br>サラダ油(米ぬか油)<br><br>緑豆春雨<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>マヨネーズ(卵黄型)<br>塩<br>酢<br>こしょう<br><br>生揚げ<br>ちくわ<br>人参<br>たけのこ(水煮缶)<br>グリンピース(冷凍)<br>干椎茸<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>醤油<br>みりん<br>削り節<br>でん粉<br>水<br><br>●柏もち<br><br>ちんげん菜<br>干椎茸<br>人参<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>がらスープの素<br>でん粉<br>水 | 精白米<br>強化押し麦<br>強化米<br>●塩わかめ<br><br>牛乳<br><br>●白身魚フライ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>キャベツ<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>酢<br>塩<br>こしょう<br><br>大豆<br>こんにゃく<br>上白糖<br>醤油<br>水<br>グリンピース(冷凍)<br>人参<br>みそ(淡色・辛)<br>上白糖<br>みりん<br>ごま(白・いり)<br>ごま油<br>一味唐辛子<br><br>●柏もち<br><br>ちんげん菜<br>干椎茸<br>人参<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>がらスープの素<br>でん粉<br>水 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>●チキンのオープン焼<br>サラダ油(米ぬか油)<br><br>緑豆春雨<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>マヨネーズ(卵黄型)<br>塩<br>酢<br>こしょう<br><br>生揚げ<br>ちくわ<br>人参<br>たけのこ(水煮缶)<br>グリンピース(冷凍)<br>干椎茸<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>醤油<br>みりん<br>削り節<br>でん粉<br>水<br><br>●柏もち<br><br>ちんげん菜<br>干椎茸<br>人参<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>がらスープの素<br>でん粉<br>水 | 精白米<br>強化押し麦<br>強化米<br>●塩わかめ<br><br>牛乳<br><br>●白身魚フライ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>キャベツ<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>酢<br>塩<br>こしょう<br><br>大豆<br>こんにゃく<br>上白糖<br>醤油<br>水<br>グリンピース(冷凍)<br>人参<br>みそ(淡色・辛)<br>上白糖<br>みりん<br>ごま(白・いり)<br>ごま油<br>一味唐辛子<br><br>●柏もち<br><br>ちんげん菜<br>干椎茸<br>人参<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>がらスープの素<br>でん粉<br>水 |

## 5月7日 使用食材

| A献立名   | B献立名   | C献立名   | D献立名   |
|--|--|--|--|
| 米飯<br>牛乳<br>肉団子のチリソース<br>切干大根のナムル<br>フルーツ杏仁<br>生揚げのみそ汁   | 米飯<br>牛乳<br>さばのカレー揚げ<br>ごまびたし<br>ひじきの炒め煮<br>生揚げのみそ汁                | 米飯<br>牛乳<br>肉団子のチリソース<br>切干大根のナムル<br>フルーツ杏仁<br>きゅうりの甘辛<br>生揚げのみそ汁  | 米飯<br>牛乳<br>さばのカレー揚げ<br>ごまびたし<br>ひじきの炒め煮<br>きゅうりの甘辛<br>生揚げのみそ汁     |
| 食品名  | 食品名  | 食品名  | 食品名  |
| 精白米<br>強化米   | 精白米<br>強化米   | 精白米<br>強化米   | 精白米<br>強化米   |
| 牛乳   | 牛乳   | 牛乳   | 牛乳   |
| ●肉団子<br>人参<br>玉ねぎ<br>ピーマン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>上白糖<br>醤油<br>トマトケチャップ<br>ウスターソース<br>トウバンジャン<br>がらスープの素<br>水<br>でん粉 | 鯖(三枚卸・骨無し)<br>塩<br>醤油<br>酒<br>生姜<br>でん粉<br>カレー粉<br>揚げ油(米ぬか油)       | ●肉団子<br>人参<br>玉ねぎ<br>ピーマン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>上白糖<br>醤油<br>トマトケチャップ<br>ウスターソース<br>トウバンジャン<br>がらスープの素<br>水<br>でん粉 | 鯖(三枚卸・骨無し)<br>塩<br>醤油<br>酒<br>生姜<br>でん粉<br>カレー粉<br>揚げ油(米ぬか油)       |
| 切干大根<br>醤油<br>小松菜<br>人参<br>醤油<br>上白糖<br>酢<br>ごま油<br>ごま(白・いり)   | ひじき<br>さつま揚げ<br>大豆<br>人参<br>しらたき<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>みりん<br>醤油 | 切干大根<br>醤油<br>小松菜<br>人参<br>醤油<br>上白糖<br>酢<br>ごま油<br>ごま(白・いり)   | ひじき<br>さつま揚げ<br>大豆<br>人参<br>しらたき<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>みりん<br>醤油 |
| 杏仁豆腐<br>黄桃(缶 タイス)<br>パイナップル(缶 苺ビット)  | 生揚げ<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水              | 杏仁豆腐<br>黄桃(缶 タイス)<br>パイナップル(缶 苺ビット)  | きゅうり<br>塩  |
| 生揚げ<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水  | きゅうり<br>塩  | 生揚げ<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水  | 生揚げ<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水              |

## 5月10日 使用食材

| A献立名   | B献立名   | C献立名   | D献立名   |
|--|--|--|--|
| 米飯<br>牛乳<br>豚肉とじゃが芋の揚げ煮<br>なめたけ和え<br>チーズ<br>わかめスープ   | 米飯<br>牛乳<br>えびしゅうまい<br>華風和え<br>鶏肉とナッツの炒め物<br>チーズ<br>わかめスープ   | 米飯<br>牛乳<br>豚肉とじゃが芋の揚げ煮<br>ちくわとちんげん菜のソテー<br>なめたけ和え<br>チーズ<br>わかめスープ  | 米飯<br>牛乳<br>えびしゅうまい<br>ちくわとちんげん菜のソテー<br>華風和え<br>鶏肉とナッツの炒め物<br>チーズ<br>わかめスープ  |
| 食品名  | 食品名  | 食品名  | 食品名  |
| 精白米<br>強化米   | 精白米<br>強化米   | 精白米<br>強化米   | 精白米<br>強化米   |
| 牛乳   | 牛乳   | 牛乳   | 牛乳   |
| 豚もも肉(角切り)<br>醤油<br>でん粉<br>揚げ油(米ぬか油)<br>大豆<br>三温糖<br>醤油<br>水<br>じゃがいも 7訂 追<br>揚げ油(米ぬか油)<br>人参<br>さやいんげん(冷凍)<br>たけのこ(水煮缶)<br>こんにやく<br>干椎茸<br>サラダ油(米ぬか油)<br>カレー粉<br>三温糖<br>醤油<br>でん粉<br>水 | ●えびシユウマイ<br><br>きゅうり<br>もやし<br>ホールコーン(冷)<br>醤油<br>酢<br>上白糖<br>ごま油<br><br>鶏もも肉(皮なし)<br>ローストカシューナッツ<br>ピーマン<br>人参<br>干椎茸<br>長ねぎ<br>サラダ油(米ぬか油)<br>みそ(淡色・辛)<br>醤油<br>酒<br>上白糖<br><br>●チーズ(ca強化)<br><br>わかめ(乾燥)<br>人参<br>長ねぎ<br>がらスープの素<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>水 | 豚もも肉(角切り)<br>醤油<br>でん粉<br>揚げ油(米ぬか油)<br>大豆<br>三温糖<br>醤油<br>水<br>じゃがいも 7訂 追<br>揚げ油(米ぬか油)<br>人参<br>さやいんげん(冷凍)<br>たけのこ(水煮缶)<br>こんにやく<br>干椎茸<br>サラダ油(米ぬか油)<br>カレー粉<br>三温糖<br>醤油<br>でん粉<br>水<br><br>ちくわ<br>きくらげ<br>ちんげん菜<br>ごま油<br>上白糖<br>醤油<br>酒<br>一味唐辛子<br><br>きゅうり<br>もやし<br>ホールコーン(冷)<br>醤油<br>酢<br>上白糖<br>ごま油<br><br>鶏もも肉(皮なし)<br>ローストカシューナッツ<br>ピーマン<br>人参<br>干椎茸<br>長ねぎ<br>サラダ油(米ぬか油)<br>みそ(淡色・辛)<br>醤油<br>酒<br>上白糖<br><br>●チーズ(ca強化)<br><br>わかめ(乾燥)<br>人参<br>長ねぎ<br>がらスープの素<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>水 | ●えびシユウマイ<br><br>ちくわ<br>きくらげ<br>ちんげん菜<br>ごま油<br>上白糖<br>醤油<br>酒<br>一味唐辛子<br><br>きゅうり<br>もやし<br>ホールコーン(冷)<br>醤油<br>酢<br>上白糖<br>ごま油<br><br>鶏もも肉(皮なし)<br>ローストカシューナッツ<br>ピーマン<br>人参<br>干椎茸<br>長ねぎ<br>サラダ油(米ぬか油)<br>みそ(淡色・辛)<br>醤油<br>酒<br>上白糖<br><br>●チーズ(ca強化)<br><br>わかめ(乾燥)<br>人参<br>長ねぎ<br>がらスープの素<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>水 |
| 小松菜<br>キャベツ<br>えのきたけ<br>醤油<br>上白糖<br><br>●チーズ(ca強化)<br><br>わかめ(乾燥)<br>人参<br>長ねぎ<br>がらスープの素<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>水   |  | 小松菜<br>キャベツ<br>えのきたけ<br>醤油<br>酒<br>一味唐辛子<br><br>小松菜<br>キャベツ<br>えのきたけ<br>醤油<br>上白糖<br><br>●チーズ(ca強化)<br><br>わかめ(乾燥)<br>人参<br>長ねぎ<br>がらスープの素<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>水   | ●チーズ(ca強化)<br><br>わかめ(乾燥)<br>人参<br>長ねぎ<br>がらスープの素<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>水  |

