

令和7年5月分 原材料献立表

1日(木)			2日(金)		7日(水)		8日(木)		9日(金)		
献立名	コッペパン	D-1	ごはん		炊き込みごはん		コッペパン	D-1	ベビーコッペ	D-2	
	クリームシチュー 鶏からのレモンソース サウザンサラダ		若竹汁 和風ハンバーグ チンゲンサイのお浸し		カオパット・ガイ プラトート ヤムウンセン		トマト煮 チキンウインナー キャベツのカレーソテー		コーンラーメン 肉団子の甘酢あん 中華麺		
明細および分量	ベーコン	A-21	ささみ		米		鶏肉		豚肉		
	じゃがいも		わかめ	A-29	もち米		じゃがいも		キャベツ		
	たまねぎ		新たけのこ	C-6	鶏肉		たまねぎ		ホールコーン	B-25	
	にんじん		にんじん		たまねぎ		にんじん		にんじん		
	ホールコーン	B-25	えのきたけ		にんじん		トマト缶	B-16	青ねぎ		
	豚骨	A-23	けずり節	C-2	カットさやいんげん		トマトピューレ	B-11	たけのこ	A-52	
	牛乳		濃口しょうゆ	B-1	しょうが		にんにく		しょうが		
	生クリーム	A-25	淡口しょうゆ	B-2	にんにく		豚骨	A-23	豚骨	A-23	
	チーズ	A-24	みりん	B-8	豚骨	A-23	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1	
	焙煎小麦粉	A-2	酒	B-7	濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-4	淡口しょうゆ	B-2	
	バター	A-3	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	濃厚ソース	A-5	酒	B-7	
	ポタージュルウ	B-23			酒	B-7	ワイン	B-9	塩	B-4	
	塩	B-4			オイスターソース	C-27	塩	B-4	こしょう	B-5	
	ワイン	B-9	ポークチキンバーグ	C-14	塩	B-4	こしょう	B-5	米サラダ油		
	こしょう	B-5	けずり節	C-2	ナンプラー	C-30	濃口しょうゆ	B-1			
	ローリエ	A-6	濃口しょうゆ	B-1	レモン汁	A-46	さとう	B-3			
			みりん	B-8	トウバンジャン	C-7	セロリ		チキンボール	C-12	
			さとう	B-3	こしょう	B-5	ローリエ	A-6	たまねぎ		
		鶏肉		でんぷん	B-22	米サラダ油			酢	B-6	
		でんぷん	B-22						濃口しょうゆ	B-1	
		米粉	A-1				チキンウインナー	C-20	さとう	B-3	
		ワイン	B-9	キャベツ		あじフィレ			でんぷん	B-22	
		塩	B-4	チンゲンサイ		でんぷん	B-22	ケチャップ	B-10	油	
		こしょう	B-5	けずり節	C-2	にんにく		ウスターソース	A-4		
	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	ナンプラー	C-30	濃厚ソース	A-5			
	さとう	B-3	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3	冷凍中華麺	C-24	
	レモン汁	A-46	みりん	B-8	さとう	B-3	でんぷん	B-22	米サラダ油		
	でんぷん	B-22	ゆで塩	B-4	こしょう	B-5					
	油				油		キャベツ				
	キャベツ				春雨	A-8	にんじん				
	にんじん				もやし		塩	B-4			
	卓上サウザンアイランド	A-34			きゅうり		カレー粉	B-12			
	ドレッシング				にんじん		こしょう	B-5			
					にんにく		米サラダ油				
					淡口しょうゆ	B-2					
					酢	B-6					
					さとう	B-3					
					レモン汁	A-46					
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。										
	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7年5月分 原材料献立表

