

[週間献立表]

献立区分： B 0:通常献立 小学

6月2日 月曜日				6月3日 火曜日				6月4日 水曜日				6月5日 木曜日			
牛乳 御飯・減量 広島たっぷりビビンバ 韓国風スープ				牛乳 御飯・減量 カレーライス ◇ツナフレーク和え				牛乳 小型パン Pumpkin たらこクリームスパゲティ ◇コーンサラダ				牛乳 御飯・減量 噛みってる！GoGo炒め かき卵汁			
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		小型パン 3 5 g (加工用)	1	食		減量ごはん	1	食	
								かぼちゃペースト (パン用)	6.75	g					
豚肉・ももミンチ	35	g		豚肉・ももスライス	30	g		上白糖 (パン用)	4.5	g		ごぼう	20	g	
広島菜漬 (刻み)	15	g		じゃがいも	35	g		マーガリン (パン用)	4.5	g		豚肉もも細切り	25	g	
はくさい(キムチ漬け)	15	g		にんじん	10	g						つきこんにゃく	20	g	
もやし	20	g		たまねぎ	35	g		ハーフスパゲティ	30	g		にんじん	10	g	
錦糸卵	12	g		にんにく	0.3	g		たらこ (皮なし)	12	g		ガス天	7	g	
しらす干し	2	g		食油	0.5	g		赤ワイン	0.5	g		冷・むき枝豆	5	g	
冷・とうもろこし	5	g		塩	0.5	g		ベーコン	10	g		白ごま	0.5	g	
にんにく	0.2	g		ウスターソース	3	g		たまねぎ	40	g		食油	1	g	
白ごま	1	g		トンカツソース	3	g		しめじ(真空)	10	g		ごま油	0.3	g	
しょうゆ	1	g		ケチャップ	5	g		にんにく	0.5	g		赤みそ	3	g	
こしょう	0.01	g		しょうゆ	1	g		オリーブ油	1	g		しょうゆ	3	g	
ごま油	1	g		バター ☆	5	g		塩	0.1	g		水	1.5	g	
				小麦粉	6	g		こしょう	0.02	g		三温糖	3	g	
若鶏肉・こま切り	10	g		カレー粉	0.7	g		うすくちしょうゆ	0.8	g		酒	3	g	
もち (トック)	15	g		水	65	g		クリームポタージュ	3	g					
たまねぎ	30	g						牛乳	30	g		液卵 ☆	20	g	
にんじん	5	g		キャベツ	30	g						豆腐	25	g	
干しわかめ	0.5	g		きゅうり	10	g		冷・とうもろこし	10	g		えのきだけ(真空)	10	g	
食油	0.5	g		にんじん	5	g		キャベツ	25	g		若鶏肉・こま切り	10	g	
しょうゆ	2	g		まぐろ油漬 ☆	15	g		きゅうり	10	g		にんじん	10	g	
うすくちしょうゆ	2	g		三温糖	0.8	g		サラダ油	1.5	g		たまねぎ	20	g	
塩	0.2	g		しょうゆ	2	g		三温糖	0.8	g		チンゲン菜	10	g	
こしょう	0.02	g						塩	0.3	g		しょうゆ	2.5	g	
鶏がらスープ	20	g						酢	3	g		うすくちしょうゆ	1.5	g	
水	80	g						こしょう	0.02	g		塩	0.3	g	
												片栗粉	0.7	g	
												水	0.7	g	
												いりこ大 ☆	3	g	
												水	80	g	
☆幼稚園トック除去															

[週間献立表]

献立区分： B 0:通常献立 小学

6月6日 金曜日				6月9日 月曜日				6月10日 火曜日				6月11日 水曜日			
牛乳 けんちん汁 御飯・減量 いかの天ぷら【小・中】 切干大根のベーコンソテー				牛乳 御飯・減量 うま煮 ◇あなごときゅうりの和え物				牛乳 おこめんスープ 御飯・減量 さばのソース煮 ◇昆布和え				牛乳 パン ポークビーンズ ◇ごぼうサラダ			
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		減量ごはん	1	食		パン 55g	1	食	
いか天ぷら（冷凍）40g	1	個	鶏肉	若鶏もも肉（角切）	35	g		さば・切身（50g）☆	1	切	ホキ	蒸し大豆 ☆	24	g	
食油	5	g		厚揚げ	25	g		しょうが	2	g		豚肉・ももスライス	30	g	
				豆竹輪	10	g		三温糖	1.5	g		たまねぎ	40	g	
切り干しだいこん ☆	6	g		うずら卵（水煮）	20	g		しょうゆ	2	g		にんじん	15	g	
ベーコン	5	g		にんじん	10	g		ウスターソース	4	g		じゃがいも	40	g	
こまつな	8	g		板こんにゃく	10	g		酒	2	g		マッシュルーム水煮	5	g	
にんじん	3	g		じゃがいも	30	g		水	10	g		三温糖	2	g	
にんにく	0.3	g		さやいんげん	3	g						ケチャップ	8	g	
食油	0.8	g		食油	1	g		キャベツ	32	g		ウスターソース	3	g	
酒	0.7	g		三温糖	3	g		塩昆布	1	g		塩	0.1	g	
しょうゆ	1	g		みりん	1	g						食油	1	g	
塩	0.1	g		しょうゆ	4	g		米粉めん	12	g					
こしょう	0.01	g		水	20	g		若鶏肉・こま切り	10	g		ごぼう	20	g	
								たまねぎ	25	g		まぐろ油漬 ☆	10	g	
豆腐	20	g		焼きあなご(カット)	5	g		にんじん	10	g		きゅうり	20	g	
若鶏肉・こま切り	10	g		きゅうり	35	g		チンゲン菜	8	g		にんじん	5	g	
油揚げ	3	g		白ごま	1	g		干しいたけ(カット)	0.3	g		三温糖	1	g	
たまねぎ	20	g		三温糖	1	g		食油	0.5	g		塩	0.1	g	
にんじん	5	g		うすくちしょうゆ	1	g		塩	0.3	g		酢	3	g	
ごぼう	10	g		酢	1.5	g		うすくちしょうゆ	4	g		こしょう	0.01	g	
板こんにゃく	10	g						鶏がらスープ	15	g		サラダ油	0.5	g	
ねぎ	5	g						水	95	g					
食油	1	g													
しょうゆ	4	g													
塩	0.1	g													
いりこ大 ☆	3	g													
水	95	g													
☆幼稚園は白身魚の天ぷら				☆幼稚園はうずら卵除去											

