[週 間 献 立 表]

献立区分:　C　　0:通常献立　　小学

5月1日 金曜日				5月7日 木曜日				5月8日 金曜日				5月11日 月曜日			
牛乳　　ヨーグルト				牛乳				牛乳　　かしわもち【小・中】				牛乳			
御飯・減量				パンプキンパン				御飯・減量				御飯・減量			
鉄分たっぷりﾄﾞﾗｲｶﾚｰ				鶏肉のﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ煮				たけのこごはんの具				じゃが豚キムチ			
◇海藻サラダ				ポテトスープ				すまし汁				◇ツナフレーク和え			
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(加工用)	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
				かぼちゃペースト(パン用)	8.25	g									
豚肉・ももミンチ	20	g		上白糖(パン用)	5.5	g		ゆで・たけのこ	20	g		豚肉・ももスライス	30	g	
豚レバーチップ	8	g		マーガリン(パン用)	5.5	g		若鶏肉・こま切り	30	g		じゃがいも	60	g	
蒸し大豆(クラッシュ)	15	g						にんじん	5	g		たまねぎ	40	g	
じゃがいも	15	g		若鶏もも肉(角切)	50	g		油揚げ(広島県産)	3	g		にんじん	15	g	
たまねぎ	30	g		うずら卵(水煮)	20	g		干ししいたけ(カット)	0.4	g		しらたき	20	g	
にんじん	12	g		たまねぎ	35	g		冷・さやいんげん	3	g		はくさい(キムチ漬け)	10	g	
トマトダイス	12	g		キャベツ	30	g		みりん	4	g		にら	3	g	
にんにく	0.2	g		しょうゆ	3	g		三温糖	1	g		食油	2	g	
しょうが	0.2	g		マーマレード	8	g		しょうゆ	3.5	g		酒	0.5	g	
食油	1	g		水	5	g		塩	0.2	g		三温糖	2	g	
塩	0.5	g		片栗粉	0.5	g		食油	1	g		しょうゆ	4	g	
こしょう	0.02	g		水	0.5	g		だしこんぶ	0.3	g		みりん	0.8	g	
カレー粉	0.8	g						削り節(だし用)	0.3	g					
ケチャップ	10	g		ベーコン	8	g		水	20	g		キャベツ	25	g	
トンカツソース	4	g		じゃがいも	30	g						きゅうり	15	g	
水	10	g		にんじん	10	g		干しわかめ	0.5	g		にんじん	5	g	
				たまねぎ	20	g		豆腐(広島県産)	20	g		まぐろ油漬　☆	10	g	
海藻ミックス	0.4	g		冷・とうもろこし	10	g		たまねぎ	20	g		三温糖	0.8	g	
きゅうり	15	g		パセリ	0.5	g		にんじん	10	g		しょうゆ	2	g	
キャベツ	15	g		塩	0.6	g		おつゆ麸	1	g					
にんじん	5	g		こしょう	0.02	g		ねぎ	3	g					
まぐろ油漬　☆	8	g		鶏がらスープ	10	g		塩	0.3	g					
しょうゆ	3	g		水	95	g		うすくちしょうゆ	2.5	g					
三温糖	2	g						だしこんぶ	0.8	g					
酢	2	g						削り節(だし用)	0.8	g					
								水	100	g					
ヨーグルト	1	個	みかんゼリー												
								かしわもち	1	個	みかんゼリー				

[週 間 献 立 表]