## 5月11日 使用食材

| A献立名   | B献立名   | C献立名  | D献立名  |
|--|--|---|---|
| たけのこごはん<br>牛乳<br>いわしのカリカリフライ<br>しめじと青菜のひたし<br>五目豆<br>豆腐のみそ汁  | 米飯<br>牛乳<br>豚肉のトウバンジャン炒め<br>厚焼き卵<br>わかめサラダ<br>豆腐のみそ汁   | たけのこごはん<br>牛乳<br>いわしのカリカリフライ<br>しめじと青菜のひたし<br>五目豆<br>パイン缶<br>豆腐のみそ汁   | 米飯<br>牛乳<br>豚肉のトウバンジャン炒め<br>厚焼き卵<br>わかめサラダ<br>パイン缶<br>豆腐のみそ汁  |
| 食品名  | 食品名  | 食品名   | 食品名   |
| 精白米<br>強化米<br>醤油<br>酒<br>たけのこ 生<br>油揚げ<br>人参<br>上白糖<br>酒<br>醤油<br>削り節<br>水<br><br>牛乳<br><br>いわしのカリカリフライ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>小松菜<br>しめじ<br>人参<br>三温糖<br>醤油<br>酒<br><br>大豆<br>こんにゃく<br>人参<br>干椎茸<br>昆布<br>三温糖<br>醤油<br>水<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>豚もも肉(薄切り)<br>キャベツ<br>にら<br>人参<br>たけのこ(水煮缶)<br>きくらげ<br>塩<br>こしょう<br>醤油<br>上白糖<br>酒<br>トウバンジャン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>でん粉<br><br>●厚焼き卵<br><br>もやし<br>ホールコーン(冷)<br>わかめ(乾燥)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>酢<br>醤油<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水 | 精白米<br>強化米<br>醤油<br>酒<br>たけのこ 生<br>油揚げ<br>人参<br>上白糖<br>酒<br>醤油<br>削り節<br>水<br><br>牛乳<br><br>いわしのカリカリフライ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>小松菜<br>しめじ<br>人参<br>三温糖<br>醤油<br>酒<br><br>大豆<br>こんにゃく<br>人参<br>干椎茸<br>昆布<br>三温糖<br>醤油<br>水<br><br>パイン(缶 7ピット)<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>豚もも肉(薄切り)<br>キャベツ<br>にら<br>人参<br>たけのこ(水煮缶)<br>きくらげ<br>塩<br>こしょう<br>醤油<br>上白糖<br>酒<br>トウバンジャン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>でん粉<br><br>●厚焼き卵<br><br>もやし<br>ホールコーン(冷)<br>わかめ(乾燥)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>酢<br>醤油<br><br>パイン(缶 7ピット)<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水 |

## 5月12日 使用食材

| A献立名  | B献立名   | C献立名  | D献立名   |
|---|--|---|--|
| 米飯<br>牛乳<br>さけの竜田揚げ<br>青菜のソテー<br>高野豆腐の煮物<br>ヨーグルト<br>ニラとえのきのスープ | ごまパン<br>牛乳<br>スパゲティミートソース<br>フレンチサラダ   | 米飯<br>牛乳<br>さけの竜田揚げ<br>青菜のソテー<br>高野豆腐の煮物<br>ヨーグルト<br>ニラとえのきのスープ                     | ごまパン<br>牛乳<br>ハンバーグのトマトソース<br>青菜のソテー<br>フレンチサラダ<br>ヨーグルト<br>ニラとえのきのスープ   |
| 食品名   | 食品名  | 食品名   | 食品名  |
| 精白米<br>強化米  | ごまパン   | 精白米<br>強化米  | ごまパン   |
| 牛乳  | 牛乳   | 牛乳  | 牛乳   |
| 鮭(切り身)<br>醤油<br>酒<br>生姜<br>でん粉<br>揚げ油(米ぬか油)                     | スパゲティ(冷)<br>豚もも挽肉<br>ショルダーベーコン<br>人参<br>玉ねぎ<br>生姜<br>にんにく<br>セロリ<br>グリーンピース(冷凍)<br>トマトケチャップ<br>トマトピューレ<br>上白糖<br>トマト水煮(缶 ホール)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>赤ワイン<br>ハヤシルウ<br>粉チーズ<br>塩<br>こしょう<br>水 | 鮭(切り身)<br>醤油<br>酒<br>生姜<br>でん粉<br>揚げ油(米ぬか油)   | ●ハンバーグ<br>玉ねぎ<br>マッシュルーム(缶 スライス)<br>しめじ<br>トマト水煮(缶 ホール)<br>にんにく<br>サラダ油(米ぬか油)<br>こしょう<br>塩<br>上白糖<br>トマトケチャップ<br>トマトピューレ<br>ハヤシルウ<br>赤ワイン<br>水<br>粉チーズ |
| ショルダーベーコン<br>ちんげん菜<br>もやし<br>人参<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう      | 高野豆腐<br>ちくわ<br>たけのこ(水煮缶)<br>さやいんげん(冷凍)<br>人参<br>干椎茸<br>三温糖<br>みりん<br>醤油<br>削り節<br>水  | ショルダーベーコン<br>ちんげん菜<br>もやし<br>人参<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう                          | 高野豆腐<br>ちくわ<br>たけのこ(水煮缶)<br>さやいんげん(冷凍)<br>人参<br>干椎茸<br>三温糖<br>みりん<br>醤油<br>削り節<br>水  |
| ●ヨーグルト(ca強化)  | キャベツ<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>酢  | 高野豆腐<br>ちくわ<br>たけのこ(水煮缶)<br>さやいんげん(冷凍)<br>人参<br>干椎茸<br>三温糖<br>みりん<br>醤油<br>削り節<br>水 | ●ヨーグルト(ca強化)   |
| にら<br>えのきたけ<br>人参<br>きくらげ<br>がらスープの素<br>こしょう<br>醤油<br>塩<br>水    | ●ヨーグルト(ca強化)   | にら<br>えのきたけ<br>人参<br>きくらげ<br>がらスープの素<br>こしょう<br>醤油<br>塩<br>水                        | ●ヨーグルト(ca強化)   |
|   |  |   | ●ヨーグルト(ca強化)   |
|   |  |   | にら<br>えのきたけ<br>人参<br>きくらげ<br>がらスープの素<br>こしょう<br>醤油<br>塩<br>水   |

