

## 5月1日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 豚肉とじゃが芋の揚げ煮 もやしのサラダ わかめのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉とじゃが芋の揚げ煮 もやしのサラダ わかめのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉とじゃが芋の揚げ煮 キャベツの辛味炒め もやしのサラダ ほうれん草のひたし わかめのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉とじゃが芋の揚げ煮 キャベツの辛味炒め もやしのサラダ ほうれん草のひたし わかめのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも肉(角切り) 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 三温糖 醤油 水 じゃがいも 7訂 追 揚げ油(米ぬか油) 人参 さやいんげん(冷凍) たけのこ(水煮缶) こんにやく 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 三温糖 醤油 でん粉 水	豚もも肉(角切り) 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 三温糖 醤油 水 じゃがいも 7訂 追 揚げ油(米ぬか油) 人参 さやいんげん(冷凍) たけのこ(水煮缶) こんにやく 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 三温糖 醤油 でん粉 水	豚もも肉(角切り) 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 三温糖 醤油 水 じゃがいも 7訂 追 揚げ油(米ぬか油) 人参 さやいんげん(冷凍) たけのこ(水煮缶) こんにやく 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 三温糖 醤油 でん粉 水	豚もも肉(角切り) 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 三温糖 醤油 水 じゃがいも 7訂 追 揚げ油(米ぬか油) 人参 さやいんげん(冷凍) たけのこ(水煮缶) こんにやく 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 三温糖 醤油 でん粉 水
もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油	もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油	キャベツ 人参 玉ねぎ しめじ サラダ油(米ぬか油) 醤油 酒 トウバンジャン	キャベツ 人参 玉ねぎ しめじ サラダ油(米ぬか油) 醤油 酒 トウバンジャン
油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油	もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油
		ほうれん草 削り節 醤油	ほうれん草 削り節 醤油
		油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

## 5月2日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 メンチカツ コールスロー 生揚げの五目煮 柏もち もずくのスープ	米飯 牛乳 メンチカツ コールスロー 生揚げの五目煮 柏もち もずくのスープ	米飯 牛乳 メンチカツ コールスロー 生揚げの五目煮 柏もち もずくのスープ	米飯 牛乳 メンチカツ コールスロー 生揚げの五目煮 柏もち もずくのスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
メンチカツ 揚げ油(米ぬか油)	メンチカツ 揚げ油(米ぬか油)	メンチカツ 揚げ油(米ぬか油)	メンチカツ 揚げ油(米ぬか油)
キャベツ 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	キャベツ 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	キャベツ 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	キャベツ 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢
生揚げ ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 削り節 でん粉 水	生揚げ ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 削り節 でん粉 水	生揚げ ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 削り節 でん粉 水	生揚げ ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 削り節 でん粉 水
柏もち	柏もち	柏もち	柏もち
もずく・おきなわもずく えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもずく えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもずく えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもずく えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 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 牛乳 さばのみそ煮 ごま和え くきわかめのきんぴら 白菜と打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 さばのみそ煮 ごま和え くきわかめのきんぴら 白菜と打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 さばのみそ煮 ごま和え くきわかめのきんぴら チーズ 白菜と打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 さばのみそ煮 ごま和え くきわかめのきんぴら チーズ 白菜と打ち豆のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米  牛乳  鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水  キャベツ 小松菜 人参 ごま(白・すり) 白練りごま 醤油 上白糖  茎わかめ ごぼう こんにやく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子  大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米  