

令和6年5月分 原材料献立表

	1日(水)		2日(木)		7日(火)		8日(水)		9日(木)	
献立名	ごはん		炊き込みごはん		コッペパン D-1		ごはん		とうもろこしコッペ D-15	
	厚揚げの煮物 まぐろカツ 豚肉と野菜の炒め煮		新竹の子の炊き込みごはん おろしポン酢のハンバーグ チンゲンサイのごま和え かしわもち		米粉のシチュー フランクフルト サウザンサラダ		けんちん汁 さばの塩焼き こまつなの煮浸し		トマトスープ 米粉のささみフライ えんどうまめとベーコンのガーリックソテー	
明細	カット厚揚げ	A-15	米		ベーコン	A-21	冷凍豆腐	A-20	ウインナー・1cm	C-19
	鶏肉		もち米		じゃがいも		鶏肉		じゃがいも	
および	たまねぎ		油揚げ	A-16	たまねぎ		油揚げ	A-16	たまねぎ	
	にんじん		新たけのこ	C-24	にんじん		青ねぎ		にんじん	
分量	だいこん		にんじん		豚骨	A-23	ごぼう		キャベツ	
	白ねぎ		けずり節	C-2	米粉のホワイトルウ	A-47	突きこんにやく	A-12	トマト缶	B-18
び	しょうが		だし昆布	A-30	ワイン	B-9	にんじん		トマトピューレ	B-11
	けずり節	C-2	淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4	けずり節	C-2	にんにく	
量	濃口しょうゆ	B-1	みりん	B-8	こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1	豚骨	A-23
	淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3	ローリエ	A-6	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10
分	でんぷん	B-23	酒	B-7			みりん	B-8	ウスターソース	A-4
	さとう	B-3	塩	B-4			酒	B-7	濃厚ソース	A-5
量	みりん	B-8					酢	B-6	米粉	A-1
	酒	B-7					塩	B-4	ワイン	B-9
量			ポークチキンバーグ	C-12			ゆで塩	B-4	塩	B-4
	まぐろカツ	C-34			チキンフランクフルト	C-1			こしょう	B-5
量	油		だいこん		ケチャップ	B-10			さとう	B-3
			けずり節	C-2	濃厚ソース	A-5			濃口しょうゆ	B-1
量			ポン酢	A-40	ウスターソース	A-4			セロリ	
			でんぷん	B-23	さとう	B-3	さば		ローリエ	A-6
量					でんぷん	B-23	塩	B-4	米粉のささみフライ	C-8
	豚肉								油	
量	キャベツ		白ごま	B-22						
	たまねぎ		キャベツ		きゅうり				豚肉	
量	にんじん		チンゲンサイ		ホールコーン			はくさい	ベーコン	A-21
	濃口しょうゆ	B-1	けずり節	C-2	にんじん			こまつな	にんじん	
量	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	ゆで塩	B-4		にんじん	えんどうまめ	
	酒	B-7	淡口しょうゆ	B-2	卓上サウザンアイランド	A-35		けずり節	たまねぎ	
量	でんぷん	B-23	みりん	B-8	ドレッシング			濃口しょうゆ	にんにく	
	塩	B-4	ゆで塩	B-4				淡口しょうゆ	ワイン	B-9
量	こしょう	B-5						みりん	塩	B-4
			かしわもち	C-35				酒	こしょう	B-5
量								さとう	ゆで塩	B-4
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。									
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。									
留意事項	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。									
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。									