	12日(月)		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)	
献立名	ごはん		コッペパン	D-1	炊き込みごはん		黒糖コッペ	D-7	コッペパン	D-1
	新たまねぎの味噌汁 メバルのから揚げ ひじきサラダ		ABCマカロニスープ 豆腐ハンバーグ わかめのサラダ アセロラゼリー		カラフルピラフ お魚ナゲット えんどう豆とベーコンのガーリック ソテー		ミネストローネ ポテトのマヨドレ焼き イタリアンサラダ		八宝菜 鶏肉のから揚げ もやしのナムル	
明細および分量	豚肉		豚肉		米		豚肉		豚肉	
	新たまねぎ		ABCマカロニ	C-23	もち米		ひよこ豆	C-25	はくさい	
	にんじん		たまねぎ		ウインナー・1cm	C-21	たまねぎ		にんじん	
	青ねぎ		キャベツ		たまねぎ		にんじん		たけのこ	A-52
	ぶなしめじ		にんじん		ホールコーン	B-25	トマト缶	B-16	チンゲンサイ	
	けずり節	C-2	豚骨	A-23	赤ピーマン		トマトピューレ	B-11	干しいたけ	A-27
	白みそ	A-19	濃口しょうゆ	B-1	ピーマン		にんにく		しょうが	
	赤みそ	A-14	淡口しょうゆ	B-2	にんにく		豚骨	A-23	豚骨	A-23
	酒	B-7	ワイン	B-9	豚骨	A-23	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1
	米サラダ油		塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	淡口しょうゆ	B-2
	濃口しょうゆ	B-1	こしょう	B-5	塩	B-4	濃厚ソース	A-5	でんぷん	B-22
			米サラダ油		オリーブ油		米粉	A-1	酒	B-7
			セロリ		ワイン	B-9	ワイン	B-9	ごま油	B-17
	メバルのから揚げ	C-36	ローリエ	A-6	ターメリック	C-28	オリーブ油		塩	B-4
	塩	B-4			こしょう	B-5	塩	B-4	こしょう	B-5
	油				セロリ		こしょう	B-5	米サラダ油	
			豆腐ハンバーグ	C-13	ローリエ	A-6	米サラダ油			
			ケチャップ	B-10			濃口しょうゆ	B-1		
	ひじき	A-30	ウスターソース	A-4	お魚ナゲット	C-15	さとう	B-3	鶏肉	
	えだまめ	A-26	濃厚ソース	A-5			セロリ		りんごピューレ	A-45
ホールコーン	B-25	さとう	B-3			ローリエ	A-6	しょうが		
にんじん		でんぷん	B-22	油				でんぷん	B-22	
けずり節	C-2							米粉	A-1	
淡口しょうゆ	B-2					ウインナー・1cm	C-21	濃口しょうゆ	B-1	
さとう	B-3	わかめ	A-29	ベーコン	A-21	フライドポテト	C-35	さとう	B-3	
卓上マヨネーズタイプ ドレッシング	A-37	春雨	A-8	にんじん		マヨネーズタイプドレッシング	A-39	油		
		きゅうり		えんどうまめ		塩	B-4			
		にんじん		たまねぎ		こしょう	B-5			
		ゆで塩	B-4	にんにく				もやし		
		卓上中華ドレッシング	A-35	ワイン	B-9	キャベツ		にんじん		
				塩	B-4	ホールコーン	B-25	淡口しょうゆ	B-2	
				こしょう	B-5	にんじん		さとう	B-3	
		アセロラゼリー・冷凍	C-18	米サラダ油		卓上イタリアンドレッシング	A-32	酢	B-6	
				ゆで塩	B-4			ごま油	B-17	
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。									
	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7年5月分 原材料献立表

19日(月)			20日(火)			21日(水)			22日(木)			23日(金)		
献立名	ごはん		コッペパン	D-1	ごはん		コッペパン	D-1	ごはん					
	沢煮椀 まぐろカツ こまつなのお浸し		米粉のシチュー 豚肉のピリ辛ソテー フルーツカクテル		豚じゃが だし巻きたまご きゅうりの酢の物		オニオンスープ フライドポテト まかないロールキャベツ		ポークカレー ボロニアソーセージ キャベツの塩昆布炒め					
明細	豚肉		ベーコン	A-21	豚肉		ベーコン	A-21	豚肉					
	だいこん		じゃがいも		じゃがいも		たまねぎ		じゃがいも					
お	にんじん		たまねぎ		たまねぎ		にんじん		たまねぎ					
	ごぼう		にんじん		にんじん		ソテードオニオン	B-18	にんじん					
よ	たけのこ	A-52	豚骨	A-23	突きこんにゃく	A-12	ホールコーン	B-25	豚骨	A-23				
	けずり節	C-2	米粉のホワイトルウ	A-47	けずり節	C-2	豚骨	A-23	ウスターソース	A-4				
び	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	カレールウ	B-13				
	淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10				
分	みりん	B-8	こしょう	B-5	さとう	B-3	ワイン	B-9	チーズ	A-24				
	酒	B-7	ローリエ	A-6	酒	B-7	塩	B-4	濃厚ソース	A-5				
量	酢	B-6			みりん	B-8	こしょう	B-5	焙煎小麦粉	A-2				
	塩	B-4			米サラダ油		セロリ		バター	A-3				
留	米サラダ油		豚肉		ゆで塩	B-4	ローリエ	A-6	生クリーム	A-25				
			たまねぎ						ワイン	B-9				
意			にんじん						カレー粉	B-12				
	まぐろカツ	C-37	にんにく		だし巻きたまご	C-11	フライドポテト	C-35	塩	B-4				
事	濃厚ソース	A-5	濃口しょうゆ	B-1	米サラダ油		塩	B-4	こしょう	B-5				
	ウスターソース	A-4	淡口しょうゆ	B-2			油		米サラダ油					
項	さとう	B-3	酒	B-7	きゅうり				濃口しょうゆ	B-1				
	でんぷん	B-22	さとう	B-3	にんじん		チキンボール	C-12	ローリエ	A-6				
量	油		でんぷん	B-22	けずり節	C-2	キャベツ							
			塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	トマト缶	B-16	ボロニアソーセージ	C-38				
留	キャベツ		チリパウダーミックス	C-31	酢	B-6	ケチャップ	B-10						
	こまつな		こしょう	B-5	さとう	B-3	ウスターソース	A-4						
意	にんじん		米サラダ油		ゆで塩	B-4	濃厚ソース	A-5	塩昆布	C-26				
	けずり節	C-2					ワイン	B-9	キャベツ					
事	濃口しょうゆ	B-1	カットゼリー・野菜	A-50			塩	B-4	にんじん					
	淡口しょうゆ	B-2	みかん缶	B-14			こしょう	B-5	ごま油	B-17				
項	みりん	B-8	りんご缶	B-15			さとう	B-3	塩	B-4				
	ゆで塩	B-4					でんぷん	B-22	淡口しょうゆ	B-2				
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。

