

5月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	塩分(g)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名		
6 木	698	ごはん 牛乳	チキンフランク △印の対応はできません	△	△			△	☆チキンフランク(鶏肉【鶏肉】 粉末水あめ 砂糖 でん粉 発酵調味料 食塩 香辛料(ペパー オニオン パプリカ トマトパウダー ガーリック メース コリアンダー セージ)) ※チキンフランクは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、豚肉、もも、りんご、ごまを含む製品と同一ラインで製造		
			コールスロー						○	キャベツ にんじん とうもろこし ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂(菜種) 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) グルタミン酸ナトリウム 香辛料抽出物) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう	
			ハヤシチュー								牛肉 たまねぎ エリンギ さやいんげん にんじん 蒸し大豆【大豆】 ハヤシルウ(コーンフラワー 砂糖 デキストリン 食塩 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 酵母エキスパウダー コーンスターチ 発酵トマトエキスパウダー 馬鈴しょでん粉 食用植物油脂 香辛料 カラメル色素 香料) トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 酒 食塩
7 金	687	ごはん 牛乳	さごしの塩麴焼き						☆さごし塩麴漬け(さごし 餅米 麴 塩 昆布だし カツオだし)		
			のりあえ △印の対応はできません				△	△	△	○ にんじん こまつな キャベツ 焼きのり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※焼きのりは、小麦、海老、大豆、鯖を含む製品と同じラインで製造 ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取	
			たけのこの含め煮 △印の対応はできません	△	△	△	△	△	△	○ 豚肉 平天(助宗たら イトヨリダイ 馬鈴薯澱粉 本みりん 昆布だし 砂糖 食塩 菜種白絞油) だいこん たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) にんじん ごぼう こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) さやいんげん 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ※平天は、小麦、卵、乳、えび、かに、いか、大豆、ごまを含む他商品と同工場で製造 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造	
	かしわもち △印の対応はできません	△	△				△	☆柏餅(小豆 砂糖 麦芽糖 寒天 食塩 米粉 加工でん粉 植物油 脂 酵素) ※柏餅は、小麦、乳、卵、やまいも、オレンジ、ごまを含む製品と同工場で製造			
10 月	666	ごはん 牛乳	はたはたの竜田揚げ						○ ☆はたはたの竜田揚げ(はたはた 馬鈴薯澱粉 醤油【小麦 大豆】 醃酵調味料) 米油		
			わかめの酢の物						○	とりにくほぐしみ(鶏ささみ肉【鶏肉】 食塩 野菜エキス(にんじん 玉ねぎ 白菜 セロリ) 玉ねぎ 寒天 マイタケエキス) わかめ キャベツ きゅうり 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩	
			炒り豆腐							○	牛肉 木綿豆腐(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】) たまねぎ にんじん ごぼう むぎ枝豆(えだ豆【大豆】 食塩) 干しいたけ 酒 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
			抹茶大豆								☆お茶めな大豆(大豆【大豆】 キビ糖 抹茶) ※お茶めな大豆は、ごま、アーモンドを含む他商品と同工場で製造

5月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名		
	塩分(g)									
11 火	675	ごはん 牛乳	チキンカツ					☆米粉チキンカツ(鶏肉【鶏肉】 うるち米 食塩 澱粉【大豆】 こしょう 砂糖 香辛料 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) トレハロース 増粘多糖類) 米油		
			アスパラサラダ					まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) キャベツ にんじん アスパラガス コーンクリーミードレッシング(食用植物油 醸造酢 砂糖 食塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 玉ねぎ 酵母エキスパウダー スイートコーン にんじん エキス プルーン レモン果汁 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 乳化剤 酸味料 香料) 食塩 こしょう		
			いんげん豆のスープ					○	豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん むき枝豆(えだ豆【大豆】 食塩) いんげん豆ペースト(白いんげん豆 食塩) コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	
12 水	615	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					☆塩鯖(さば【さば】 食塩)		
			千草あえ					○	ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) ほうれんそう キャベツ にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】 △印の対応はできません △ △ △	
			いももちのすまし汁					○	鶏肉 いももち(じゃがいも 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 食塩 グルコマンナン) だいこん にんじん 根深ねぎ 昆布だしパック だしパック中厚削り(そうだがつお) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	
13 木	581	ごはん 牛乳	ホイコーロー					○	豚肉 酒 食塩 キャベツ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) にんじん にんにく ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 三温糖 本みりん 馬鈴薯澱粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場製造	
			ごまあえ						○	チンゲンサイ りょくとうもやし ぶなしめじ すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
			春雨のスープ						○	冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) はるさめ(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 根深ねぎ にんじん たまねぎ カットわかめ(わかめ 食塩) 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう
14 金	570	ごはん 牛乳	焼きかれない					☆エテカレイー夜干し(えてかれない 食塩) 米油		
			ひじきの炒り煮						○	鶏肉 ひじき ごぼう こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) にんじん さやいんげん 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 米油
			大根のみそ汁						△ △	豚肉 冷凍油揚げカット(大豆【大豆】 植物油 凝固剤 消泡剤【大豆】) だいこん たまねぎ にんじん こまつな 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) 昆布だしパック みそ【大豆】 △印の対応はできません △ △ ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲

5月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
17 月	573	山菜ごはん						ごはん 刻昆布 鶏肉 わらび水煮(わらび 乳酸カルシウム 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 食塩 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造
		五目玉子焼き ※ 除去食できません	○					☆彩り野菜のたまごやき(液卵【卵】 植物油脂【大豆】 砂糖 にんじん 豚肉【豚肉】 たまねぎ 米・でん粉発酵調味料 しょうゆ【小麦 大豆】 ほうれんそう 食塩 かつお節だし ゼラチン【ゼラチン】 こんぶ 魚介エキスパウダー【小麦】)
		赤しそあえ						○ キャベツ きゅうり にんじん うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ゆかり (赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料)
	2.6	わかめのみそ汁 △印の対応はできません					△ △	カットわかめ(わかめ 食塩) 厚揚げ(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【大豆】 なたね油 加工デンプン トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) たまねぎ にんじん 根深ねぎ えのきたけ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) 昆布だしパック みそ【大豆】 ※厚揚げは、ごまを使用した他製品と同一ラインで製造 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲
18 火	577	玄米入りごはん						ごはん もち玄米
		あじの南蛮漬け △印の対応はできません	△				△	○ 開きあじ 馬鈴薯澱粉 米油 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 △ ※開きあじは、小麦、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他商品と同工場で製造
	五目豆						○ 蒸し大豆【大豆】 こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) にんじん さやいんげん 三分角昆布 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩	
1.5	ほうれん草のすまし汁						○ 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ビロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) ほうれんそう にんじん 根深ねぎ 昆布だしパック だしパック中厚削り(そうだがつお) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	
19 水	647	はまっ子ドライカレー △印の対応はできません	△				△	○ イワシミンチ 豚肉 にんにく しょうが 根深ねぎ むき枝豆(えだ豆【大豆】 食塩) トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) 米油 トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリーク ブラックペパー パプリカ ジンジャー クミン フェネル 陳皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペパー ローリエ アジワフン オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) △ ※イワシミンチは、小麦、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他商品と同工場で製造
		みなとの 生わかめサラダ						わかめ だいこん チンゲンサイ イタリアンドレッシング(食用植物油 砂糖 醸造酢 食塩 発酵調味料 玉ねぎ 香味食用油 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト 酸味料 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム)) 食塩
	2.3	春キャベツのスープ煮						○ 鶏肉 にんじん たまねぎ じゃがいも キャベツ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩

5月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学生) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
20 木	625	鶏肉の照り焼き △印の対応はできません						☆味付け照り焼き用鶏肉(若鶏肉(もも)【鶏肉】 漬込タレ【大豆】 食塩 こしょう) ※味付け照り焼き用鶏肉は、小麦、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを含む他商品と同工場製造
		ごはん 牛乳 白あえ						ほうれんそう キャベツ にんじん 白和えの素(豆腐【大豆】 植物油 脂【大豆】 砂糖 すりごま【ごま】 還元水あめ 食塩 しょうゆ【小麦 大豆】 pH調整剤 調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類) すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
	1.5	小松菜のみそ汁 △印の対応はできません						厚揚げ(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【大豆】 なたね油 加工デンプン トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) こまつな じゃがいも たまねぎ にんじん 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) 昆布だし パック みそ【大豆】 ※厚揚げは、ごまを使用した他製品と同一ラインで製造 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲
21 金	590	鮭団子の中華あん						鮭ボール(さけ【さけ】 たら 増粘剤(加工澱粉) 植物油(菜種) 食塩 清酒 砂糖 酵母エキス) 米油 根深ねぎ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) しょうが 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯澱粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場製造
		ごはん 牛乳 甘酢あえ						○ キャベツ にんじん きゅうり 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
	2.2	除去食：鶏卵の除去 にら玉スープ	○					○ 鶏卵 たまねぎ えのきたけ にら にんじん カットわかめ(わかめ 食塩) 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
24 月	639	さばの生姜煮 △印の対応はできません						○ ☆国産さばの生姜煮(さば【さば】 しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖 水あめ 発酵調味料 おろししょうが 着色料 調味料(アミノ酸等) 増粘剤) ※国産さばの生姜煮は、乳成分を含む他商品と同工場製造
		ごはん 牛乳 茎わかめあえ						○ くきわかめ佃煮(茎わかめ 醤油【小麦 大豆】 砂糖 水飴 みりん 酵母エキス) にんじん こまつな キャベツ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
		豆腐のみそ汁 △印の対応はできません						冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) にんじん 根深ねぎ えのきたけ だいこん 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) 昆布だしパック みそ【大豆】 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲
	2.0	ヨーグルト ※除去食できません △印の対応はできません		○				☆生乳ヨーグルト(生乳【乳】 砂糖 乳酸菌(ブルガリクス菌 サーモフィルス菌 ビフィズス菌 アシドフィルス菌)【乳】) ※生乳ヨーグルトは、ゼラチンを含む他商品と同一ラインで製造

5月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名
	塩分(g)							
25 火	607	豚肉ケチャップ炒め						豚肉 酒 食塩 れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) たまねぎ さやいんげん コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン オニオンエキス) 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 三温糖 米油
		フルーツあえ						ナタデココ(ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料) みかんシロップ漬け(みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸) りんごダイスシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合 異性化液糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料) 黄桃ダイス(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 ビタミンC)
	1.8	中華スープ					○	鶏肉 干しいたけ にんじん 根深ねぎ チンゲンサイ カットわかめ(わかめ 食塩) 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
26 水	645	ちくわの磯辺揚げ <small>△印の対応はできません</small>					△ △	焼きちくわ(魚肉(たら類 ホキ えそ グチ たい類 ひめじ ほっけ たちうお さっば かたくちいわし にしん あおざめ) でん粉 みりん 食塩 砂糖 植物油脂 調味料(アミノ酸等)) 米粉 馬鈴薯澱粉 アナアオサ 米油 ※魚肉の魚は、えび、かにを食べている魚を含む ※アナアオサは、えび、さばを含む他商品と同工場で製造
		たくあんあえ <small>△印の対応はできません</small>					△	○
	2.1	除去食：うどんの除去 山菜うどん						○
27 木	628	サーモンのマヨネーズ焼き						ぎんさけ【さけ】 根深ねぎ とうもろこし ノンエッグマヨネーズ(食用植物油(菜種) 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) グルタミン酸ナトリウム 香辛料抽出物)
		フレンチサラダ						キャベツ きゅうり にんじん 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
	1.4	新たまねぎのスープ					○	鶏肉 ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) たまねぎ ほうれんそう にんじん コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう

5月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
28 金	619	ごはん 牛乳	△					○ イワシミンチ 馬鈴薯澱粉 ごぼう 根深ねぎ しょうが 食塩 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 本みりん △ ※イワシミンチは、小麦、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他商品と 同工場で製造
								○ こまつな キャベツ にんじん とうもろこし こいくちしょうゆ【小麦 大 豆】 三温糖 ごま油【ごま】 食塩
								豚汁 △印の対応はできません → △ △ ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲
31 月	665	ごはん 牛乳						☆あじ開き干し(まあじ 食塩 酸化防止剤)
								○ 牛肉 ごぼう こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウ ム) にんじん いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】
								キャベツのみそ汁 △印の対応はできません → △ △ ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲
								さくらんぼゼリー △印の対応はできません → △ △ △ ※国産さくらんぼゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他商品と同工場 で製造