

[週間献立表]

献立区分: D 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 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 かしわもち【小・中】 御飯・減量 たけのこごはんの具 すまし汁				牛乳 ポテトスープ 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)	50	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	
三温糖	1.7	g		広島菜漬(刻み)	15	g		若鶏肉・こま切り	30	g		塩	0.5	g	
みりん	0.8	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	3.2	g		もやし	20	g		油揚げ(神石産)	3	g		ガーリック	0.1	g	
酒	0.8	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	
片栗粉	0.4	g		冷・とうもろこし	5	g		冷・さいいんげん	3	g		食油	7	g	
水	0.4	g		にんにく	0.2	g		みりん	3.5	g					
				ごま油	1	g		しょうゆ	3.5	g		キャベツ	25	g	
キャベツ	30	g		白ごま	1	g		塩	0.2	g		にんじん	5	g	
				しょうゆ	1	g		食油	1	g					
ベーコン	5	g		こしょう	0.01	g		だしこんぶ	0.3	g		ベーコン	8	g	
じゃがいも	20	g		食油	1	g		削り節(だし用)	0.3	g		じゃがいも	30	g	
にんじん	10	g						水	20	g		にんじん	10	g	
たまねぎ	25	g		にら	7	g						たまねぎ	20	g	
しめじ(真空)	5	g		液卵 ☆	25	g		干しわかめ	0.5	g		冷・とうもろこし	10	g	
白いんげん豆(蒸し煮)	5	g		じゃがいも	20	g		えのきだけ(真空)	8	g		塩	0.6	g	
冷・むき枝豆	3	g		にんじん	10	g		たまねぎ	20	g		こしょう	0.02	g	
冷・とうもろこし	10	g		たまねぎ	25	g		にんじん	10	g		鶏がらスープ	10	g	
白いんげん豆ペースト	10	g		しょうゆ	5	g		おつゆ麩	1	g		水	95	g	
牛乳(調理用)	20	g		こしょう	0.02	g		ねぎ	3	g					
クリームポタージュ	6	g		塩	0.3	g		塩	0.3	g					
塩	0.3	g		片栗粉	1	g		うすくちしょうゆ	2.5	g					
こしょう	0.02	g		水	1	g		だしこんぶ	1.2	g					
鶏がらスープ	15	g		いりこ大 ☆	3	g		削り節(だし用)	1.2	g					
水	50	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: D 0:通常献立 小学

5月15日 水曜日				5月16日 木曜日				5月17日 金曜日				5月20日 月曜日			
牛乳 角チーズ 小型黒糖パン 瀬戸内骨太パスタ ◇ごぼうサラダ				牛乳 冷凍パン 御飯・減量 ロコモコ風 ◇グリーンサラダ				牛乳 御飯・減量 厚揚げの中華煮 ◇ビーフンの中華和え				牛乳 どさんこ汁 御飯・減量 ジャンボおにぎり 茎わかめのきんぴら			
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	
小型パン35g(加工用)	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
黒砂糖(パン用)	4.5	g													
マーガリン(パン用)	2.25	g		豚肉・ももスライス	20	g		豚肉・ももスライス	15	g		おにぎりのり	1	枚	
				たまねぎ	60	g		うずら卵(水煮)	20	g		昆布佃煮	1	個	ゆかり1食用
ハーフスパゲティ	28	g		にんじん	10	g		厚揚げ	50	g					
ベーコン(厚切り)	15	g		にんにく	0.3	g		にんじん	10	g		豚肉もも細切り	20	g	
たまねぎ	30	g		食油	2	g		たまねぎ	40	g		さつま揚げ	7	g	
しめじ(真空)	10	g		小麦粉	6	g		チンゲン菜	10	g		ごぼう	15	g	
こまつな	5	g		バター ☆	5	g		干しいたけ(カット)	0.6	g		にんじん	10	g	
しらす干し	2.5	g		ウスターソース	3	g		にんにく	0.3	g		つきこんにやく	15	g	
塩昆布	1	g		ケチャップ	6	g		しょうが	0.5	g		茎わかめ(冷凍)	10	g	
にんにく	0.3	g		トマトピューレ	6	g		ごま油	1	g		食油	2	g	
オリーブ油	2	g		塩	1	g		三温糖	1.5	g		三温糖	2	g	
塩	0.1	g		こしょう	0.02	g		しょうゆ	3	g		しょうゆ	4	g	
こしょう	0.02	g		赤ワイン	5	g		オイスターソース	2	g		ごま油	0.3	g	
しょうゆ	1.5	g		水	80	g		酒	1	g		白ごま	0.5	g	
				ミニハンバーグ(ロコモコ用)	1	個	肉増量	塩	0.2	g		一味唐辛子	0.02	g	
ごぼう	17	g						こしょう	0.02	g					
まぐろ油漬	10	g		キャベツ	25	g		水	10	g		豚肉・ももスライス	10	g	
きゅうり	25	g		きゅうり	25	g		片栗粉	1	g		じゃがいも	20	g	
にんじん	7	g		酢	3	g		水	1	g		新玉ねぎ	25	g	
三温糖	1	g		塩	0.3	g						にんじん	10	g	
塩	0.2	g		こしょう	0.02	g		ビーフン	5	g		しょうが	0.5	g	
酢	3	g		三温糖	0.8	g		ロースハム(短冊切り)	5	g		にんにく	0.5	g	
こしょう	0.01	g		サラダ油	1.5	g		キャベツ	20	g		冷・とうもろこし	10	g	
サラダ油	0.5	g						きゅうり	15	g		ねぎ	5	g	
				冷凍パン	1	個	ヨーグルト	三温糖	2	g		ごま油	0.8	g	
角チーズ ☆	1	個	1食昆布					塩	0.2	g		いりこ大 ☆	3	g	
								酢	2.5	g		水	90	g	
								しょうゆ	2.5	g		中みそ	8	g	
								からし	0.1	g		バター ☆	0.5	g	
								ごま油	0.5	g					
								☆幼稚園はうずら卵なし							