## 5月13日 使用食材

| A献立名   | B献立名  | C献立名  | D献立名  |
|--|---|---|---|
| ゆかりごはん<br>牛乳<br>ししゃものフライ<br>粉ふき芋<br>もやしのサラダ<br>大豆の甘辛煮<br>わかめのみそ汁   | 米飯<br>牛乳<br>厚揚げの中華風炒め<br>マカロニサラダ<br>おひたし<br>わかめのみそ汁   | ゆかりごはん<br>牛乳<br>ししゃものフライ<br>粉ふき芋<br>もやしのサラダ<br>大豆の甘辛煮<br>わかめのみそ汁  | 米飯<br>牛乳<br>厚揚げの中華風炒め<br>おひたし<br>マカロニサラダ<br>大豆の甘辛煮<br>わかめのみそ汁   |
| 食品名  | 食品名   | 食品名   | 食品名   |
| 精白米<br>強化押し麦<br>強化米<br>ゆかり粉  | 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化押し麦<br>強化米<br>ゆかり粉   | 精白米<br>強化米  |
| 牛乳   | 牛乳  | 牛乳  | 牛乳  |
| ししゃもフライ<br>揚げ油(米ぬか油)   | 生揚げ<br>豚もも肉(薄切り)<br>うずら卵(缶)<br>人参<br>玉ねぎ<br>たけのこ(水煮缶)<br>グリーンピース(冷凍)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>醤油<br>三温糖<br>酒<br>がらスープの素<br>ごま油<br>塩<br>でん粉<br>水 | ししゃもフライ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>じゃがいも 7訂 追<br>塩<br>こしょう<br>パセリ<br><br>人参<br>もやし<br>きゅうり<br>ごま(白・いり)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>醤油<br>塩<br>酢<br><br>大豆<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水<br><br>わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>えのきたけ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水 | 生揚げ<br>豚もも肉(薄切り)<br>うずら卵(缶)<br>人参<br>玉ねぎ<br>たけのこ(水煮缶)<br>グリーンピース(冷凍)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>醤油<br>三温糖<br>酒<br>がらスープの素<br>ごま油<br>塩<br>でん粉<br>水<br><br>もやし<br>小松菜<br>人参<br>醤油<br><br>マカロニ<br>人参<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>マヨネーズ(卵黄型)<br>塩<br>こしょう<br>酢<br><br>大豆<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水<br><br>わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>えのきたけ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水 |
| じゃがいも 7訂 追<br>塩<br>こしょう<br>パセリ                                     | マカロニ<br>人参<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>マヨネーズ(卵黄型)<br>塩<br>こしょう<br>酢   | じゃがいも 7訂 追<br>塩<br>こしょう<br>パセリ<br><br>人参<br>もやし<br>きゅうり<br>ごま(白・いり)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>醤油<br>塩<br>酢<br><br>大豆<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水  | じゃがいも 7訂 追<br>塩<br>こしょう<br>パセリ<br><br>もやし<br>小松菜<br>人参<br>醤油<br><br>マカロニ<br>人参<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>マヨネーズ(卵黄型)<br>塩<br>こしょう<br>酢<br><br>大豆<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水<br><br>わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>えのきたけ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水  |
| 人参<br>もやし<br>きゅうり<br>ごま(白・いり)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>醤油<br>塩<br>酢 | マカロニ<br>人参<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>マヨネーズ(卵黄型)<br>塩<br>こしょう<br>酢   | 人参<br>もやし<br>きゅうり<br>ごま(白・いり)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>醤油<br>塩<br>酢<br><br>大豆<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水  | 人参<br>もやし<br>きゅうり<br>ごま(白・いり)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>醤油<br>塩<br>酢<br><br>大豆<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水<br><br>わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>えのきたけ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水   |
| 大豆<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水   | マカロニ<br>人参<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>マヨネーズ(卵黄型)<br>塩<br>こしょう<br>酢   | 大豆<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水  | 大豆<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水<br><br>わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>えのきたけ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水   |
| わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>えのきたけ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水          | もやし<br>小松菜<br>人参<br>醤油<br><br>わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>えのきたけ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水   | わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>えのきたけ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水   | わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>えのきたけ<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>煮干し粉<br>水   |

# 5月14日 使用食材

| A献立名  | B献立名   | C献立名  | D献立名  |
|---|--|---|---|
| 牛乳<br>チキンカレーライス<br>スペイン風オムレツ<br>野菜ソテー   | 牛乳<br>麻婆丼<br>甘えびのから揚げ<br>ごま酢和え<br>ジューシーフルーツ  | 麦ごはん<br>牛乳<br>スペイン風オムレツ<br>野菜ソテー<br>フルーツミックス<br>塩もみ<br>チキンカレー   | 麦ごはん<br>牛乳<br>甘えびのから揚げ<br>野菜ソテー<br>ごま酢和え<br>フルーツミックス<br>塩もみ<br>麻婆丼の具  |
| 食品名   | 食品名  | 食品名   | 食品名   |
| 牛乳  | 牛乳   | 精白米<br>強化米<br>強化押し麦   | 精白米<br>強化米<br>強化押し麦   |
| 精白米<br>強化米<br>強化押し麦<br>鶏もも肉(皮なし)<br>カレー粉<br>じゃがいも 7訂 追<br>人参<br>玉ねぎ<br>グリーンピース(冷凍)<br>トマト水煮(缶 ホール)<br>バター<br>にんにく<br>脱脂粉乳<br>チャツネ<br>●カレールウ<br>塩<br>水 | 精白米<br>強化押し麦<br>強化米<br>豚もも挽肉<br>豆腐<br>にら<br>長ねぎ<br>干椎茸<br>にんにく<br>生姜<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>酒<br>三温糖<br>みそ(淡色・辛)<br>醤油<br>トウバンジャン<br>がらスープの素<br>でん粉<br>かき油<br>水 | ●スペイン風オムレツ<br><br>ピーマン<br>もやし<br>シュルダールベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br><br>黄桃(缶 タイ)<br>みかん(缶)<br>パイ(缶 7ピット)<br><br>キャベツ<br>塩 | ●甘えびの空揚げ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>ピーマン<br>もやし<br>シュルダールベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br><br>切干大根<br>醤油<br>きゅうり<br>まぐろ油漬<br>ごま(白・すり)<br>三温糖<br>酢<br>醤油<br><br>黄桃(缶 タイ)<br>みかん(缶)<br>パイ(缶 7ピット)<br><br>キャベツ<br>塩 |
| ●スペイン風オムレツ  | ●甘えびの空揚げ<br>揚げ油(米ぬか油)  | 鶏もも肉(皮なし)<br>カレー粉<br>じゃがいも 7訂 追<br>人参<br>玉ねぎ<br>グリーンピース(冷凍)<br>トマト水煮(缶 ホール)<br>バター<br>にんにく<br>脱脂粉乳<br>チャツネ<br>●カレールウ<br>塩<br>水  | 豚もも挽肉<br>豆腐<br>にら<br>長ねぎ<br>干椎茸<br>にんにく<br>生姜<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>酒<br>三温糖<br>みそ(淡色・辛)<br>醤油<br>トウバンジャン<br>がらスープの素<br>でん粉<br>かき油<br>水   |