献立区分:　C　　0:通常献立　　小学

5月12日 火曜日				5月13日 水曜日				5月14日 木曜日				5月15日 金曜日			
牛乳　　袋入りアーモンドいりこ【小・中】				牛乳				牛乳				牛乳　　もずくスープ			
御飯・減量				御飯・減量				小型パン				麦御飯			
鯛そぼろ御飯の具				マーボー豆腐				焼きｽﾊﾟｹﾞﾃｨ				白身魚と大豆の甘みそあえ			
けんちん汁				◇ナムル				◇ポテトサラダ				◇コーンキャベツ			
材料名	数量	単位	ｱﾚﾙｷﾞｰ	材料名	数量	単位	ｱﾚﾙｷﾞｰ	材料名	数量	単位	ｱﾚﾙｷﾞｰ	材料名	数量	単位	ｱﾚﾙｷﾞｰ
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　35g	1	食		麦ごはん	1	食	
鯛ほぐし身	18	g		豆腐	60	g		ハーフスパゲティ	28	g		ホキ・角切り　☆	45	g	鶏肉
酒	3	g		豚肉・ももミンチ	30	g		豚肉・ももスライス	30	g		酒	1	g	
にんじん	5	g		にんじん	20	g		酒	1	g		片栗粉	8	g	
冷・むき枝豆	8	g		たまねぎ	40	g		たまねぎ	30	g		蒸し大豆　☆	15	g	
食油	0.5	g		干ししいたけ(ｶｯﾄ)	1	g		にんじん	10	g		片栗粉	2	g	
うすくちしょうゆ	2	g		にら	5	g		キャベツ	30	g		食油	6	g	
三温糖	1.2	g		しょうが	0.5	g		食油	1	g		中みそ	5	g	
塩	0.1	g		にんにく	0.3	g		塩	0.25	g		三温糖	1.6	g	
錦糸卵	12	g		ごま油	2	g		こしょう	0.02	g		みりん	3	g	
1食きざみのり	1	個		三温糖	2	g		トンカツソース	6	g		水	1.5	g	
				しょうゆ	1	g		ウスターソース	6	g					
豆腐	20	g		赤みそ	6	g		あおのり粉	0.2	g		キャベツ	28	g	
若鶏肉・スライス	10	g		豆板醤	0.4	g						冷・とうもろこし	4	g	
油揚げ	3	g		片栗粉	3	g		ロースハム（角切り）	5	g					
たまねぎ	20	g		水	3	g		じゃがいも	35	g		竹輪(輪切り)	10	g	
にんじん	10	g						きゅうり	10	g		もずく	10	g	
ごぼう	5	g		こまつな	8	g		冷・とうもろこし	5	g		たまねぎ	30	g	
板こんにゃく	10	g		もやし	35	g		塩	0.1	g		にんじん	10	g	
ねぎ	3	g		にんじん	5	g		こしょう	0.01	g		えのきだけ(真空)	10	g	
ごま油	0.8	g		しょうゆ	2.5	g		ノンエッグマヨネーズ	8	g		ねぎ	3	g	
しょうゆ	4	g		ガーリック	0.03	g						塩	0.3	g	
いりこ大　☆	2	g		ごま油	0.5	g						うすくちしょうゆ	2.5	g	
水	95	g		白ごま	1	g						鶏がらスープ	20	g	
												水	90	g	
アーモンドいりこ　☆	1	個	芋チップス												

[週 間 献 立 表]

献立区分:　C　　0:通常献立　　小学

5月18日 月曜日				5月19日 火曜日				5月20日 水曜日				5月21日 木曜日			
牛乳　　冷凍パイン				牛乳				牛乳　　みそ汁				牛乳			
御飯・減量				御飯・減量				御飯・減量　　ふりかけ（鉄強化）				背割りパン			
ロコモコ風				肉じゃが				ししゃものから揚げ				ホットドッグ			
◇グリーンサラダ				◇はりはり漬け				◇たくあん和え				まめまめポタージュスープ			
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		背割パン　55g	1	食	
豚肉・ももスライス	20	g		豚肉・ももスライス	35	g		ししゃも（18g）	2	匹	ホキ	ウインナー（ロング）	1	本	鶏肉
たまねぎ	60	g		じゃがいも	60	g		片栗粉	5	g		キャベツ	32	g	
にんじん	10	g		たまねぎ	40	g		食油	4	g		1食ケチャップ	1	個	1食ノンマヨ
にんにく	0.3	g		にんじん	15	g									
食油	2	g		冷・さやいんげん	5	g		キャベツ	22	g		ベーコン	5	g	
小麦粉	6	g		つきこんにゃく	15	g		にんじん	5	g		じゃがいも	25	g	
バター　☆	5	g		食油	0.5	g		たくあん漬け（せん切り）	3	g		にんじん	10	g	
ウスターソース	3	g		三温糖	3	g		うすくちしょうゆ	1	g		たまねぎ	25	g	
ケチャップ	6	g		しょうゆ	6	g		三温糖	0.5	g		白いんげん豆（蒸し煮）	5	g	
トマトピューレ	6	g		みりん	1	g						冷・グリンピース	3	g	
塩	1	g						豆腐	20	g		冷・とうもろこし	10	g	
こしょう	0.02	g		切り干しだいこん　☆	3.5	g		にんじん	10	g		白いんげん豆ペースト	10	g	
赤ワイン	5	g		きゅうり	15	g		たまねぎ	15	g		牛乳（調理用）	20	g	
水	70	g		にんじん	5	g		じゃがいも	20	g		クリームポタージュ	6	g	
ミニハンバーグ（ロコモコ用）	1	個	肉増量	しらす干し	3	g		しめじ（真空）	5	g		塩	0.3	g	
				塩	0.1	g		油揚げ	3	g		こしょう	0.02	g	
キャベツ	25	g		三温糖	2	g		ねぎ	3	g		鶏がらスープ	15	g	
きゅうり	25	g		うすくちしょうゆ	2	g		中みそ	9	g		水	50	g	
酢	3	g		酢	4	g		いりこ大　☆	3	g					
塩	0.3	g		塩昆布	1	g		水	100	g					
こしょう	0.02	g													
三温糖	0.8	g						ふりかけ(Fe強化)	1	個	1食ゆかり				
サラダ油	1.5	g													
冷凍パイン	1	個	ヨーグルト												

[週 間 献 立 表]