[週間献立表]

献立区分： B 0:通常献立 小学

6月12日 木曜日				6月13日 金曜日				6月16日 月曜日				6月17日 火曜日			
牛乳 御飯・減量 鶏の唐揚げ ◇コーンキャベツ やかましいみそ汁				牛乳 御飯・減量 豆乳担々麺 ◇海藻サラダ 味付けのり				牛乳 麦御飯 鉄分たっぷりドライカレー ◇小松菜サラダ 角チーズ				牛乳 御飯・減量 チンジャオロウスー 春雨スープ さつま芋チップス			
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	
若鶏もも肉（角切）	60	g		冷凍ちゃんぽん麺	35	g		豚肉・ももミンチ	20	g		豚肉もも細切り	35	g	
しょうが	1	g		豚肉・ももミンチ	20	g		豚レバーチップ	8	g		しょうが	0.25	g	
にんにく	0.3	g		しょうが	0.5	g		蒸し大豆（クラッシュ）	15	g		しょうゆ	1.2	g	
しょうゆ	3	g		にんにく	0.5	g		たまねぎ	35	g		三温糖	0.25	g	
片栗粉	10	g		豆板醤	0.1	g		にんじん	12	g		食油	1	g	
食油	6	g		食油	1	g		トマトダイス	12	g		たまねぎ	30	g	
				たまねぎ	15	g		にんにく	0.2	g		にんじん	10	g	
キャベツ	30	g		にんじん	5	g		しょうが	0.2	g		ゆで・たけのこ	15	g	
冷・とうもろこし	5	g		チンゲン菜	5	g		食油	1	g		ピーマン	15	g	
				もやし	15	g		塩	0.5	g		三温糖	0.5	g	
豆腐	20	g		冷・とうもろこし	5	g		こしょう	0.02	g		しょうゆ	2.5	g	
じゃがいも	20	g		しょうゆ	5	g		カレー粉	0.8	g		オイスターソース	0.6	g	
にんじん	10	g		三温糖	0.3	g		ケチャップ	10	g		塩	0.2	g	
たまねぎ	30	g		塩	0.4	g		トンカツソース	4	g		こしょう	0.03	g	
しめじ(真空)	5	g		こしょう	0.01	g		水	10	g		豆板醤	0.2	g	
干しわかめ	0.5	g		豆乳(調整豆乳)	20	g									
油揚げ	3	g		すりごま	2	g		ロースハム（短冊切り）	5	g		若鶏肉・スライス	10	g	
ねぎ	3	g		ごま油	0.5	g		にんじん	5	g		にんじん	5	g	
中みそ	9	g		鶏がらスープ	10	g		こまつな	10	g		たまねぎ	10	g	
いりこ大 ☆	3	g		水	60	g		キャベツ	20	g		もやし	20	g	
水	100	g						ひじき（芽）	0.4	g		干しいたけ(カット)	0.8	g	
				海藻ミックス	0.5	g		冷・とうもろこし	8	g		緑豆はるさめ	4	g	
				きゅうり	10	g		うすくちしょうゆ	3	g		ねぎ	3	g	
				キャベツ	20	g		三温糖	1	g		塩	0.5	g	
				にんじん	5	g		酢	2.5	g		こしょう	0.02	g	
				まぐろ油漬 ☆	10	g		サラダ油	0.3	g		鶏がらスープ	20	g	
				しょうゆ	2.5	g		からし	0.02	g		うすくちしょうゆ	2	g	
				三温糖	2	g						片栗粉	1	g	
				ごま油	0.5	g		角チーズ ☆	1	個	1 食昆布	水	90	g	
				酢	2	g									
												さつま芋チップス☆	1	個	
				味付けのり	1	個	1 食ゆかり								

[週間献立表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

4 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

5 ページ

[illegible]

[週 間 献 立 表]

献立区分： B 0:通常献立 小学

6月30日 月曜日															
牛乳 御飯・減量 マーボーひじき ◇拌三条															
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													
減量ごはん	1	食													
豆腐	50	g													
豚肉・ももミンチ	25	g													
ひじき（芽）	1.5	g													
にんじん	20	g													
たまねぎ	40	g													
にら	5	g													
しょうが	0.5	g													
にんにく	0.3	g													
ごま油	2	g													
赤みそ	7	g													
三温糖	3	g													
豆板醤	0.5	g													
しょうゆ	2	g													
片栗粉	0.5	g													
水	0.5	g													
ロースハム（短冊切り）	5	g													
キャベツ	15	g													
きゅうり	15	g													
にんじん	5	g													
緑豆はるさめ	2.5	g													
三温糖	2.5	g													
塩	0.2	g													
酢	2.5	g													
しょうゆ	2.5	g													
からし	0.06	g													
白ごま	1	g													
ごま油	1	g													