## 5月17日 使用食材

| A献立名   | B献立名   | C献立名   | D献立名  |
|--|--|--|---|
| 米飯<br>牛乳<br>さばのごま照焼き<br>コーン入りひたし<br>キャベツのオイスターソース炒め<br>豚肉とごぼうの甘辛煮<br>油揚げのみそ汁   | 米飯<br>牛乳<br>鶏肉と豆のチリソース<br>中華和え<br>車麩といんげんの含め煮<br>油揚げのみそ汁   | 米飯<br>牛乳<br>さばのごま照焼き<br>コーン入りひたし<br>キャベツのオイスターソース炒め<br>豚肉とごぼうの甘辛煮<br>はりはり漬け<br>油揚げのみそ汁   | 米飯<br>牛乳<br>鶏肉と豆のチリソース<br>中華和え<br>車麩といんげんの含め煮<br>はりはり漬け<br>油揚げのみそ汁  |
| 食品名  | 食品名  | 食品名  | 食品名   |
| 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>鯖(三枚卸・骨無し)<br>酒<br>醤油<br>みりん<br>上白糖<br>ごま(白・いり)<br>サラダ油(米ぬか油)<br><br>小松菜<br>ホールコーン(冷)<br>醤油<br><br>キャベツ<br>ピーマン<br>たけのこ(水煮缶)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>かき油 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>鶏もも肉(皮なし)<br>塩<br>酒<br>醤油<br>でん粉<br>揚げ油(米ぬか油)<br>大豆<br>ピーマン<br>たけのこ(水煮缶)<br>玉ねぎ<br>にんにく<br>生姜<br>サラダ油(米ぬか油)<br>トウバンジャン<br>三温糖<br>酒<br>トマトケチャップ<br>ごま油<br>醤油<br>水<br><br>人参<br>もやし<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>ごま(白・いり)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>醤油<br>塩<br>酢<br><br>こんにゃく<br>人参<br>車麩<br>さやいんげん(冷凍)<br>削り節<br>三温糖<br>醤油<br>水<br><br>油揚げ<br>わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>鯖(三枚卸・骨無し)<br>酒<br>醤油<br>みりん<br>上白糖<br>ごま(白・いり)<br>サラダ油(米ぬか油)<br><br>小松菜<br>ホールコーン(冷)<br>醤油<br><br>キャベツ<br>ピーマン<br>たけのこ(水煮缶)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>かき油 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>鶏もも肉(皮なし)<br>塩<br>酒<br>醤油<br>でん粉<br>揚げ油(米ぬか油)<br>大豆<br>ピーマン<br>たけのこ(水煮缶)<br>玉ねぎ<br>にんにく<br>生姜<br>サラダ油(米ぬか油)<br>トウバンジャン<br>三温糖<br>酒<br>トマトケチャップ<br>ごま油<br>醤油<br>水<br><br>人参<br>もやし<br>きゅうり<br>ホールコーン(冷)<br>ごま(白・いり)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>醤油<br>塩<br>酢<br><br>こんにゃく<br>人参<br>車麩<br>さやいんげん(冷凍)<br>削り節<br>三温糖<br>醤油<br>水<br><br>切干大根<br>醤油<br>酢<br>みりん<br>塩<br><br>油揚げ<br>わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水<br><br>切干大根<br>醤油<br>酢<br>みりん<br>塩<br><br>油揚げ<br>わかめ(乾燥)<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水 |



## 5月18日 使用食材

| A献立名  | B献立名  | C献立名   | D献立名   |
|---|---|--|--|
| 米飯<br>牛乳<br>鉄腕カレーメンチカツ<br>じゃが芋と人参のペツパー炒め<br>中華サラダ<br>ちんげん菜のスープ            | 牛乳<br>チンジャオロースー丼<br>焼き餃子<br>アーモンドキャベツ<br>桃缶<br>ちんげん菜のスープ  | 米飯<br>牛乳<br>鉄腕カレーメンチカツ<br>じゃが芋と人参のペツパー炒め<br>中華サラダ<br>桃缶<br>ちんげん菜のスープ                       | 麦ごはん<br>牛乳<br>チンジャオロースー<br>焼き餃子<br>アーモンドキャベツ<br>桃缶<br>ちんげん菜のスープ  |
| 食品名   | 食品名   | 食品名  | 食品名  |
| 精白米<br>強化米  | 牛乳  | 精白米<br>強化米   | 精白米<br>強化米<br>強化押し麦  |
| 牛乳  | 精白米<br>強化米<br>強化押し麦<br>豚もも肉(薄切り)<br>にんにく<br>生姜<br>醤油<br>でん粉<br>ピーマン<br>玉ねぎ<br>たけのこ(水煮缶)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>酒<br>三温糖<br>醤油<br>かき油<br>ごま油<br>でん粉<br>水 | 牛乳   | 牛乳   |
| レバー入りメンチカツ<br>揚げ油(米ぬか油)   | レバー入りメンチカツ<br>揚げ油(米ぬか油)   | レバー入りメンチカツ<br>揚げ油(米ぬか油)  | 豚もも肉(薄切り)<br>にんにく<br>生姜<br>醤油<br>でん粉<br>ピーマン<br>玉ねぎ<br>たけのこ(水煮缶)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>酒<br>三温糖<br>醤油<br>かき油<br>ごま油<br>でん粉<br>水 |
| じゃがいも 7訂 追<br>人参<br>ショルダーベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう(粗挽き)             | ●焼きぎょうざ   | じゃがいも 7訂 追<br>人参<br>ショルダーベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう(粗挽き)                              | ●焼きぎょうざ  |
| 緑豆春雨<br>きゅうり<br>わかめ(乾燥)<br>もやし<br>醤油<br>酢<br>上白糖<br>ごま油<br>ごま(白・いり)       | キャベツ<br>アーモンド(細切り)<br>塩<br>醤油   | 緑豆春雨<br>きゅうり<br>わかめ(乾燥)<br>もやし<br>醤油<br>酢<br>上白糖<br>ごま油<br>ごま(白・いり)                        | キャベツ<br>アーモンド(細切り)<br>塩<br>醤油  |
| ちんげん菜<br>ショルダーベーコン<br>干椎茸<br>人参<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>がらスープの素<br>でん粉<br>水 | 黄桃(缶 ダイス)<br><br>ちんげん菜<br>ショルダーベーコン<br>干椎茸<br>人参<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>がらスープの素<br>でん粉<br>水  | 黄桃(缶 ダイス)<br><br>ちんげん菜<br>ショルダーベーコン<br>干椎茸<br>人参<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>がらスープの素<br>でん粉<br>水 | 黄桃(缶 ダイス)<br><br>ちんげん菜<br>ショルダーベーコン<br>干椎茸<br>人参<br>醤油<br>塩<br>こしょう<br>がらスープの素<br>でん粉<br>水                                 |