献立区分:　C　　0:通常献立　　小学

5月22日 金曜日				5月25日 月曜日				5月26日 火曜日				5月27日 水曜日			
牛乳　　ひじきのり佃煮				牛乳				牛乳　　味付けのり				牛乳　　切干大根のスープ			
麦御飯				御飯・減量				御飯・減量				御飯・減量			
高野豆腐の卵とじ				豚肉と新たまねぎのしょうが炒め				豆乳担々麺				かつおのピリカラ揚げ			
◇しらす和え				だいじょ芋入り鶏団子汁				◇中華風ツナポテト				◇ボイルキャベツ			
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	
麦ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
高野豆腐(ｻｲｺﾛ)	5	g		豚肉・ももスライス	45	g		冷凍ちゃんぽん麺	35	g		かつお・角切り　☆	50	g	ホキ
液卵　☆	30	g		新玉ねぎ	30	g		豚肉・ももミンチ	18	g		酒	2	g	
豚肉・ももスライス	20	g		キャベツ	30	g		しょうが	0.5	g		片栗粉	8	g	
じゃがいも	30	g		にんじん	10	g		にんにく	0.5	g		食油	5	g	
にんじん	10	g		しめじ(真空)	7	g		豆板醤	0.1	g		しょうが	0.3	g	
たまねぎ	20	g		しょうが	1.2	g		食油	1	g		にんにく	0.3	g	
干ししいたけ(ｶｯﾄ)	0.5	g		食油	0.5	g		たまねぎ	15	g		食油	0.5	g	
冷・さやいんげん	5	g		三温糖	0.7	g		にんじん	5	g		三温糖	3	g	
食油	1	g		塩	0.2	g		チンゲン菜	5	g		しょうゆ	3.5	g	
三温糖	2	g		酒	1	g		もやし	15	g		豆板醤	0.08	g	
塩	0.5	g		しょうゆ	4	g		冷・とうもろこし	5	g		水	1.2	g	
しょうゆ	3	g						しょうゆ	5	g					
水	40	g		だいじょ芋入り鶏団子	30	g		三温糖	0.3	g		キャベツ	32	g	
				新玉ねぎ	20	g		塩	0.35	g					
キャベツ	15	g		チンゲン菜	10	g		こしょう	0.01	g		切り干しだいこん　☆	3.5	g	
もやし	17	g		えのきだけ(真空)	10	g		豆乳(調整豆乳)	20	g		ベーコン	8	g	
こまつな	8	g		にんじん	5	g		すりごま	1	g		にんじん	5	g	
にんじん	5	g		中みそ	8	g		ごま油	0.5	g		たまねぎ	15	g	
しらす干し	3	g		いりこ大　☆	3	g		鶏がらスープ	10	g		しめじ(真空)	10	g	
三温糖	1.5	g		水	95	g		水	60	g		ねぎ	3	g	
酢	2	g										食油	1	g	
うすくちしょうゆ	2	g						じゃがいも	30	g		塩	0.5	g	
								きゅうり	10	g		こしょう	0.02	g	
ひじきのり	1	個	1食ゆかり					にんじん	3	g		うすくちしょうゆ	2	g	
								まぐろ油漬　☆	8	g		鶏がらスープ	20	g	
								ごま油	0.5	g		水	90	g	
								三温糖	1	g					
								塩	0.1	g					
								しょうゆ	2.5	g					
								酢	2.5	g					
								味付けのり	1	個	1食ゆかり				

[週 間 献 立 表]

献立区分:　C　　0:通常献立　　小学

5月28日 木曜日				5月29日 金曜日											
牛乳 パン 厚揚げのﾐｰﾄｿｰｽ煮 ◇小松菜サラダ				牛乳 御飯・減量 広島たっぷりビビンバ 韓国風スープ											
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									
パン　55g	1	食		減量ごはん	1	食									
厚揚げ	50	g		豚肉・ももミンチ	30	g									
豚肉・ももミンチ	15	g		広島菜漬(刻み)	15	g									
たまねぎ	35	g		はくさい(キムチ漬け)	15	g									
じゃがいも	15	g		もやし	20	g									
にんじん	15	g		錦糸卵	12	g									
冷・むき枝豆	5	g		しらす干し	3	g									
しめじ(真空)	10	g		冷・とうもろこし	5	g									
食油	0.5	g		にんにく	0.2	g									
三温糖	0.8	g		白ごま	1	g									
ケチャップ	12	g		しょうゆ	1	g									
ウスターソース	7.5	g		こしょう	0.01	g									
片栗粉	0.5	g		ごま油	1	g									
水	0.5	g													
				若鶏肉・こま切り	10	g									
ロースハム(短冊切り)	5	g		もち(トック)	15	g									
にんじん	5	g		たまねぎ	30	g									
こまつな	8	g		にんじん	5	g									
もやし	22	g		ねぎ	3	g									
ひじき(芽)	0.4	g		干しわかめ	0.5	g									
冷・とうもろこし	10	g		食油	0.5	g									
うすくちしょうゆ	2.5	g		しょうゆ	2	g									
三温糖	1	g		うすくちしょうゆ	2	g									
酢	2.5	g		塩	0.2	g									
ごま油	0.3	g		こしょう	0.02	g									
からし	0.02	g		鶏がらスープ	20	g									
				水	80	g									