令和7年度　　5月分小学校予定献立表（詳細）

1学期の基準は
西館です。
東館は日付順に
並んでおりません。
ご注意ください。

色かけの食品は
5月の配合表をご覧下さい。
その他の加工品は年間の配合表をご覧ください。

原材料100%の食品は、
配合表を載せていない
場合があります。

東	5月7日（水）		東	5月2日（金）	
西	5月1日（木）		西		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ご飯	白飯	75	ご飯	山菜おこわ	75
麻婆豆腐	木綿豆腐	90	清し汁	絹ごし豆腐	30
	豚もも肉	20		あさり（冷凍）	3
	大豆ミート	3		わかめ	0.5
	人参	10		えのき茸	5
	竹の子	10		人参	10
	黄ピーマン	5		長葱	15
	長葱	10		小松菜	10
	にら	5		かつおだし	1.2
	にんにく	0.3		醤油	2.5
	中華用スープストック	0.5		食塩	0.4
	砂糖	1.5		水	130
	醤油	2.5			
	豆板醤	0.25	焼物	鰆の梅塩麹漬け	40
	赤味噌	6			
	でん粉	2	竹の子のおかか煮	豚肩肉	17
	ごま油	0.3		竹の子	20
	なたね油	0.5		じゃが芋	10
	水	50		絹さや	5
				なたね油	0.3
春雨の中華風炒め	鶏むね肉	10		砂糖	0.8
	春雨	5		和風だし	0.2
	玉葱	15		醤油	2.5
	人参	5		かつお節	0.3
	キャベツ	15		水	8
	なたね油	0.3			
	ごま油	0.2			
	醤油	1.2	デザート	ミニたいやき	40
	食塩	0.1			
	中華用スープストック	0.2			
	オイスターソース	0.2			
	米酢	0.2		《こどもの日献立》	
添加物	プチピーチゼリー	21			

東	5月5日（月）	東	5月6日（火）	東	5月8日（木）		東	5月9日（金）		東	5月1日（木）	
西		西		西	5月7日（水）		西	5月8日（木）		西	5月9日（金）	
こどもの日		振替休日		牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
				ハヤシライス	麦ご飯	65	パン	黒パン	50	ご飯	白飯	75
					豚肩肉	25	ファソラーダ	豚肩肉	15	豚汁	豚肩肉	15
					人参	15		人参	10		人参	10
					じゃが芋	30		玉葱	20		ごぼう	10
					玉葱	30		白いんげん豆	15		じゃが芋	20
					グリーンピース	5		小松菜	15		こんにゃく	10
					にんにく	0.5		セロリー	5		キャベツ	15
					生姜	0.5		スープストック	1		長葱	15
					角切チーズ	5		白こしょう	0.02		酒	0.5
					三温糖	0.5		食塩	0.6		赤味噌	4
					ウスターソース	2		レモン果汁	1.5		白味噌	4
					トマトケチャップ	2		水	120		かつおだし	1
					脱脂粉乳	2		なたね油	0.5		水	110
					ハヤシルー	14.5						
					カレールー	2	揚物	パリツォーネ	40	煮付	鯖の味噌煮	50
					レバーそぼろ	2		なたね白絞油	4			
					なたね油	0.5				コロコロきゅうり	きゅうり	45
					水	60	ツナ入りシーザーサラダ	キャベツ	20		柚子かつお	5
								きゅうり	13		ドレッシング	
				コーンといんげんのソテー	鶏むね肉	10		とうもろこし	10			
					人参	5		ツナ（缶詰）	5			
					さやいんげん	15		シーザーサラダ	6			
					とうもろこし	15		ドレッシング				
					なたね油	0.3						
					白こしょう	0.01						
					醤油	0.5						
					食塩	0.25					《瑞木小リクエスト献立》	
				果物	バレンシアオレンジ（1/6個）	27.09						