## 5月19日 使用食材

| A献立名  | B献立名  | C献立名  | D献立名   |
|---|---|---|--|
| 米飯<br>牛乳<br>いわしの梅煮<br>野菜炒め<br>スパゲティサラダ<br>セノビーゼリー<br>なめこ汁                 | 米飯<br>牛乳<br>肉うどん<br>マメマメコロッケ<br>風味漬け  | 米飯<br>牛乳<br>いわしの梅煮<br>風味漬け<br>野菜炒め<br>スパゲティサラダ<br>セノビーゼリー<br>なめこ汁         | 米飯<br>牛乳<br>マメマメコロッケ<br>風味漬け<br>鶏肉とナッツの炒め物<br>セノビーゼリー<br>なめこ汁  |
| 食品名   | 食品名   | 食品名   | 食品名  |
| 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化米   |
| 牛乳  | 牛乳  | 牛乳  | 牛乳   |
| ●いわしの梅煮   | うどん(冷凍)<br>豚もも肉(薄切り)<br>油揚げ<br>なると巻き<br>人参<br>長ねぎ<br>たけのこ(水煮缶)<br>しめじ<br>醤油<br>みりん<br>削り節<br>だし昆布<br>水<br>一味唐辛子 | ●いわしの梅煮   | ●マメマメコロッケ<br>揚げ油(米ぬか油)   |
| 玉ねぎ<br>人参<br>しめじ<br>もやし<br>ピーマン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>醤油          | ●マメマメコロッケ<br>揚げ油(米ぬか油)  | キャベツ<br>人参<br>生姜<br>醤油<br>塩<br>ごま(白・いり)                                   | キャベツ<br>人参<br>生姜<br>醤油<br>塩<br>ごま(白・いり)  |
| スパゲティ(カット)<br>人参<br>きゅうり<br>塩<br>チーズ(ダイス)<br>マヨネーズ(卵黄型)<br>塩<br>こしょう<br>酢 | キャベツ<br>人参<br>生姜<br>醤油<br>塩<br>ごま(白・いり)   | 玉ねぎ<br>人参<br>しめじ<br>もやし<br>ピーマン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>醤油          | 鶏もも肉(皮なし)<br>ローストカシューナッツ<br>さやいんげん(冷凍)<br>人参<br>干椎茸<br>長ねぎ<br>サラダ油(米ぬか油)<br>みそ(淡色・辛)<br>醤油<br>酒<br>上白糖 |
| セノビーゼリー   |   | スパゲティ(カット)<br>人参<br>きゅうり<br>塩<br>チーズ(ダイス)<br>マヨネーズ(卵黄型)<br>塩<br>こしょう<br>酢 | セノビーゼリー  |
| なめこ<br>長ねぎ<br>豆腐<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>煮干し粉<br>水                        |   | セノビーゼリー   | なめこ<br>長ねぎ<br>豆腐<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>煮干し粉<br>水   |
|   |   | なめこ<br>長ねぎ<br>豆腐<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>煮干し粉<br>水                        |  |

## 5月20日 使用食材

| A献立名  | B献立名  | C献立名  | D献立名  |
|---|---|---|---|
| 米飯<br>牛乳<br>いかフライ<br>ごま和え<br>炒り豆腐<br>チーズ<br>しめじのみそ汁                             | 米飯<br>牛乳<br>さけのバターポン酢焼き<br>コールスロー<br>肉じゃが<br>チーズ<br>しめじのみそ汁   | 米飯<br>牛乳<br>いかフライ<br>ごま和え<br>炒り豆腐<br>チーズ<br>しめじのみそ汁                             | 米飯<br>牛乳<br>さけのバターポン酢焼き<br>コールスロー<br>肉じゃが<br>チーズ<br>しめじのみそ汁   |
| 食品名   | 食品名   | 食品名   | 食品名   |
| 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化米  |
| 牛乳  | 牛乳  | 牛乳  | 牛乳  |
| ●いかフライ<br>揚げ油(米ぬか油)   | 鮭(切り身)<br>塩<br>こしょう<br>小麦粉<br>バター<br>醤油<br>上白糖<br>酢<br>レモン汁<br>でん粉<br>水                                 | ●いかフライ<br>揚げ油(米ぬか油)   | 鮭(切り身)<br>塩<br>こしょう<br>小麦粉<br>バター<br>醤油<br>上白糖<br>酢<br>レモン汁<br>でん粉<br>水                                 |
| 小松菜<br>もやし<br>人参<br>白練りごま<br>ごま(白・すり)<br>上白糖<br>醤油                              | 豆腐<br>鶏卵<br>豚もも挽肉<br>長ねぎ<br>人参<br>ホールコーン(冷)<br>きゅうり<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごぼう<br>塩<br>しょうゆ<br>酢              | 小松菜<br>もやし<br>人参<br>白練りごま<br>ごま(白・すり)<br>上白糖<br>醤油                              | 豆腐<br>鶏卵<br>豚もも挽肉<br>人参<br>ホールコーン(冷)<br>きゅうり<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごぼう<br>塩<br>しょうゆ<br>酢                     |
| 豆腐<br>鶏卵<br>豚もも挽肉<br>長ねぎ<br>人参<br>グリーンピース(冷凍)<br>ごぼう<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>醤油 | ●チーズ(ca強化)  | 豆腐<br>鶏卵<br>豚もも挽肉<br>長ねぎ<br>人参<br>グリーンピース(冷凍)<br>ごぼう<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>醤油 | ●チーズ(ca強化)  |
| ●チーズ(ca強化)  | 豚もも肉(薄切り)<br>じゃがいも 7訂 追<br>玉ねぎ<br>人参<br>グリーンピース(冷凍)<br>しらたき<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>醤油<br>みりん<br>塩<br>水 | ●チーズ(ca強化)  | 豚もも肉(薄切り)<br>じゃがいも 7訂 追<br>玉ねぎ<br>人参<br>グリーンピース(冷凍)<br>しらたき<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>醤油<br>みりん<br>塩<br>水 |
| 油揚げ<br>しめじ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水                             | ●チーズ(ca強化)  | 油揚げ<br>しめじ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水                             | ●チーズ(ca強化)  |
|   | 油揚げ<br>しめじ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水   |   | 油揚げ<br>しめじ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水   |

## 5月21日 使用食材

| A献立名   | B献立名  | C献立名  | D献立名  |
|--|---|---|---|
| コッペパン<br>牛乳<br>白身魚のムニエル<br>ペンネのソテー<br>フレンチサラダ<br>クラムチャウダー  | 米飯<br>牛乳<br>チキンカツ<br>切干大根の梅酢あえ<br>じゃが芋とツナの煮物<br>もずくのスープ   | コッペパン<br>牛乳<br>白身魚のムニエル<br>ペンネのソテー<br>フレンチサラダ<br>パイン缶<br>クラムチャウダー   | 米飯<br>牛乳<br>チキンカツ<br>切干大根の梅酢あえ<br>じゃが芋とツナの煮物<br>パイン缶<br>もずくのスープ   |
| 食品名  | 食品名   | 食品名   | 食品名   |
| コッペパン<br><br>牛乳<br><br>ほき(切り身)<br>塩<br>こしょう<br>小麦粉<br>バター<br><br>マカロニ(ペンネ)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>パセリ<br><br>人参<br>キャベツ<br>きゅうり<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>酢<br><br>あさり(水煮)<br>白ワイン<br>玉ねぎ<br>人参<br>しめじ<br>ホールコーン(冷)<br>ショルダーベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>●ホワイトルウ<br>脱脂粉乳<br>牛乳<br>水<br>がらスープの素<br>塩<br>こしょう<br>パセリ | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>●チキンカツ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>切干大根<br>醤油<br>きゅうり<br>人参<br>醤油<br>酢<br>梅干し<br>ごま(白・いり)<br><br>じゃがいも 7訂 追<br>まぐろ油漬<br>人参<br>上白糖<br>醤油<br>水<br><br>もずく・おきなわもず<br>豆腐<br>長ねぎ<br>醤油<br>がらスープの素<br>塩<br>でん粉<br>水 | コッペパン<br><br>牛乳<br><br>ほき(切り身)<br>塩<br>こしょう<br>小麦粉<br>バター<br><br>マカロニ(ペンネ)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>パセリ<br><br>人参<br>キャベツ<br>きゅうり<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>酢<br><br>パイン(缶 7ピット) | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>●チキンカツ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>切干大根<br>醤油<br>きゅうり<br>人参<br>醤油<br>酢<br>梅干し<br>ごま(白・いり)<br><br>じゃがいも 7訂 追<br>まぐろ油漬<br>人参<br>上白糖<br>醤油<br>水<br><br>パイン(缶 7ピット) |
| あさり(水煮)<br>白ワイン<br>玉ねぎ<br>人参<br>しめじ<br>ホールコーン(冷)<br>ショルダーベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>●ホワイトルウ<br>脱脂粉乳<br>牛乳<br>水<br>がらスープの素<br>塩<br>こしょう<br>パセリ   | もずく・おきなわもず<br>豆腐<br>長ねぎ<br>醤油<br>がらスープの素<br>塩<br>でん粉<br>水   | あさり(水煮)<br>白ワイン<br>玉ねぎ<br>人参<br>しめじ<br>ホールコーン(冷)<br>ショルダーベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>●ホワイトルウ<br>脱脂粉乳<br>牛乳<br>水<br>がらスープの素<br>塩<br>こしょう<br>パセリ  | もずく・おきなわもず<br>豆腐<br>長ねぎ<br>醤油<br>がらスープの素<br>塩<br>でん粉<br>水   |