令和6年5月分 原材料献立表

	10日(金)		13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)	
献立名	大麦入りごはん		ごはん		ペビーコッペ D-2		ごはん		炊き込みごはん	
	ポークカレー ポロニアソーセージ フレンチサラダ		新たまねぎのみそ汁 鶏肉のから揚げ ほうれんそうのお浸し		五目ラーメン たまねぎ天 ヨーグルト		新じゃが煮 豆腐ハンバーグ はくさいのゆず和え		カレーピラフ ポテトのマヨドレ焼き ポークチャップ	
明細	豚肉		豚肉		冷凍中華麺	C-22	豚肉		米	
	じゃがいも		新たまねぎ		サラダ油		新じゃがいも		もち米	
お	たまねぎ		にんじん				たまねぎ		ウインナー・1cm	C-19
	にんじん		青ねぎ				にんじん		たまねぎ	
よ	豚骨	A-23	ぶなしめじ		焼き豚	A-22	突きこんにやく	A-12	ホールコーン	
	ウスターソース	A-4	けずり節	C-2	キャベツ		けずり節	C-2	赤ピーマン	
び	カレールウ	B-13	白みそ	A-19	もやし		濃口しょうゆ	B-1	ピーマン	
	ケチャップ	B-10	赤みそ	A-14	にんじん		淡口しょうゆ	B-2	にんにく	
分	チーズ	A-24	酒	B-7	青ねぎ		さとう	B-3	豚骨	A-23
	濃厚ソース	A-5	濃口しょうゆ	B-1	ホールコーン		酒	B-7	淡口しょうゆ	B-2
量	焙煎小麦粉	A-2			しょうが		みりん	B-8	塩	B-4
	バター	A-3			豚骨	A-23	ゆで塩	B-4	オリーブ油	
量	生クリーム	A-25			濃口しょうゆ	B-1			ワイン	B-9
	ワイン	B-9			淡口しょうゆ	B-2			カレー粉	B-12
量	カレー粉	B-12			酒	B-7			こしょう	B-5
	塩	B-4			ごま油	B-20			セロリ	
量	こしょう	B-5			塩	B-4			ローリエ	A-6
	濃口しょうゆ	B-1			こしょう	B-5				
量	ローリエ	A-6					豆腐ハンバーグ	C-30	ベーコン	A-21
									フライドポテト	C-31
量			鶏肉				たまねぎ			
			りんごピューレ	A-46	たまねぎ天	C-23	けずり節	C-2	マヨネーズタイプ	C-26
量	ポロニアソーセージ	C-15	しょうが			濃口しょうゆ	B-1	ドレッシング		
			でんぷん	B-23		みりん	B-8	塩	B-4	
量			米粉	A-1		さとう	B-3	こしょう	B-5	
			濃口しょうゆ	B-1		でんぷん	B-23			
量			さとう	B-3						
			油		ヨーグルト	A-53				
量	キャベツ						はくさい		豚肉	
	にんじん						にんじん		たまねぎ	
量	卓上フレンチドレッシング	A-37	はくさい				けずり節	C-2	にんじん	
			ほうれんそう				淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10
量			にんじん				さとう	B-3	ワイン	B-9
			けずり節	C-2			ゆず汁	A-45	ウスターソース	A-4
量			濃口しょうゆ	B-1					濃厚ソース	A-5
			淡口しょうゆ	B-2					さとう	B-3
量			みりん	B-8					塩	B-4
			ゆで塩	B-4					こしょう	B-5
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。									
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。									
留意事項	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。									
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。									

令和6年5月分 原材料献立表

	17日(金)		20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)	
献立名	大麦入りごはん		ごはん		黒糖コッペ D-7		ごはん		コッペパン D-1	
	中華スープ 揚げぎょうざ 中華和え 青りんごゼリー		豚すき だし巻きたまご ごぼうサラダ		トマト煮 白身魚のカリカリフライ アスパラサラダ		わかめスープ ヤンニョムチキン チャプチェ		野菜たっぷりスープ ウインナー ひじきサラダ	
明細	豚肉		カット焼き豆腐	A-18	鶏肉		牛肉		ベーコン	A-21
	はくさい		豚肉		じゃがいも		わかめ	A-29	キャベツ	
および分量	にんじん		糸こんにゃく	A-10	たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ	
	チンゲンサイ		はくさい		にんじん		チンゲンサイ		にんじん	
および分量	干しいたけ	A-27	にんじん		トマト缶	B-18	にんじん		豚骨	A-23
	しょうが		白ねぎ		トマトピューレ	B-11	しょうが		濃口しょうゆ	B-1
および分量	豚骨	A-23	けずり節	C-2	にんにく		豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2
	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9
および分量	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10	淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4
	酒	B-7	さとう	B-3	ウスターソース	A-4	酒	B-7	こしょう	B-5
および分量	ごま油	B-20	みりん	B-8	濃厚ソース	A-5	ごま油	B-20	セロリ	
	塩	B-4	酒	B-7	ワイン	B-9	塩	B-4	ローリエ	A-6
および分量	こしょう	B-5	ゆで塩	B-4	塩	B-4	こしょう	B-5		
					こしょう	B-5				
および分量	ぎょうざ	C-28	だし巻きたまご	C-9	濃口しょうゆ	B-1	鶏肉			
	油				セロリ		しょうが			
および分量					ローリエ	A-6	でんぷん	B-23		
					白身魚のカリカリフライ	C-14	米粉	A-1		
および分量					油		濃口しょうゆ	B-1		
							さとう	B-3		
および分量	わかめ	A-29	白ごま	B-22			油			
	きゅうり		ごぼう				にんにく		ポークウインナー	C-21
および分量	サラダこんにゃく	A-11	にんじん				ケチャップ	B-10		
	淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-2			濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10
および分量	酢	B-6	淡口しょうゆ	B-2			さとう	B-3	ウスターソース	A-4
	さとう	B-3	酢	B-6			みりん	B-8	濃厚ソース	A-5
および分量	ごま油	B-20	さとう	B-3			コチュジャン	C-25	さとう	B-3
	ゆで塩	B-4	卓上マヨネーズタイプ ドレッシング	A-38			ごま油	B-20	でんぷん	B-23
および分量							でんぷん	B-23		
および分量	青りんごゼリー	C-36			キャベツ		豚肉		ひじき	A-31
					にんじん		春雨	A-8	えだまめ	A-26
および分量					グリーンアスパラガス		白ごま	B-22	ホールコーン	
					ゆで塩	B-4	にんじん		にんじん	
および分量					卓上サウザンアイランド ドレッシング	A-35	ピーマン		けずり節	C-2
							濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2
および分量							酒	B-7	さとう	B-3
							さとう	B-3	卓上マヨネーズタイプ ドレッシング	A-38
および分量							ごま油	B-20		
							トウバンジャン	C-27		
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。									
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。									
留意事項	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。									
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。									

