

[週間献立表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

5月1日 水曜日				5月2日 木曜日				5月7日 火曜日				5月8日 水曜日			
牛乳 パン 鶏肉のマーマレード煮 まめまめホタテスープ				牛乳 御飯・減量 広島たつぷりビビンバ にらたま汁				牛乳 御飯・減量 たけのこごはんの具 すまし汁				牛乳 パン 鶏の唐揚げ(塩味) ◇ゆで野菜			
材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー
牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本	
パン 55g	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		パン 55g	1	食	
若鶏もも肉(角切)	55	g		豚肉・ももミンチ	35	g		ゆで・たけのこ	25	g		若鶏もも肉(角切)	60	g	
たまねぎ	30	g		広島菜漬(刻み)	15	g		若鶏肉・こま切り	30	g		塩	0.5	g	
キャベツ	30	g		はくさい(キムチ漬)	15	g		にんじん	5	g		こしょう	0.02	g	
しょうゆ	3	g		もやし	20	g		油揚げ(神石産)	3	g		ガーリック	0.1	g	
マーマレード	8	g		しらす干し	1.5	g		干しいたけ(カット)	0.4	g		片栗粉	10	g	
水	5	g		冷・とうもろこし	5	g		冷・さいいんげん	3	g		食油	7	g	
片栗粉	2	g		にんにく	0.2	g		みりん	3.5	g					
水	2	g		ごま油	1	g		しょうゆ	3.5	g		キャベツ	25	g	
				白ごま	1	g		塩	0.2	g		にんじん	5	g	
ベーコン	5	g		しょうゆ	1	g		食油	1	g					
じゃがいも	20	g		こしょう	0.01	g		だしこんぶ	0.3	g		ベーコン	8	g	
にんじん	10	g		食油	1	g		削り節(だし用)	0.3	g		じゃがいも	30	g	
たまねぎ	25	g						水	20	g		にんじん	10	g	
しめじ(真空)	5	g		にら	7	g						たまねぎ	20	g	
白いんげん豆(蒸し煮)	5	g		液卵 ☆	25	g		干しわかめ	0.5	g		冷・とうもろこし	10	g	
冷・むき枝豆	3	g		じゃがいも	20	g		えのきだけ(真空)	8	g		塩	0.6	g	
冷・とうもろこし	10	g		にんじん	10	g		たまねぎ	20	g		こしょう	0.02	g	
白いんげん豆ペースト	10	g		たまねぎ	25	g		にんじん	10	g		鶏がらスープ	10	g	
牛乳(調理用)	20	g		しょうゆ	5	g		おつゆ麩	1	g		水	95	g	
クリームポタージュ	6	g		こしょう	0.02	g		ねぎ	3	g					
塩	0.3	g		塩	0.3	g		塩	0.3	g					
こしょう	0.02	g		片栗粉	1	g		うすくちしょうゆ	2.5	g					
鶏がらスープ	15	g		水	1	g		だしこんぶ	1.2	g					
水	50	g		いりこ大 ☆	3	g		削り節(だし用)	1.2	g					
				水	75	g		水	110	g					
								かしわもち	1	個	みかんゼリー				