## 5月24日 使用食材

| A献立名  | B献立名  | C献立名   | D献立名  |
|---|---|--|---|
| 米飯<br>牛乳<br>豚肉のオイスターソース炒め<br>くきわかめのきんぴら<br>ビーンズサラダ<br>豆腐のみそ汁  | 米飯<br>牛乳<br>えびカツ<br>野菜ソテー<br>しらすの佃煮<br>シャキシャキサラダ<br>豆腐のみそ汁  | 米飯<br>牛乳<br>豚肉のオイスターソース炒め<br>ビーンズサラダ<br>くきわかめのきんぴら<br>しらすの佃煮<br>豆腐のみそ汁   | 米飯<br>牛乳<br>えびカツ<br>野菜ソテー<br>シャキシャキサラダ<br>しらすの佃煮<br>豆腐のみそ汁  |
| 食品名   | 食品名   | 食品名  | 食品名   |
| 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化米   | 精白米<br>強化米  |
| 牛乳  | 牛乳  | 牛乳   | 牛乳  |
| 豚もも肉(薄切り)<br>酒<br>醤油<br>玉ねぎ<br>たけのこ(水煮缶)<br>ピーマン<br>人参<br>きくらげ<br>長ねぎ<br>生姜<br>サラダ油(米ぬか油)<br>酒<br>三温糖<br>醤油<br>かき油<br>ごま油<br>でん粉<br>水 | ●えびカツ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>人参<br>ホールコーン(冷)<br>キャベツ<br>ショルダーベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br><br>しらす干し<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>みりん<br>水<br><br>じゃがいも 7訂 追<br>人参<br>きゅうり<br>アーモンド(細切り)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>酢<br>塩<br>こしょう<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水 | 豚もも肉(薄切り)<br>酒<br>醤油<br>玉ねぎ<br>たけのこ(水煮缶)<br>ピーマン<br>人参<br>きくらげ<br>長ねぎ<br>生姜<br>サラダ油(米ぬか油)<br>酒<br>三温糖<br>醤油<br>かき油<br>ごま油<br>でん粉<br>水<br><br>大豆<br>人参<br>きゅうり<br>塩<br>ホールコーン(冷)<br>みそ(淡色・辛)<br>酒<br>マヨネーズ(卵黄型)<br><br>茎わかめ<br>ごぼう<br>こんにゃく<br>さつま揚げ<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>醤油<br>酒<br>一味唐辛子<br><br>しらす干し<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>みりん<br>水<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水 | ●えびカツ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>人参<br>ホールコーン(冷)<br>キャベツ<br>ショルダーベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br><br>じゃがいも 7訂 追<br>人参<br>きゅうり<br>アーモンド(細切り)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>酢<br>塩<br>こしょう<br><br>しらす干し<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>みりん<br>水<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水 |
| 大豆<br>人参<br>きゅうり<br>塩<br>ホールコーン(冷)<br>みそ(淡色・辛)<br>酒<br>マヨネーズ(卵黄型)<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水         | 大豆<br>人参<br>きゅうり<br>塩<br>ホールコーン(冷)<br>みそ(淡色・辛)<br>酒<br>マヨネーズ(卵黄型)<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水   | 大豆<br>人参<br>きゅうり<br>塩<br>ホールコーン(冷)<br>みそ(淡色・辛)<br>酒<br>マヨネーズ(卵黄型)<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水  | 大豆<br>人参<br>きゅうり<br>塩<br>ホールコーン(冷)<br>みそ(淡色・辛)<br>酒<br>マヨネーズ(卵黄型)<br><br>豆腐<br>えのきたけ<br>長ねぎ<br>煮干し粉<br>みそ(淡色・辛)<br>みそ(甘)<br>水   |

# 5月25日 使用食材

| A献立名   | B献立名   | C献立名  | D献立名  |
|--|--|---|---|
| 牛乳<br>ハッシュドポークライス<br>プレーンオムレツ<br>即席漬け  | 牛乳<br>中華丼<br>春巻<br>春雨サラダ   | 麦ごはん<br>牛乳<br>プレーンオムレツ<br>即席漬け<br>きのこソテー<br>桃缶<br>ハッシュドポーク  | 麦ごはん<br>牛乳<br>春巻<br>きのこソテー<br>春雨サラダ<br>桃缶<br>中華丼の具  |
| 食品名  | 食品名  | 食品名   | 食品名   |
| 牛乳<br><br>精白米<br>強化米<br>強化押し麦<br>豚もも肉(薄切り)<br>玉ねぎ<br>じゃがいも 7訂 追<br>人参<br>トマト水煮(缶 ホール)<br>にんにく<br>生姜<br>グリンピース(冷凍)<br>バター<br>ハヤシルウ<br>トマトケチャップ<br>粉チーズ<br>脱脂粉乳<br>ウスターソース<br>チャツネ<br>塩<br>こしょう<br>赤ワイン<br>水 | 牛乳<br><br>精白米<br>強化押し麦<br>強化米<br>豚もも肉(薄切り)<br>むきえび<br>うずら卵(缶)<br>いか<br>人参<br>白菜<br>たけのこ(水煮缶)<br>ちんげん菜<br>干椎茸<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>ごま油<br>かき油<br>がらスープの素<br>醤油<br>でん粉<br>水 | 精白米<br>強化米<br>強化押し麦<br><br>牛乳<br><br>●プレーンオムレツ<br><br>キャベツ<br>きゅうり<br>生姜<br>醤油<br>塩<br><br>しめじ<br>えのきたけ<br>小松菜<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br><br>黄桃(缶 ダイス)                | 精白米<br>強化米<br>強化押し麦<br><br>牛乳<br><br>●春巻<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>しめじ<br>えのきたけ<br>小松菜<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br><br>緑豆春雨<br>ロースハム<br>もやし<br>人参<br>わかめ(乾燥)<br>醤油<br>上白糖<br>酢<br>ごま油<br>ごま(白・いり) |
| ●プレーンオムレツ<br><br>キャベツ<br>きゅうり<br>生姜<br>醤油<br>塩   | ●春巻<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>緑豆春雨<br>ロースハム<br>もやし<br>人参<br>わかめ(乾燥)<br>醤油<br>上白糖<br>酢<br>ごま油<br>ごま(白・いり)   | 豚もも肉(薄切り)<br>玉ねぎ<br>じゃがいも 7訂 追<br>人参<br>トマト水煮(缶 ホール)<br>にんにく<br>生姜<br>グリンピース(冷凍)<br>バター<br>ハヤシルウ<br>トマトケチャップ<br>粉チーズ<br>脱脂粉乳<br>ウスターソース<br>チャツネ<br>塩<br>こしょう<br>赤ワイン<br>水 | 黄桃(缶 ダイス)<br><br>豚もも肉(薄切り)<br>むきえび<br>うずら卵(缶)<br>いか<br>人参<br>白菜<br>たけのこ(水煮缶)<br>ちんげん菜<br>干椎茸<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>ごま油<br>かき油<br>がらスープの素<br>醤油<br>でん粉<br>水                            |