牛乳  鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水  キャベツ 小松菜 人参 ごま(白・すり) 白練りごま 醤油 上白糖  茎わかめ ごぼう こんにやく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子  大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米  牛乳  鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水  キャベツ 小松菜 人参 ごま(白・すり) 白練りごま 醤油 上白糖  茎わかめ ごぼう こんにやく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子  チーズ(ca強化)  大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米  牛乳  鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水  キャベツ 小松菜 人参 ごま(白・すり) 白練りごま 醤油 上白糖  茎わかめ ごぼう こんにやく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子  チーズ(ca強化)  大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

## 5月8日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 豚肉のオイスターソース炒め カラフルビーンズ 青菜のひたし 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 豚肉のオイスターソース炒め カラフルビーンズ 青菜のひたし 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 豚肉のオイスターソース炒め 青菜のひたし カラフルビーンズ 即席漬け 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 豚肉のオイスターソース炒め 青菜のひたし カラフルビーンズ 即席漬け 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも肉(薄切り) 酒 醤油 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) ピーマン 人参 きくらげ 長ねぎ 生姜 サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水	豚もも肉(薄切り) 酒 醤油 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) ピーマン 人参 きくらげ 長ねぎ 生姜 サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水	豚もも肉(薄切り) 酒 醤油 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) ピーマン 人参 きくらげ 長ねぎ 生姜 サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水	豚もも肉(薄切り) 酒 醤油 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) ピーマン 人参 きくらげ 長ねぎ 生姜 サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水
大豆 こんにゃく 上白糖 醤油 水 グリーンピース(冷凍) 人参 ひよこまめ-ゆで みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま油 一味唐辛子	大豆 こんにゃく 上白糖 醤油 水 グリーンピース(冷凍) 人参 ひよこまめ-ゆで みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま油 一味唐辛子	小松菜 もやし 醤油  大豆 こんにゃく 上白糖 醤油 水 グリーンピース(冷凍) 人参 ひよこまめ-ゆで みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま油 一味唐辛子	小松菜 もやし 醤油  大豆 こんにゃく 上白糖 醤油 水 グリーンピース(冷凍) 人参 ひよこまめ-ゆで みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま油 一味唐辛子
小松菜 もやし 醤油	小松菜 もやし 醤油		
じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ わかめ(乾燥) みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ わかめ(乾燥) みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大根 切り昆布 塩  じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ わかめ(乾燥) みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大根 切り昆布 塩  じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ わかめ(乾燥) みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

## 5月9日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 照焼きハンバーグ スパゲティサラダ 大根のべっこう煮 ちんげん菜のスープ	(米飯) 牛乳 肉うどん マママメコロッケ 風味漬け	米飯 牛乳 照焼きハンバーグ スパゲティサラダ 大根のべっこう煮 ヨーグルト ちんげん菜のスープ	米飯 牛乳 マママメコロッケ 風味漬け 大根のべっこう煮 ヨーグルト ちんげん菜のスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米  牛乳  ハンバーグ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 でん粉 水  スパゲティ(カット) 人参 きゅうり 塩 ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢  豚もも肉(薄切り) こんにゃく 大根 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 水  人参 ちんげん菜 しめじ えのきたけ がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水	精白米 強化米  牛乳  〇うどん(冷凍) 油揚げ 豚もも肉(薄切り) なると巻き 長ねぎ 人参 たけのこ(水煮缶) しめじ 煮干し粉 醤油 みりん 削り節 だし昆布 水  マママメコロッケ 揚げ油(米ぬか油)  