[週間献立表]

献立区分: D 0:通常献立 小学

5月21日 火曜日				5月22日 水曜日				5月23日 木曜日				5月24日 金曜日			
牛乳 御飯・減量 じゃが豚キムチ ◇ツナフレーク和え				牛乳 おこめんスープ パン 豚肉と鶏レバーのかりん揚げ ◇コーンキャベツ				牛乳 白玉汁 御飯・減量 鯛そぼろ御飯の具 炒り菜				牛乳 御飯・減量 まめまめドライカレー ◇ハムとコーンのサラダ			
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		パン 55g	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
豚肉・ももスライス	30	g		豚肉もも拍子木切り	35	g		鯛ほぐし身	18	g		豚肉・ももミンチ	30	g	
じゃがいも	50	g		しょうが	1.2	g		酒	3	g		たまねぎ	40	g	
たまねぎ	40	g		しょうゆ	1	g		にんじん	5	g		じゃがいも	30	g	
にんじん	15	g		鶏レバー (冷凍)	25	g		食油	0.5	g		にんじん	10	g	
しらたき	20	g		片栗粉	10	g		うすくちしょうゆ	2	g		蒸し大豆 (クラッシュ)	10	g	
はくさい(キムチ漬)	10	g		食油	5	g		三温糖	1.2	g		ひよこ豆 (蒸し)	10	g	
にら	5	g		三温糖	4	g		塩	0.1	g		冷・むき枝豆	5	g	
食油	2	g		しょうゆ	3.7	g		錦糸卵	12	g		にんにく	0.2	g	
酒	0.5	g		水	1.2	g					カレー粉	1	g		
三温糖	2	g						油揚げ	4	g		ケチャップ	10	g	
しょうゆ	4	g		キャベツ	25	g		もやし	35	g		トンカツソース	2	g	
みりん	0.8	g		冷・とうもろこし	5	g		こまつな	10	g		塩	0.4	g	
								食油	2	g		食油	1	g	
キャベツ	20	g		米粉めん	10	g		みりん	1	g		水	10	g	
きゅうり	25	g		若鶏肉・こま切り	5	g		しょうゆ	2.5	g					
にんじん	5	g		たまねぎ	25	g						ロースハム (短冊切り)	10	g	
まぐろ油漬	10	g		にんじん	10	g		冷凍白玉餅	30	g		冷・とうもろこし	10	g	
三温糖	0.8	g		チンゲン菜	10	g		若鶏肉・こま切り	20	g		キャベツ	25	g	
しょうゆ	2	g		干しいたけ(カット)	0.7	g		チンゲン菜	10	g		きゅうり	10	g	
				食油	0.5	g		たまねぎ	20	g		サラダ油	1.5	g	
				塩	0.3	g		にんじん	5	g		三温糖	0.8	g	
				うすくちしょうゆ	4	g		しょうゆ	3	g		塩	0.3	g	
				鶏がらスープ	15	g		塩	0.3	g		酢	3	g	
				水	95	g		いりこ大 ☆	3	g		こしょう	0.02	g	
								水	95	g					
								☆ 幼稚園は白玉もちなし							