## 5月26日 使用食材

| A献立名   | B献立名   | C献立名  | D献立名   |
|--|--|---|--|
| 米飯<br>牛乳<br>カレイの竜田揚げ<br>ちくわのごま和え<br>新じゃがのそぼろ煮<br>麩のみそ汁   | 米飯<br>牛乳<br>豚肉と厚揚げのみそ炒め<br>切干大根の炒り煮<br>華風和え<br>じゃり豆<br>麩のみそ汁   | 米飯<br>牛乳<br>カレイの竜田揚げ<br>ちくわのごま和え<br>新じゃがのそぼろ煮<br>じゃり豆<br>麩のみそ汁  | 米飯<br>牛乳<br>豚肉と厚揚げのみそ炒め<br>華風和え<br>切干大根の炒り煮<br>じゃり豆<br>麩のみそ汁   |
| 食品名  | 食品名  | 食品名   | 食品名  |
| 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>●カレイ竜田揚げ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>もやし<br>小松菜<br>ちくわ<br>白練りごま<br>ごま(白・すり)<br>上白糖<br>醤油<br><br>じゃがいも 7訂 追<br>豚もも挽肉<br>人参<br>玉ねぎ<br>グリンピース(冷凍)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>醤油<br>みりん<br>でん粉<br>水<br><br>えのきたけ<br>さやえんどう(冷凍)<br>焼き麩<br>煮干し粉<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>水 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>豚もも肉(薄切り)<br>醤油<br>生揚げ<br>人参<br>玉ねぎ<br>たけのこ(水煮缶)<br>にら<br>長ねぎ<br>生姜<br>干椎茸<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>みそ(八丁)<br>みそ(淡色・辛)<br>醤油<br><br>さつま揚げ<br>人参<br>干椎茸<br>切干大根<br>削り節<br>サラダ油(米ぬか油)<br>上白糖<br>醤油<br>水<br><br>キャベツ<br>きゅうり<br>人参<br>醤油<br>酢<br>上白糖<br>ごま油<br><br>●じゃり豆<br><br>えのきたけ<br>さやえんどう(冷凍)<br>焼き麩<br>煮干し粉<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>水 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>●カレイ竜田揚げ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>もやし<br>小松菜<br>ちくわ<br>白練りごま<br>ごま(白・すり)<br>上白糖<br>醤油<br><br>じゃがいも 7訂 追<br>豚もも挽肉<br>人参<br>玉ねぎ<br>グリンピース(冷凍)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>醤油<br>みりん<br>でん粉<br>水<br><br>●じゃり豆<br><br>えのきたけ<br>さやえんどう(冷凍)<br>焼き麩<br>煮干し粉<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>水 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>豚もも肉(薄切り)<br>醤油<br>生揚げ<br>人参<br>玉ねぎ<br>たけのこ(水煮缶)<br>にら<br>長ねぎ<br>生姜<br>干椎茸<br>サラダ油(米ぬか油)<br>三温糖<br>みそ(八丁)<br>みそ(淡色・辛)<br>醤油<br><br>キャベツ<br>きゅうり<br>人参<br>醤油<br>酢<br>上白糖<br>ごま油<br><br>さつま揚げ<br>人参<br>干椎茸<br>切干大根<br>削り節<br>サラダ油(米ぬか油)<br>上白糖<br>醤油<br>水<br><br>●じゃり豆<br><br>えのきたけ<br>さやえんどう(冷凍)<br>焼き麩<br>煮干し粉<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>水 |

## 5月27日 使用食材

| A献立名   | B献立名   | C献立名  | D献立名   |
|--|--|---|--|
| 牛乳<br>ビビンバ<br>コーンシュウマイ<br>ツナサラダ<br>キムチスープ  | 米飯<br>牛乳<br>鶏肉のから揚げ<br>小松菜とコーンのサラダ<br>じゃが芋と揚げ麩の甘辛煮<br>キムチスープ   | 麦ごはん<br>牛乳<br>ビビンバ<br>コーンシュウマイ<br>ツナサラダ<br>プルーン<br>キムチスープ   | 米飯<br>牛乳<br>鶏肉のから揚げ<br>小松菜とコーンのサラダ<br>じゃが芋と揚げ麩の甘辛煮<br>プルーン<br>キムチスープ   |
| 食品名  | 食品名  | 食品名   | 食品名  |
| 牛乳   | 精白米<br>強化米   | 精白米<br>強化米<br>強化押し麦   | 精白米<br>強化米   |
| 精白米<br>強化押し麦<br>強化米<br>豚もも肉(薄切り)<br>生姜<br>にんにく<br>醤油<br>酒<br>ぜんまい水煮<br>トウバンジャン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ほうれん草<br>切干大根<br>人参<br>もやし<br>ごま油<br>醤油<br>三温糖<br>生姜<br>ごま(白・すり)<br>ごま(白・いり) | 牛乳<br><br>鶏もも肉(皮なし)<br>酒<br>醤油<br>生姜<br>にんにく<br>でん粉<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>小松菜<br>キャベツ<br>ホールコーン(冷)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>酢<br>塩<br>醤油<br>こしょう | 牛乳<br><br>豚もも肉(薄切り)<br>生姜<br>にんにく<br>醤油<br>酒<br>ぜんまい水煮<br>トウバンジャン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ほうれん草<br>切干大根<br>人参<br>もやし<br>ごま油<br>醤油<br>三温糖<br>生姜<br>ごま(白・すり)<br>ごま(白・いり) | 牛乳<br><br>鶏もも肉(皮なし)<br>酒<br>醤油<br>生姜<br>にんにく<br>でん粉<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>小松菜<br>キャベツ<br>ホールコーン(冷)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>酢<br>塩<br>醤油<br>こしょう |
| ●コーンしゅうまい  | じゃがいも 7訂 追<br>●揚げ麩<br>人参<br>さやいんげん(冷凍)<br>三温糖<br>みりん<br>醤油<br>削り節<br>水   | ●コーンしゅうまい   | じゃがいも 7訂 追<br>●揚げ麩<br>人参<br>さやいんげん(冷凍)<br>三温糖<br>みりん<br>醤油<br>削り節<br>水   |
| まぐろ油漬<br>キャベツ<br>人参<br>塩<br>酢<br>こしょう<br>サラダ油(米ぬか油)  | ●白菜キムチ<br>豚もも肉(薄切り)<br>長ねぎ<br>豆腐<br>がらスープの素<br>醤油<br>みそ(淡色・辛)<br>ごま油<br>水  | まぐろ油漬<br>キャベツ<br>人参<br>塩<br>酢<br>こしょう<br>サラダ油(米ぬか油)   | ●白菜キムチ<br>豚もも肉(薄切り)<br>長ねぎ<br>豆腐<br>がらスープの素<br>醤油<br>みそ(淡色・辛)<br>ごま油<br>水  |
| ●白菜キムチ<br>豚もも肉(薄切り)<br>長ねぎ<br>豆腐<br>がらスープの素<br>醤油<br>みそ(淡色・辛)<br>ごま油<br>水  | ●白菜キムチ<br>豚もも肉(薄切り)<br>長ねぎ<br>豆腐<br>がらスープの素<br>醤油<br>みそ(淡色・辛)<br>ごま油<br>水  | プルーン(種抜)  | プルーン(種抜)   |
|  |  | ●白菜キムチ<br>豚もも肉(薄切り)<br>長ねぎ<br>豆腐<br>がらスープの素<br>醤油<br>みそ(淡色・辛)<br>ごま油<br>水   | ●白菜キムチ<br>豚もも肉(薄切り)<br>長ねぎ<br>豆腐<br>がらスープの素<br>醤油<br>みそ(淡色・辛)<br>ごま油<br>水  |