キャベツ 人参 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり)  人参 ちんげん菜 しめじ えのきたけ がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水	精白米 強化米  牛乳  ハンバーグ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 でん粉 水  スパゲティ(カット) 人参 きゅうり 塩 ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢  豚もも肉(薄切り) こんにゃく 大根 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 水  ヨーグルト(ca強化)  人参 ちんげん菜 しめじ えのきたけ がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水	精白米 強化米  牛乳  マママメコロッケ 揚げ油(米ぬか油)  キャベツ 人参 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり)  豚もも肉(薄切り) こんにゃく 大根 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 水  ヨーグルト(ca強化)  人参 ちんげん菜 しめじ えのきたけ がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 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 牛乳 鶏肉と豆のチリソース グリーンサラダ 車麩といんげんの含め煮 油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 鶏肉と豆のチリソース グリーンサラダ 車麩といんげんの含め煮 油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 鶏肉と豆のチリソース グリーンサラダ 車麩といんげんの含め煮 大根の甘酢漬け 油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 鶏肉と豆のチリソース グリーンサラダ 車麩といんげんの含め煮 大根の甘酢漬け 油揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鶏もも肉(皮なし) 塩 酒 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 ピーマン たけのこ(水煮缶) 玉ねぎ にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) トウバンジャン 三温糖 酒 トマトケチャップ ごま油 醤油 水	鶏もも肉(皮なし) 塩 酒 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 ピーマン たけのこ(水煮缶) 玉ねぎ にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) トウバンジャン 三温糖 酒 トマトケチャップ ごま油 醤油 水	鶏もも肉(皮なし) 塩 酒 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 ピーマン たけのこ(水煮缶) 玉ねぎ にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) トウバンジャン 三温糖 酒 トマトケチャップ ごま油 醤油 水	鶏もも肉(皮なし) 塩 酒 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 ピーマン たけのこ(水煮缶) 玉ねぎ にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) トウバンジャン 三温糖 酒 トマトケチャップ ごま油 醤油 水
キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢
こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水	こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水	こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水	こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水
油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	大根 塩 酢 上白糖  油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	大根 塩 酢 上白糖  油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 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
牛乳 チキンカレーライス チーズオムレツ 白インゲンのサラダ	牛乳 麻婆丼 棒餃子 キャベツのひたし	麦ごはん 牛乳 チーズオムレツ 白インゲンのサラダ フルーツミックス ピリ辛こんにゃく チキンカレー	米飯 牛乳 棒餃子 キャベツのひたし フルーツミックス ピリ辛こんにゃく 麻婆丼の具
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳  精白米 強化押し麦 強化米 鶏もも肉(皮なし) カレー粉 じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ グリンピース(冷凍) トマト水煮(缶 ホール) サラダ油(米ぬか油) にんにく カレールウ 塩 水  チーズオムレツ  いんげん豆 ホールコーン(冷) きゅうり 人参 まぐろ油漬 オリーブ油 塩 こしょう レモン汁 酢	牛乳  精白米 強化米 豚もも挽肉 豆腐 にら 長ねぎ 干椎茸 にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) ごま油 酒 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油 トウバンジャン がらスープの素 でん粉 かき油 水  餃子ロール 揚げ油(米ぬか油)  小松菜 人参 キャベツ 醤油	精白米 強化米 強化押し麦  牛乳  チーズオムレツ  いんげん豆 ホールコーン(冷) きゅうり 人参 まぐろ油漬 オリーブ油 塩 こしょう レモン汁 酢  黄桃(缶 ﾀｲｽ) みかん(缶) パイン(缶 ｷﾋｯﾄ)  こんにゃく ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子  こんにゃく ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子  鶏もも肉(皮なし) カレー粉 じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ グリンピース(冷凍) トマト水煮(缶 ホール) サラダ油(米ぬか油) にんにく カレールウ 塩 水	精白米 強化米  牛乳  餃子ロール 揚げ油(米ぬか油)  小松菜 人参 キャベツ 醤油  黄桃(缶 ﾀｲｽ) みかん(缶) パイン(缶 ｷﾋｯﾄ)  こんにゃく ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子  豚もも挽肉 豆腐 にら 長ねぎ 干椎茸 にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) ごま油 酒 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油 トウバンジャン がらスープの素 でん粉 かき油 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