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7年5月分 原材料献立表

	26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)	
献立名	ごはん		コッペパン	D-1	炊き込みごはん		コッペパン	D-1	コッペパン	D-1
	とん汁 米粉のチキンカツ 海藻サラダ かつおふりかけ		ポトフ 豚からのバーベキューソース アスパラサラダ		かやくごはん さばの塩焼き こまつなの煮浸し		米粉のポークシチュー フランクフルト ベジタブルソテー		マーボー豆腐 揚げシューマイ 糸こんにゃくの中華和え	
明細	カット豆腐	A-17	ウインナー・ミニ	C-22	米		豚肉		冷凍豆腐	A-20
	豚肉		じゃがいも		もち米		じゃがいも		豚肉	
	油揚げ	A-16	たまねぎ		鶏肉		たまねぎ		青ねぎ	
	だいこん		にんじん		にんじん		にんじん		たけのこ	A-52
	たまねぎ		豚骨	A-23	ごぼう		トマトピューレ	B-11	干しいたけ	A-27
	ごぼう		濃口しょうゆ	B-1	突きこんにゃく	A-12	豚骨	A-23	しょうが	
	突きこんにゃく	A-12	淡口しょうゆ	B-2	干しいたけ	A-27	米粉のハヤシルウ	A-42	にんにく	
	にんじん		ワイン	B-9	けずり節	C-2	ケチャップ	B-10	豚骨	A-23
	けずり節	C-2	塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-4	濃口しょうゆ	B-1
	白みそ	A-19	こしょう	B-5	淡口しょうゆ	B-2	濃厚ソース	A-5	でんぷん	B-22
	赤みそ	A-14	セロリ		みりん	B-8	ワイン	B-9	赤みそ	A-14
	酒	B-7	ローリエ	A-6	酒	B-7	塩	B-4	酒	B-7
	米サラダ油				酢	B-6	こしょう	B-5	さとう	B-3
	濃口しょうゆ	B-1			塩	B-4	米サラダ油		テンメンジャン	A-41
	ゆで塩	B-4	豚肉		ゆで塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	ごま油	B-17
			でんぷん	B-22			セロリ		塩	B-4
			酒	B-7			ローリエ	A-6	チリパウダー	A-40
	お	米粉のチキンカツ	C-34	塩	B-4	さば			こしょう	B-5
	よ	油		こしょう	B-5	塩	B-4		米サラダ油	
	び			ケチャップ	B-10			チキンフランクフルト	C-1	
			濃厚ソース	A-5			ケチャップ	B-10		
わかめ		A-29	濃口しょうゆ	B-1	豚肉		ウスターソース	A-4	シューマイ	C-33
きゅうり			さとう	B-3	はくさい		濃厚ソース	A-5		
サラダこんにゃく		A-11	でんぷん	B-22	こまつな		さとう	B-3	油	
ゆで塩		B-4	油		にんじん		でんぷん	B-22		
卓上青じそドレッシング		C-29			けずり節	C-2				
			濃口しょうゆ	B-1					糸こんにゃく	A-10
			淡口しょうゆ	B-2			ホールコーン	B-25	キャベツ	
量		かつおふりかけ	C-32	にんじん		酒	B-7	にんじん		にんじん
		グリーンアスパラガス		みりん	B-8	カットさやいんげん		淡口しょうゆ	B-2	
		ゆで塩	B-4	さとう	B-3	塩	B-4	酢	B-6	
		卓上ごまドレッシング	A-33	米サラダ油		こしょう	B-5	さとう	B-3	
						米サラダ油		ごま油	B-17	

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。

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。

留意事項