## 5月28日 使用食材

| A献立名   | B献立名  | C献立名  | D献立名  |
|--|---|---|---|
| 米飯<br>牛乳<br>鶏肉のマーマレード焼き<br>グリーンサラダ<br>スパゲティナポリタン<br>ニラたまスープ                          | 米飯<br>牛乳<br>五目塩ラーメン<br>カラフルビーンズ<br>わかめサラダ   | 米飯<br>牛乳<br>鶏肉のマーマレード焼き<br>グリーンサラダ<br>スパゲティナポリタン<br>アセロラゼリー<br>ニラたまスープ  | 米飯<br>牛乳<br>あじフライ<br>わかめサラダ<br>カラフルビーンズ<br>アセロラゼリー<br>ニラたまスープ   |
| 食品名  | 食品名   | 食品名   | 食品名   |
| 精白米<br>強化米   | 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化米  | 精白米<br>強化米  |
| 牛乳   | 牛乳  | 牛乳  | 牛乳  |
| 鶏もも肉(皮なし)<br>塩<br>こしょう<br>醤油<br>酒<br>サラダ油(米ぬか油)<br>マーマレード(低糖)<br>醤油<br>酒             | 中華めん(冷凍)<br>豚もも肉(薄切り)<br>人参<br>玉ねぎ<br>キャベツ<br>ほうれん草<br>干椎茸<br>きくらげ<br>塩<br>醤油<br>こしょう<br>がらスープの素<br>サラダ油(米ぬか油)<br>ごま油<br>長ねぎ<br>水<br>ごま(白・すり) | 鶏もも肉(皮なし)<br>塩<br>こしょう<br>醤油<br>酒<br>サラダ油(米ぬか油)<br>マーマレード(低糖)<br>醤油<br>酒<br><br>キャベツ<br>きゅうり<br>枝豆(冷凍 むき)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>酢 | ●あじフライ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>もやし<br>ホールコーン(冷)<br>わかめ(乾燥)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>酢<br>醤油<br><br>大豆<br>こんにゃく<br>上白糖<br>醤油<br>水<br>グリーンピース(冷凍)<br>人参<br>ローストカシューナッツ<br>みそ(淡色・辛)<br>上白糖<br>みりん<br>ごま油<br>一味唐辛子 |
| キャベツ<br>きゅうり<br>枝豆(冷凍 むき)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>酢                            | 大豆<br>こんにゃく<br>上白糖<br>醤油<br>水<br>グリーンピース(冷凍)<br>人参<br>ローストカシューナッツ<br>みそ(淡色・辛)<br>上白糖<br>みりん<br>ごま油<br>一味唐辛子                                   | スパゲティ(カット)<br>ショルダーベーコン<br>玉ねぎ<br>パセリ<br>塩<br>こしょう<br>トマトケチャップ<br>粉チーズ<br>サラダ油(米ぬか油)  | ●アセロラゼリー  |
| スパゲティ(カット)<br>ショルダーベーコン<br>玉ねぎ<br>パセリ<br>塩<br>こしょう<br>トマトケチャップ<br>粉チーズ<br>サラダ油(米ぬか油) | もやし<br>ホールコーン(冷)<br>わかめ(乾燥)<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br>酢<br>醤油   | 鶏卵<br>にら<br>しめじ<br>がらスープの素<br>醤油<br>塩<br>ごま油<br>でん粉<br>水  | 鶏卵<br>にら<br>しめじ<br>がらスープの素<br>醤油<br>塩<br>ごま油<br>でん粉<br>水  |

## 5月31日 使用食材

| A献立名   | B献立名  | C献立名   | D献立名  |
|--|---|--|---|
| 鶏ごぼうごはん<br>牛乳<br>厚焼き卵<br>ごま酢和え<br>昆布豆<br>なめこ汁  | 米飯<br>牛乳<br>さけのチーズフライ<br>アスパラソテー<br>カシューナッツ<br>切り昆布とじゃが芋の煮物<br>なめこ汁   | 鶏ごぼうごはん<br>牛乳<br>厚焼き卵<br>風味漬け<br>昆布豆<br>ごま酢和え<br>きゅうりの甘辛<br>なめこ汁   | 米飯<br>牛乳<br>さけのチーズフライ<br>アスパラソテー<br>切り昆布とじゃが芋の煮物<br>カシューナッツ<br>なめこ汁   |
| 食品名  | 食品名   | 食品名  | 食品名   |
| 精白米<br>強化米<br>酒<br>醤油<br>鶏むね肉(皮なし)<br>人参<br>ごぼう<br>油揚げ<br>グリーンピース(冷凍)<br>塩<br>三温糖<br>酒<br>醤油<br>ごま油<br><br>牛乳<br><br>●厚焼き卵<br><br>小松菜<br>もやし<br>まぐろ油漬<br>白練りごま<br>ごま(白・すり)<br>上白糖<br>酢<br>醤油<br><br>大豆<br>昆布<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水<br><br>なめこ<br>長ねぎ<br>豆腐<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>煮干し粉<br>水 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>●鮭チーズフライ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>アスパラガス<br>ホールコーン(冷)<br>しめじ<br>玉ねぎ<br>ショルダーベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br><br>ローストカシューナッツ<br><br>きざみ昆布<br>人参<br>じゃがいも 7訂 追<br>三温糖<br>醤油<br>酒<br>水<br><br>なめこ<br>長ねぎ<br>豆腐<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>煮干し粉<br>水 | 精白米<br>強化米<br>酒<br>醤油<br>鶏むね肉(皮なし)<br>人参<br>ごぼう<br>油揚げ<br>グリーンピース(冷凍)<br>塩<br>三温糖<br>酒<br>醤油<br>ごま油<br><br>牛乳<br><br>●厚焼き卵<br><br>キャベツ<br>人参<br>生姜<br>醤油<br>塩<br>ごま(白・いり)<br><br>大豆<br>昆布<br>ざらめ糖(中ざら)<br>醤油<br>水<br><br>小松菜<br>もやし<br>まぐろ油漬<br>白練りごま<br>ごま(白・すり)<br>上白糖<br>酢<br>醤油<br><br>きゅうり<br>塩<br><br>なめこ<br>長ねぎ<br>豆腐<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>煮干し粉<br>水 | 精白米<br>強化米<br><br>牛乳<br><br>●鮭チーズフライ<br>揚げ油(米ぬか油)<br><br>アスパラガス<br>ホールコーン(冷)<br>しめじ<br>玉ねぎ<br>ショルダーベーコン<br>サラダ油(米ぬか油)<br>塩<br>こしょう<br><br>きざみ昆布<br>人参<br>じゃがいも 7訂 追<br>三温糖<br>醤油<br>酒<br>水<br><br>ローストカシューナッツ<br><br>なめこ<br>長ねぎ<br>豆腐<br>みそ(甘)<br>みそ(淡色・辛)<br>煮干し粉<br>水 |