コッペパン 牛乳 ソーセージのケチャップあえ ペンネのソテー ブロッコリーサラダ クリームスープ	米飯 牛乳 鶏肉のから揚げ コーン入りひたし じゃがいものきんぴら クリームスープ	コッペパン 牛乳 ソーセージのケチャップあえ ペンネのソテー ブロッコリーサラダ きゅうりのピクルス クリームスープ	米飯 牛乳 鶏肉のから揚げ コーン入りひたし じゃがいものきんぴら きゅうりのピクルス クリームスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
○コッペパン	精白米 強化米	○コッペパン	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鉄強化フランクフルト トマトケチャップ 中濃ソース 上白糖	鶏もも肉(皮なし) 酒 醤油 生姜 にんにく でん粉 揚げ油(米ぬか油)	鉄強化フランクフルト トマトケチャップ 中濃ソース 上白糖	鶏もも肉(皮なし) 酒 醤油 生姜 にんにく でん粉 揚げ油(米ぬか油)
マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう パセリ	もやし ホールコーン(冷) 人参 醤油	マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう パセリ	もやし ホールコーン(冷) 人参 醤油
ブロッコリー キャベツ まぐろ油漬 酢 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	じゃがいも 7訂 追 人参 こんにゃく ごぼう さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 ごま油 一味唐辛子	ブロッコリー キャベツ まぐろ油漬 酢 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	じゃがいも 7訂 追 人参 こんにゃく ごぼう さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 ごま油 一味唐辛子
ショルダーベーコン あさり(水煮) 玉ねぎ 人参 パセリ 牛乳 ホワイトルウ がらスープの素 バター 塩 こしょう 水	ショルダーベーコン あさり(水煮) 玉ねぎ 人参 パセリ 牛乳 ホワイトルウ がらスープの素 バター 塩 こしょう 水	ショルダーベーコン あさり(水煮) 玉ねぎ 人参 パセリ 牛乳 ホワイトルウ がらスープの素 バター 塩 こしょう 水	ショルダーベーコン あさり(水煮) 玉ねぎ 人参 パセリ 牛乳 ホワイトルウ がらスープの素 バター 塩 こしょう 水

## 5月15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 牛乳 ちくわの磯辺揚げ しめじと青菜のひたし 五目豆 じゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 豚肉のトウバンジャン炒め えびシュウマイ 春雨サラダ じゃが芋のみそ汁	たけのこごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ しめじと青菜のひたし 五目豆 みかん缶 じゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 豚肉のトウバンジャン炒め えびシュウマイ 春雨サラダ みかん缶 じゃが芋のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 醤油 酒 たけのこ 生 油揚げ 人参 上白糖 酒 醤油 削り節 水  牛乳  ちくわ 小麦粉 青のり 水 揚げ油(米ぬか油)	精白米 強化米  牛乳  豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉  えびシュウマイ  緑豆春雨 もやし きゅうり ホールコーン(冷) 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉)  長ねぎ えのきたけ じゃがいも 7訂 追 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	精白米 強化米 醤油 酒 たけのこ 生 油揚げ 人参 上白糖 酒 醤油 削り節 水  牛乳  ちくわ 小麦粉 青のり 水 揚げ油(米ぬか油)	精白米 強化米  牛乳  豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉  えびシュウマイ  緑豆春雨 もやし きゅうり ホールコーン(冷) 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉)  みかん(缶)  長ねぎ えのきたけ じゃがいも 7訂 追 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

# 5月16日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 鶏肉のカレー焼き アーモンド入りシャキシャキサラダ 切干大根の炒り煮 卵スープ	(米飯) 牛乳 五目塩ラーメン かぼちゃコロッケ コーンサラダ	米飯 牛乳 鶏肉のカレー焼き 切干大根の炒り煮 アーモンド入りシャキシャキサラダ 肉みそ 卵スープ	米飯 牛乳 かぼちゃコロッケ 切干大根の炒り煮 コーンサラダ 肉みそ 卵スープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米  牛乳  鶏もも肉(皮なし) 上白糖 醤油 みりん 酒 カレー粉 サラダ油(米ぬか油)  じゃがいも 7訂 追 人参 きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう  さつま揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水  鶏卵 長ねぎ えのきたけ 豆腐 がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水	精白米 強化米  牛乳  中華めん(冷凍) 豚もも肉(薄切り) 人参 玉ねぎ キャベツ ほうれん草 干椎茸 きくらげ 塩 醤油 こしょう がらスープの素 サラダ油(米ぬか油) ごま油 長ねぎ 水 ごま(白・すり)  かぼちゃコロッケ 揚げ油(米ぬか油)  もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油	精白米 強化米  牛乳  鶏もも肉(皮なし) 上白糖 醤油 みりん 酒 カレー粉 サラダ油(米ぬか油)  さつま揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水  じゃがいも 7訂 追 人参 きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう  ひよこまめ-ゆで 豚もも挽肉 たけのこ(水煮缶) 生姜 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 水  鶏卵 長ねぎ えのきたけ 豆腐 がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水	精白米 強化米  牛乳  かぼちゃコロッケ 揚げ油(米ぬか油)  さつま揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水  もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油  ひよこまめ-ゆで 豚もも挽肉 たけのこ(水煮缶) 生姜 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 水  鶏卵 長ねぎ えのきたけ 豆腐 がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 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 牛乳 チンジャオロースー 焼き餃子 大根とツナのマヨネーズ和え ニラとえのきのスープ	米飯 牛乳 チンジャオロースー 焼き餃子 大根とツナのマヨネーズ和え ニラとえのきのスープ	米飯 牛乳 チンジャオロースー 焼き餃子 大根とツナのマヨネーズ和え 金時豆の甘煮 ニラとえのきのスープ	米飯 牛乳 チンジャオロースー 焼き餃子 大根とツナのマヨネーズ和え 金時豆の甘煮 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 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも肉(薄切り) にんにく 生姜 醤油 でん粉 ピーマン 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) もやし サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水	豚もも肉(薄切り) にんにく 生姜 醤油 でん粉 ピーマン 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) もやし サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水	豚もも肉(薄切り) にんにく 生姜 醤油 でん粉 ピーマン 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) もやし サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水	豚もも肉(薄切り) にんにく 生姜 醤油 でん粉 ピーマン 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) もやし サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水
焼きぎょうざ	焼きぎょうざ	焼きぎょうざ	焼きぎょうざ
大根 きゅうり 人参 まぐろ油漬 ごま(白・すり) ノンエッグマヨネーズ 酢 塩 こしょう	大根 きゅうり 人参 まぐろ油漬 ごま(白・すり) ノンエッグマヨネーズ 酢 塩 こしょう	大根 きゅうり 人参 まぐろ油漬 ごま(白・すり) ノンエッグマヨネーズ 酢 塩 こしょう	大根 きゅうり 人参 まぐろ油漬 ごま(白・すり) ノンエッグマヨネーズ 酢 塩 こしょう
にら えのきたけ 人参 きくらげ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 水	にら えのきたけ 人参 きくらげ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 水	いんげん豆 三温糖 醤油 水  にら えのきたけ 人参 きくらげ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 水	いんげん豆 三温糖 醤油 水  にら えのきたけ 人参 きくらげ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 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 牛乳 さばの竜田揚げ ごまびたし ひじきの炒め煮 豚汁	米飯 牛乳 さばの竜田揚げ ごまびたし ひじきの炒め煮 豚汁	米飯 牛乳 さばの竜田揚げ ごまびたし ひじきの炒め煮 きゅうりの甘辛 豚汁	米飯 牛乳 さばの竜田揚げ ごまびたし ひじきの炒め煮 きゅうりの甘辛 豚汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鯖(三枚卸・骨無し) 醤油 酒 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)	鯖(三枚卸・骨無し) 醤油 酒 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)	鯖(三枚卸・骨無し) 醤油 酒 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)	鯖(三枚卸・骨無し) 醤油 酒 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)
キャベツ 人参 醤油 ごま(白・すり) ごま(白・いり)	キャベツ 人参 醤油 ごま(白・すり) ごま(白・いり)	キャベツ 人参 醤油 ごま(白・すり) ごま(白・いり)	キャベツ 人参 醤油 ごま(白・すり) ごま(白・いり)
ひじき さつま揚げ 大豆 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油	ひじき さつま揚げ 大豆 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油	ひじき さつま揚げ 大豆 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油	ひじき さつま揚げ 大豆 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油
豚もも肉(薄切り) 人参 大根 ごぼう 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	豚もも肉(薄切り) 人参 大根 ごぼう 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	きゅうり 塩 豚もも肉(薄切り) 人参 大根 ごぼう 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	きゅうり 塩 豚もも肉(薄切り) 人参 大根 ごぼう 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 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