[週間献立表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

5月9日 木曜日				5月10日 金曜日				5月13日 月曜日				5月14日 火曜日			
牛乳 御飯・減量 厚揚げの中華煮 ◇ビーフンの中華和え				牛乳 けんちん汁 御飯・減量 さばのカレー煮 ◇ゆかり漬け				牛乳 納豆（一食用） 麦御飯 じゃがいものそぼろ煮 ◇しらす和え				牛乳 豆腐汁 御飯・減量 かつおのピリカラ揚げ ◇にんじんシリシリ			
材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー
牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本	
減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		麦ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
豚肉・ももスライス	15	g		さば・切身 (50g) ☆	1	切	ホキ	若鶏肉・ミンチ	30	g		かつお・角切り ☆	50	g	ホキ
うずら卵(水煮)	20	g		しょうゆ	4	g		じゃがいも	60	g		酒	1	g	
厚揚げ	50	g		三温糖	1.5	g		たまねぎ	30	g		こしょう	0.02	g	
にんじん	10	g		みりん	2	g		にんじん	10	g		片栗粉	8	g	
たまねぎ	40	g		酒	1	g		つきこんにやく	15	g		食油	5	g	
チンゲン菜	10	g		カレー粉	0.3	g		冷・むき枝豆	8	g		しょうが	0.3	g	
干しいたけ(カット)	0.6	g		水	10	g		食油	2	g		にんにく	0.3	g	
にんにく	0.3	g						三温糖	3	g		食油	0.5	g	
しょうが	0.5	g		きゅうり	30	g		みりん	1	g		三温糖	1.5	g	
ごま油	1	g		ゆかり	0.3	g		しょうゆ	6	g		しょうゆ	3	g	
三温糖	1.5	g										アップルソース	12	g	
しょうゆ	3	g		豆腐 (神石産)	20	g		キャベツ	15	g		豆板醤	0.08	g	
オイスターソース	2	g		若鶏肉・スライス	15	g		もやし	25	g		水	1	g	
酒	1	g		油揚げ (神石産)	5	g		にんじん	5	g					
塩	0.2	g		たまねぎ	20	g		しらす干し	3	g		にんじん	20	g	
こしょう	0.02	g		にんじん	5	g		三温糖	1.5	g		液卵 ☆	15	g	
水	10	g		ごぼう	10	g		酢	2	g		かつお節 (まぜ用)	1	g	
片栗粉	1	g		板こんにやく	10	g		うすくちしょうゆ	2	g		しょうゆ	3	g	
水	1	g		ねぎ	3	g					食油	0.5	g		
				食油	2	g		納豆	1	個	昆布佃煮	塩	0.02	g	
ビーフン	5	g		しょうゆ	4	g					こしょう	0.01	g		
ロースハム (短冊切り)	5	g		水	100	g					水	10	g		
キャベツ	20	g													
きゅうり	15	g										豆腐 (神石産)	20	g	
三温糖	2	g										にんじん	10	g	
塩	0.2	g										たまねぎ	20	g	
酢	2.5	g										しめじ(真空)	8	g	
しょうゆ	2.5	g										油揚げ (神石産)	3	g	
からし	0.1	g										干しわかめ	0.6	g	
ごま油	0.5	g										しょうゆ	1.5	g	
												うすくちしょうゆ	1.5	g	
☆幼稚園はうずら卵なし												塩	0.3	g	
												いりこ大 ☆	3	g	
												水	100	g	

[週間献立表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

5月27日 月曜日				5月28日 火曜日				5月29日 水曜日				5月30日 木曜日			
牛乳 御飯・減量 じゃが豚キムチ ◇ツナフレーク和え				牛乳 御飯・減量 豆乳担々麺 ◇海藻サラダ				牛乳 背割りパン セルフドッグ オニオンスープ				牛乳 御飯・減量 大豆の五目煮 ◇パリパリサラダ			
材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー
牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本	
減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		背割パン 55g	1	食		減量ごはん	1	食	
豚肉・ももスライス	30	g		冷凍ちゃんぽん麺	45	g		スライスウインナー	25	g		大豆	10	g	
じゃがいも	50	g		豚肉・ももミンチ	15	g		キャベツ	30	g		若鶏もも肉(角切)	20	g	
たまねぎ	40	g		しょうが	0.5	g		にんじん	10	g		厚揚げ	20	g	
にんじん	15	g		にんにく	0.5	g		塩	0.1	g		こんぶ角	0.8	g	
しらたき	20	g		豆板醤	0.2	g		こしょう	0.01	g		じゃがいも	30	g	
はくさい(キムチ漬け)	10	g		食油	1	g		食油	1.5	g		にんじん	15	g	
にら	5	g		たまねぎ	20	g		一食用ケチャップ	1	個	一食マヨ	ごぼう	10	g	
食油	2	g		にんじん	5	g						冷・さやいんげん	5	g	
酒	0.5	g		チンゲン菜	10	g		ベーコン	10	g		板こんにゃく	15	g	
三温糖	2	g		もやし	20	g		にんじん	10	g		食油	1.5	g	
しょうゆ	4	g		冷・とうもろこし	5	g		じゃがいも	20	g		三温糖	4	g	
みりん	0.8	g		しょうゆ	6	g		たまねぎ	30	g		みりん	2	g	
				三温糖	0.3	g		セロリー	5	g		しょうゆ	5	g	
キャベツ	20	g		塩	0.4	g		こしょう	0.02	g		水	15	g	
きゅうり	25	g		こしょう	0.01	g		塩	0.7	g					
にんじん	5	g		豆乳(調整豆乳)	20	g		鶏がらスープ	20	g		キャベツ	20	g	
まぐろ油漬	10	g		すりごま	2	g		水	100	g		きゅうり	15	g	
三温糖	0.8	g		ごま油	0.5	g						にんじん	5	g	
しょうゆ	2	g		鶏がらスープ	10	g						たくあん漬け(せん切り)	5	g	
				水	70	g						酢	1.5	g	
												三温糖	1.5	g	
				海藻ミックス	0.7	g						塩	0.1	g	
				きゅうり	15	g						しょうゆ	2	g	
				キャベツ	15	g									
				にんじん	5	g									
				まぐろ油漬	10	g									
				しょうゆ	2.5	g									
				三温糖	2	g									
				ごま油	0.5	g									
				酢	2	g									

