







[ 週間献立表 ]

献立区分: H 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 御飯・減量 豚肉と新たまねぎのしょうが炒め だいじょ芋入り鶏団子汁				牛乳 味付けのり 御飯・減量 豆乳担々麺 ◇中華風ツナポテト				牛乳 切干大根のスープ 御飯・減量 かつおのピリカラ揚げ ◇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										塩	0.5	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				