米飯 牛乳 豚肉と厚揚げのみそ炒め くきわかめとツナのサラダ 大豆の甘辛煮 なめこ汁	米飯 牛乳 豚肉と厚揚げのみそ炒め くきわかめとツナのサラダ 大豆の甘辛煮 なめこ汁	米飯 牛乳 豚肉と厚揚げのみそ炒め 野菜ソテー くきわかめとツナのサラダ 大豆の甘辛煮 なめこ汁	米飯 牛乳 豚肉と厚揚げのみそ炒め 野菜ソテー くきわかめとツナのサラダ 大豆の甘辛煮 なめこ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも肉(薄切り) 醤油 生揚げ 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) にら 長ねぎ 生姜 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油	豚もも肉(薄切り) 醤油 生揚げ 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) にら 長ねぎ 生姜 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油	豚もも肉(薄切り) 醤油 生揚げ 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) にら 長ねぎ 生姜 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油	豚もも肉(薄切り) 醤油 生揚げ 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) にら 長ねぎ 生姜 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油
茎わかめ まぐろ油漬 キャベツ きゅうり サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油 塩 こしょう	茎わかめ まぐろ油漬 キャベツ きゅうり サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油 塩 こしょう	もやし 小松菜 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	もやし 小松菜 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 塩 こしょう	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 塩 こしょう
なめこ 長ねぎ 油揚げ みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水	なめこ 長ねぎ 油揚げ みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水
		なめこ 長ねぎ 油揚げ みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水	なめこ 長ねぎ 油揚げ みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水

## 5月22日 使用食材

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

## 5月23日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 白身魚フライ ちくわのごま和え じゃが芋のそぼろ煮 麩のみそ汁	米飯 牛乳 チキンのチーズ焼き 切干大根の炒り煮 マカロニサラダ 麩のみそ汁	米飯 牛乳 白身魚フライ ちくわのごま和え じゃが芋のそぼろ煮 プルーン(個) 麩のみそ汁	米飯 牛乳 チキンのチーズ焼き 切干大根の炒り煮 マカロニサラダ プルーン(個) 麩のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米  牛乳  白身魚フライ 揚げ油(米ぬか油)	精白米 強化米  牛乳  チキンのオープン焼 サラダ油(米ぬか油)	精白米 強化米  牛乳  白身魚フライ 揚げ油(米ぬか油)	精白米 強化米  牛乳  チキンのオープン焼 サラダ油(米ぬか油)
もやし 小松菜 ちくわ 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水	もやし 小松菜 ちくわ 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水
じゃがいも 7訂 追 豚もも挽肉 人参 玉ねぎ グリンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	○マカロニ きゅうり 人参 キャベツ サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	じゃがいも 7訂 追 豚もも挽肉 人参 玉ねぎ グリンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	○マカロニ きゅうり 人参 キャベツ サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう
えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	プルーン(種抜)  えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	プルーン(種抜)  えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 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 牛乳 チキンたれカツ ひじきサラダ いんげんとじゃがいものソテー キムチスープ	米飯 牛乳 チキンたれカツ ひじきサラダ いんげんとじゃがいものソテー キムチスープ	米飯 牛乳 チキンたれカツ ひじきサラダ いんげんとじゃがいものソテー 金時豆の甘煮 キムチスープ	米飯 牛乳 チキンたれカツ ひじきサラダ いんげんとじゃがいものソテー 金時豆の甘煮 キムチスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
チキンカツ 揚げ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水	チキンカツ 揚げ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水	チキンカツ 揚げ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水	チキンカツ 揚げ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水
キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) 人参 ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) 人参 ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) 人参 ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) 人参 ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢
さやいんげん(冷凍) 玉ねぎ じゃがいも 7訂 追 ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	さやいんげん(冷凍) 玉ねぎ じゃがいも 7訂 追 ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	さやいんげん(冷凍) 玉ねぎ じゃがいも 7訂 追 ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	さやいんげん(冷凍) 玉ねぎ じゃがいも 7訂 追 ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	いんげん豆 三温糖 醤油 水  白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	いんげん豆 三温糖 醤油 水  白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 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
米飯 牛乳 肉団子の辛みそ炒め 大根サラダ 生揚げとこんにゃくの含め煮 もやしのみそ汁	米飯 牛乳 肉団子の辛みそ炒め 大根サラダ 生揚げとこんにゃくの含め煮 もやしのみそ汁	米飯 牛乳 肉団子の辛みそ炒め 大根サラダ 生揚げとこんにゃくの含め煮 いりこの佃煮 もやしのみそ汁	米飯 牛乳 肉団子の辛みそ炒め 大根サラダ 生揚げとこんにゃくの含め煮 いりこの佃煮 もやしのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
肉団子 人参 キャベツ ピーマン 生姜 にんにく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みそ(八丁) みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 でん粉 水	肉団子 人参 キャベツ ピーマン 生姜 にんにく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みそ(八丁) みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 でん粉 水	肉団子 人参 キャベツ ピーマン 生姜 にんにく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みそ(八丁) みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 でん粉 水	肉団子 人参 キャベツ ピーマン 生姜 にんにく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みそ(八丁) みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 でん粉 水
大根 きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 酢 こしょう	大根 きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 酢 こしょう	大根 きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 酢 こしょう	大根 きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 酢 こしょう
生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水	生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水	生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水	生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水
油揚げ わかめ(乾燥) もやし 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ わかめ(乾燥) もやし 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	乾燥小魚 酒 三温糖 醤油 みりん  油揚げ わかめ(乾燥) もやし 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	乾燥小魚 酒 三温糖 醤油 みりん  油揚げ わかめ(乾燥) もやし 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 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 牛乳 鶏肉の薬味ソースかけ もやしのカレードレッシング 高野豆腐の煮物 白菜スープ	(ごまパン) 牛乳 スパゲティクリームソース アーモンド入りフレンチサラダ	米飯 牛乳 鶏肉の薬味ソースかけ もやしのカレードレッシング 高野豆腐の煮物 大根の甘酢漬け 白菜スープ	ごまパン 牛乳 ハンバーグのトマトソース アーモンド入りフレンチサラダ フルーツ杏仁 大根の甘酢漬け 白菜スープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米  牛乳  鶏もも肉(皮なし) 醤油 酒 でん粉 小麦粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 酢 醤油 酒 ごま油 長ねぎ 生姜 水 でん粉  もやし きゅうり 人参 ロースハム カレー粉 こしょう サラダ油(米ぬか油) 酢 塩  高野豆腐 ちくわ たけのこ(水煮缶) さやいんげん(冷凍) 人参 干椎茸 三温糖 みりん 醤油 削り節 水  白菜 ショルダーベーコン ほうれん草 塩 こしょう がらスープの素 醤油 水	ごまパン  牛乳  スパゲティ(冷) ショルダーベーコン 鶏もも肉(皮なし) 人参 玉ねぎ マッシュルーム(缶 スライス) パセリ(乾燥) バター ホワइटルウ 脱脂粉乳 がらスープの素 牛乳 塩 こしょう 水  キャベツ きゅうり 人参 アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢  キヤベツ きゅうり 人参 アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢  高野豆腐 ちくわ たけのこ(水煮缶) さやいんげん(冷凍) 人参 干椎茸 三温糖 みりん 醤油 削り節 水  大根 塩 酢 上白糖  白菜 ショルダーベーコン ほうれん草 塩 こしょう がらスープの素 醤油 水	精白米 強化米  牛乳  鶏もも肉(皮なし) 醤油 酒 でん粉 小麦粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 酢 醤油 酒 ごま油 長ねぎ 生姜 水 でん粉  もやし きゅうり 人参 ロースハム カレー粉 こしょう サラダ油(米ぬか油) 酢 塩  高野豆腐 ちくわ たけのこ(水煮缶) さやいんげん(冷凍) 人参 干椎茸 三温糖 みりん 醤油 削り節 水  大根 塩 酢 上白糖  白菜 ショルダーベーコン ほうれん草 塩 こしょう がらスープの素 醤油 水	ごまパン  牛乳  ハンバーグ トマトケチャップ ウスターソース 水  キャベツ きゅうり 人参 アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢  杏仁豆腐 みかん(缶) パイン(缶 7ピット)  大根 塩 酢 上白糖  白菜 ショルダーベーコン ほうれん草 塩 こしょう がらスープの素 醤油 水

