

令和8年5月分 原材料献立表

	13日(水)		14日(木)		15日(金)		18日(月)		19日(火)	
献立名	ごはん		炊き込みごはん		ごはん		ごはん		コッペパン D-1	
	中華スープ 鶏からのおろし玉ねぎソース ごぼうの中華炒め		カレーピラフ 米粉のチキンナゲット えんどう豆とベーコンのガーリックソテー		豆腐のすまし汁 いももち 豚丼		マーボー丼 揚げシューマイ 春雨の和え物		米粉のポークシチュー チキンフランクフルト カラフルゼリー	
明細	豚肉		米		冷凍豆腐	C-23	カット豆腐	A-14	豚肉	
	わかめ		もち米		だいこん		豚肉		じゃがいも	
および分量	春雨	A-5	ウインナー・1cm	C-3	にんじん		青ねぎ		たまねぎ	
	にんじん		たまねぎ		青ねぎ		たけのこ	A-39	にんじん	
および分量	たけのこ	A-39	赤ピーマン		えのきたけ		干しいたけ		トマトピューレ	B-11
	チンゲンサイ		グリーンアスパラガス		けずり節	C-5	しょうが		豚骨	
および分量	しょうが		ホールコーン		だし昆布		にんにく		米粉のハヤシルウ	A-33
	豚骨		にんにく		濃口しょうゆ	B-1	豚骨		ケチャップ	B-10
および分量	濃口しょうゆ	B-1	豚骨		淡口しょうゆ	B-2	赤みそ	A-10	ウスターソース	A-2
	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	みりん	B-8	濃口しょうゆ	B-1	濃厚ソース	A-3
および分量	酒	B-7	ワイン	B-9	酒	B-7	でんぷん	B-20	ワイン	B-9
	塩	B-4	カレー粉	B-12	塩	B-4	酒	B-7	塩	B-4
および分量	こしょう	B-5	ターメリック				さとう	B-3	こしょう	B-5
	米サラダ油		こしょう	B-5	いももち	C-29	テンメンジャン	A-31	米サラダ油	
および分量			米サラダ油		油		ごま油	B-16	濃口しょうゆ	B-1
	鶏肉		セロリ				塩	B-4	ローリエ	
および分量	しょうが		ローリエ		豚肉		チリパウダー	A-30		
	酒	B-7			たまねぎ		こしょう	B-5	チキンフランクフルト	C-2
および分量	塩	B-4	米粉のチキンナゲット	C-30	白ねぎ		米サラダ油		ケチャップ	B-10
	こしょう	B-5	油		濃口しょうゆ	B-1			ウスターソース	A-2
および分量	でんぷん	B-20			酒	B-7	シューマイ	C-26	濃厚ソース	A-3
	米粉				さとう	B-3	油		さとう	B-3
および分量	たまねぎ		ベーコン	A-16	みりん	B-8			でんぷん	B-20
	けずり節	C-5	にんじん		でんぷん	B-20				
および分量	濃口しょうゆ	B-1	えんどうまめ		こしょう	B-5	春雨	A-5	野菜カットゼリー	A-37
	みりん	B-8	たまねぎ		米サラダ油		キャベツ		りんごカットゼリー	C-36
および分量	さとう	B-3	にんにく				にんじん			
	でんぷん	B-20	ワイン	B-9			淡口しょうゆ	B-2		
および分量	油		塩	B-4			酢	B-6		
			こしょう	B-5			さとう	B-3		
および分量	焼き豚	A-17	米サラダ油				米サラダ油			
	白ごま	B-19	ゆで塩	B-4			こしょう	B-5		
および分量	ごぼう						塩	B-4		
	にんじん									
および分量	濃口しょうゆ	B-1								
	さとう	B-3								
および分量	酢	B-6								
	ごま油	B-16								
および分量	酒	B-7								
	トウバンジャン	A-32								
および分量	米サラダ油									
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8年5月分 原材料献立表

	20日(水)		21日(木)		22日(金)		25日(月)		26日(火)	
献立名	ごはん		ベビーコップ D-2		ごはん		ごはん		アップルコップ D-11	
	豚すき 鶏ごぼうフライ チンゲンサイのお浸し かんぱちのそぼろふりかけ		五目うどん さばのから揚げピリ辛ソース うどん メープルジャム		わかめのみそ汁 鶏肉のから揚げ もやしのごま和え		厚揚げの煮物 だし巻きたまご こまつなの煮浸し		春キャベツのスープ コロッケ ポークビーンズ	
明細	カット焼き豆腐	A-12	鶏肉		カット豆腐	A-14	カット厚揚げ	A-11	豚肉	
	豚肉		はくさい		油揚げ	A-15	豚肉		春キャベツ	
および	糸こんにゃく	A-6	にんじん		わかめ		たまねぎ		たまねぎ	
	はくさい		青ねぎ		たまねぎ		だいこん		にんじん	
分量	にんじん		ぶなしめじ		にんじん		にんじん		ホールコーン	
	白ねぎ		けずり節	C-5	けずり節	C-5	白ねぎ		豚骨	
および	けずり節	C-5	だし昆布		白みそ	A-13	しょうが		濃口しょうゆ	B-1
	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	赤みそ	A-10	けずり節	C-5	淡口しょうゆ	B-2
および	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9
	さとう	B-3	みりん	B-8			淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4
および	みりん	B-8	酒	B-7	鶏肉		でんぷん	B-20	こしょう	B-5
	酒	B-7	塩	B-4	りんごピューレ		さとう	B-3	米サラダ油	
および	米サラダ油				しょうが		みりん	B-8	セロリ	
	ゆで塩	B-4	さば		濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	ローリエ	
および			しょうが		さとう	B-3	米サラダ油			
	鶏ごぼうフライ	C-32	酒	B-7	でんぷん	B-20	だし巻きたまご	C-27	コロッケ	C-25
および	油		でんぷん	B-20	米粉		米サラダ油		油	
	キャベツ		米粉	C-5	油				大豆水煮	C-8
および	チンゲンサイ		けずり節	C-5	白ごま	B-19	豚肉		豚肉	
	にんじん		濃口しょうゆ	B-1	もやし		はくさい		たまねぎ	
および	けずり節	C-5	みりん	B-8	きゅうり		こまつな		にんじん	
	みりん	B-8	さとう	B-3	にんじん		にんじん		トマトピューレ	B-11
および	濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-20	淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-5	パセリ	
	淡口しょうゆ	B-2	トウバンジャン	A-32	みりん	B-8	濃口しょうゆ	B-1	豚骨	
および	ゆで塩	B-4	油		ゆで塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10
							酒	B-7	ワイン	B-9
および	かんぱちのそぼろ	B-18	冷凍うどん	C-22			みりん	B-8	塩	B-4
	白ごま	B-19	けずり節	C-5			さとう	B-3	濃口しょうゆ	B-1
および	しょうが		淡口しょうゆ	B-2			米サラダ油		さとう	B-3
	濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4					こしょう	B-5
および	酒	B-7	メープルジャム	C-19					米サラダ油	
	みりん	B-8							ウスターソース	A-2
および	さとう	B-3							濃厚ソース	A-3
									セロリ	
および			揚げパン用 (小6のみ)						ローリエ	
			ベビーコップ	D-2						
および			グラニュー糖	C-24						
			油							
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。									

