







5月分詳細献立

パン加工食品等の規格書配合表は学期(★)月ごと(●)の物資で確認できます。

2026年05月18日 月曜日

2026年05月19日 火曜日

2026年05月20日 水曜日

2026年05月21日 木曜日

2026年05月22日 金曜日

献立名/食品名
<b>【きすのからあげ&amp;笹かま】</b>
・きす開き(25g)
・食塩
・こしょう
・清酒
・ガーリックパウダー
・小麦粉
・でんぷん
・白絞油
<b>●笹かまぼこ(25g)</b>
・白絞油
<b>【煮浸し】</b>
・ほうれん草
・もやし
・油揚げ
・上白糖
・しょうゆ
・花かつお
<b>【美生柑(1/6)】</b>
・美生柑
<b>【肉みそひじき】</b>
・豚もも挽き肉
・清酒
・ひじき
・玉葱
・にんじん
・古根しょうが
・サラダ油
・赤みそ
・上白糖
・本みりん
・しょうゆ
・こしょう
・でんぷん
<b>【若竹汁】</b>
・うずら卵水煮
・鶏もも皮なし小間切
・たけのこ短冊(レトルト)
・わかめ
・にんじん
・しょうゆ
・食塩
・けずり節(だし用)
・だし汁
<b>【玄米ごはん】</b>
・精白米
・発芽玄米
・水
<b>【牛乳】</b>
・牛乳(飲用)

献立名/食品名
<b>【セクワ】</b>
・鶏もも皮つき切身
●調理用ヨーグルト
★トマトケチャップ
・しょうゆ
・にんにく
・古根しょうが
・カレー粉
・食塩
<b>【パンダゴビ】</b>
・キャベツ
・にんじん
・ホールコーン
★ベーコン
・サラダ油
・食塩
・こしょう
<b>【アーモンドサラダ】</b>
・細切アーモンド
・キャベツ
・にんじん
・プロッコリー
・サラダ油
・ごま油
・上白糖
・しょうゆ
・酢
・食塩
・こしょう
<b>【キーマ・タルカリ】</b>
・豚肩挽き肉
・玉葱
・にんじん
・さやいんげん
・サラダ油
★トマトケチャップ
・上白糖
・しょうゆ
・でんぷん
・水
<b>【ごはん】</b>
・精白米
・水
<b>【牛乳】</b>
・牛乳(飲用)

献立名/食品名
<b>【豚キムチ】</b>
・豚もも小間切
・にんにく
・清酒
●キムチ
・玉葱
・もやし
・にら
・ごま油
・食塩
・しょうゆ
・本みりん
・上白糖
・でんぷん
<b>【きゅうりの中華あえ】</b>
・きゅうり
・食塩
・ごま油
・上白糖
・しょうゆ
・酢
<b>【じゃがいものきんぴら】</b>
・じゃがいも
・ごぼう
・にんじん
・つきごんにやく
・上白糖
・しょうゆ
・本みりん
・サラダ油
<b>【しゅうまい】</b>
●ポークシュウマイ
<b>【杏仁豆腐】</b>
★杏仁寒天
・りんご缶(ダイス)
・みかん缶
・パイン缶(チビット)
<b>【ごはん】</b>
・精白米
・水
<b>【牛乳】</b>
・牛乳(飲用)

献立名/食品名
<b>【チーズオムレツ】</b>
●チーズオムレツ
<b>【ポークビーンズ】</b>
・大豆水煮
・豚もも角切り
・玉葱
・にんじん
・セロリー
・サラダ油
★トマトケチャップ
・トマトピューレ
★ウスターソース
・上白糖
・白ワイン
・食塩
・こしょう
・スープ
・水
・でんぷん
<b>【もやしのサラダ】</b>
・もやし
・にんじん
・きゅうり
★ハム
・ホールコーン
・食塩
・酢
・サラダ油
・しょうゆ
<b>【キャベツとアスパラガスのソテー】</b>
・キャベツ
・アスパラガス
★ベーコン
・サラダ油
・食塩
・こしょう
<b>【桃ゼリー】</b>
●桃ゼリー
<b>【ロールパン】</b>
●ロールパン
<b>【牛乳】</b>
・牛乳(飲用)

献立名/食品名
<b>【筍と豚肉のオイスターソース炒】</b>
・たけのこ
・豚もも小間切
・しょうゆ
・清酒
・玉葱
・にんじん
・チンゲン菜
・にんにく
・古根しょうが
★オイスターソース
・上白糖
・食塩
・こしょう
・長ねぎ
・煎り白ごま
・ごま油
<b>【海藻サラダ】</b>
・キャベツ
・にんじん
・きゅうり
・まぐろ油漬
・海藻ミックス
・上白糖
・しょうゆ
・酢
・食塩
・ごま油
<b>【とうもろこしグラタン】</b>
●とうもろこしグラタン
<b>【鶏ごぼうスープ】</b>
・鶏胸皮なし小間切肉
・ごぼう
・にんじん
・えのきたけ
・豆腐
・チンゲン菜
・サラダ油
・しょうゆ
・食塩
・こしょう
・鶏ガラバック(だし用)
・スープ
<b>【ごはん】</b>
・精白米
・水
<b>【牛乳】</b>
・牛乳(飲用)