## 5月29日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
アーモンドそばろごはん 牛乳 厚焼き卵 ビーンズサラダ わかめスープ	米飯 牛乳 ぶりタレカツ ニラともやしのソテー ひじきの炒め煮 わかめスープ	アーモンドそばろごはん 牛乳 厚焼き卵 ニラともやしのソテー ビーンズサラダ 小松菜のひたし わかめスープ	米飯 牛乳 ぶりタレカツ ニラともやしのソテー ひじきの炒め煮 小松菜のひたし わかめスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 醤油 酒 塩 鶏挽肉 アーモンド(ダイス) 醤油 みりん 酒 上白糖 グリーンピース(冷凍)  牛乳  厚焼き卵  大豆 人参 きゅうり 塩 ホールコーン(冷) みそ(淡色・辛) 酒 ノンエッグマヨネーズ  わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	精白米 強化米  牛乳  ブリカツ(米粉) 揚げ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水  もやし にら 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう  ひじき 油揚げ しらたき 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 水  わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	精白米 強化米 醤油 酒 塩 鶏挽肉 アーモンド(ダイス) 醤油 みりん 酒 上白糖 グリーンピース(冷凍)  牛乳  厚焼き卵  もやし にら 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう  大豆 人参 きゅうり 塩 ホールコーン(冷) みそ(淡色・辛) 酒 ノンエッグマヨネーズ  小松菜 削り節 醤油  わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	精白米 強化米  牛乳  ブリカツ(米粉) 揚げ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水  もやし にら 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう  ひじき 油揚げ しらたき 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 水  小松菜 削り節 醤油  わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水

## 5月30日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 和風カレー丼 切干大根のナムル みかん缶	牛乳 和風カレー丼 切干大根のナムル みかん缶	米飯 牛乳 千草焼き風 切干大根のナムル じゃが芋とツナの煮物 みかん缶 和風カレー	米飯 牛乳 千草焼き風 切干大根のナムル じゃが芋とツナの煮物 みかん缶 和風カレー
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳	牛乳	精白米 強化米	精白米 強化米
精白米 強化米 生揚げ 豚もも肉(薄切り) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) 長ねぎ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん カレールウ でん粉 削り節 だし昆布 水	精白米 強化米 生揚げ 豚もも肉(薄切り) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) 長ねぎ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん カレールウ でん粉 削り節 だし昆布 水	牛乳  豆腐の千草焼き風  切干大根 醤油 小松菜 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)	牛乳  豆腐の千草焼き風  切干大根 醤油 小松菜 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)
切干大根 醤油 小松菜 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)	切干大根 醤油 小松菜 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)	じゃがいも 7訂 追 まぐろ油漬 人参 グリーンピース(冷凍) 上白糖 醤油 水	じゃがいも 7訂 追 まぐろ油漬 人参 グリーンピース(冷凍) 上白糖 醤油 水
みかん(缶)	みかん(缶)	みかん(缶)	みかん(缶)
生揚げ 豚もも肉(薄切り) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) 長ねぎ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん カレールウ でん粉 削り節 だし昆布 水	生揚げ 豚もも肉(薄切り) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) 長ねぎ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん カレールウ でん粉 削り節 だし昆布 水	生揚げ 豚もも肉(薄切り) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) 長ねぎ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん カレールウ でん粉 削り節 だし昆布 水	生揚げ 豚もも肉(薄切り) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) 長ねぎ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん カレールウ でん粉 削り節 だし昆布 水