令和7年度　　5月分小学校予定献立表（詳細）

東	5月13日（火）		東	5月14日（水）		東	5月15日（木）		東	5月16日（金）		東	5月12日（月）	
西	5月12日（月）		西	5月13日（火）		西	5月14日（水）		西	5月15日（木）		西	5月16日（金）	
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
塩ラーメン	中華麺	80	ご飯	白飯	75	パン	コッペパン	50	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75
	豚肩肉	20	生揚げのみそ汁	生揚げ	25	クラムチャウダー	あさり（冷凍）	15	にらたまスープ	鶏卵	20	沢煮椀	豚肩肉	15
	人参	10		人参	7		豚肩肉	10		なると	5		人参	10
	きくらげ	0.3		かぶ	15		玉葱	30		椎茸（水煮）	5		大根	20
	緑豆もやし	20		里芋	15		人参	10		木綿豆腐	25		ごぼう	10
	竹の子	10		長葱	15		じゃが芋	30		にら	8		長葱	10
	あさり（冷凍）	4		白味噌	4		しめじ	5		小松菜	15		小松菜	15
	なると	8		赤味噌	4		牛乳	40		中華用スープストック	1		かつおだし	1.2
	塩ラーメンスープの素	3		かつおだし	1		ポタージュベース	8		白こしょう	0.02		酒	1
	中華用スープストック	0.5		水	110		なたね油	0.5		食塩	0.3		醤油	4
	がらスープ（ポーク＆チキン）	2					白こしょう	0.02		でん粉	1.5		食塩	0.4
	白こしょう	0.02	煮付	鰯の梅煮	32		食塩	0.1		水	130		水	120
	食塩	0.4					水	50						
	水	120	肉野菜炒め	豚肩肉	15				揚物	しゅうまい（2個）	36	白身魚の甘酢あんかけ	白身魚フリッター	40
				人参	5	焼物	チキンナゲット（2個）	40		なたね白絞油	3.6		砂糖	0.8
きなこ蒸しパン	きな粉	5		緑豆もやし	15								米酢	0.5
	蒸しパンの粉	35		キャベツ	20				バンバンジーいため	春雨	2		醤油	1.5
	牛乳	20		ピーマン	5	コーンサラダ	とうもろこし	15		人参	5		でん粉	0.3
	水	10		なたね油	0.3		キャベツ	20		キャベツ	15		水	7
	耐熱紙カップ			醤油	0.5		きゅうり	15		しめじ	3			
				白こしょう	0.01		焙煎ごまドレッシング	6		緑豆もやし	10	じゃが芋のそぼろ煮	鶏もも肉	12
華風和え	大根	15		食塩	0.3					鶏ささみ肉（オイル漬）	15		大豆ミート	2
	キャベツ	20								なたね油	0.3		玉葱	12
	赤ピーマン	5								酒	0.3		じゃが芋	30
	きゅうり	10								棒々鶏味噌ドレッシング	4		さつま揚げ	5
	塩中華ドレッシング	5								食塩	0.2		生姜	0.2
													なたね油	0.5
													和風だし	0.1
													三温糖	1
													みりん	0.5
													醤油	2
													でん粉	0.6
													水	10

東	5月20日（火）		東	5月21日（水）		東	5月22日（木）		東	5月23日（金）		東	5月19日（月）	
西	5月19日（月）		西	5月20日（火）		西	5月21日（水）		西	5月22日（木）		西	5月23日（金）	
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ご飯	わかめご飯	75	ご飯	白飯	75	パン	ツイストパン	50	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75
たまごスープ	豚肩肉	10	吉野汁	豚肩肉	15	白玉入り野菜スープ	鶏むね肉	15	さつま汁	鶏むね肉	15	中華五目スープ	鶏むね肉	10
	鶏卵	20		木綿豆腐	15		白玉餅	30		人参	10		人参	10
	木綿豆腐	10		人参	10		人参	10		大根	15		大根	15
	長葱	15		里芋	10		大根	20		長葱	20		緑豆もやし	15
	小松菜	10		長葱	15		小松菜	15		小松菜	15		長葱	15
	しめじ	8		刻み油揚げ	5		スープストック	0.5		白味噌	4		小松菜	15
	かつおだし	1.2		かつおだし	1.2		がらスープ（チキン）	1		赤味噌	4		中華用スープストック	1
	酒	1		酒	1		醤油	1		かつおだし	1		醤油	2
	醤油	3		醤油	2		食塩	0.5		水	100		白こしょう	0.02
	食塩	0.3		食塩	0.6		水	120					食塩	0.4
	でん粉	1.5		でん粉	1.5				焼物	コロッケ	55		水	125
	水	130		水	110	スコッチエッグのオニオンソースがけ	スコッチエッグ	50		中濃ソース	2.5			
							にんにく	0.2				いかの四川ソースがけ	いか天ぷら	50
揚物	鶏唐揚	40	焼物	あじの西京みそ漬け	50		玉葱	10		豚肩肉	10		にんにく	0.1
	なたね白絞油	4					醤油	1		こんにゃく	40		生姜	0.1
			切干し大根のサラダ	きゅうり	10		食塩	0.1		さやいんげん	5		長葱	5
ポテトサラダ	マッシュポテト	20		赤ピーマン	5		水	4		きくらげ	0.5		ごま油	0.1
	人参	5		緑豆もやし	10		なたね油	0.2		ごま油	0.2		豆板醤	0.06
	玉葱	15		切干し大根	4.5					かつお節	0.5		酒	1
	きゅうり	15		白炒りごま	0.5					醤油	2		砂糖	1.5
	食塩	0.14		和風クリーミードレッシング	6		マカロニ	12		みりん	0.7		醤油	2
	白こしょう	0.01					キャベツ	15		和風だし	0.2		米酢	1
	エッグケア	7					にんにく	0.2		なたね油	0.3		白すりごま	1
							ツナ（缶詰）	5					でん粉	0.2
						ペンネアラビアータ	ホールトマト（缶詰）	10						
							食塩	0.3				チャプチェ	豚肩肉	12
							白こしょう	0.01					酒	1
							チリパウダー	0.01					醤油	0.5
							パセリ	0.05					みりん	1
							なたね油	0.3					人参	5
													玉葱	10
													ピーマン	5
													春雨（芋でんぷん）	6
													あさり（冷凍）	3
													酒	1
													砂糖	1.5
													醤油	2
													食塩	0.2
													なたね油	0.3

《高州東小リクエスト献立》

令和7年度　　5月分小学校予定献立表（詳細）

東	5月27日（火）		東	5月28日（水）		東	5月29日（木）		東	5月30日（金）		東	5月26日（月）	
西	5月26日（月）		西	5月27日（火）		西	5月28日（水）		西	5月29日（木）		西	5月30日（金）	
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ご飯	白飯	75	夏野菜カレー	麦ご飯	65	パン	食パン	50	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75
味噌けんちん汁	木綿豆腐	15		豚肩肉	15	ミネストローネ	豚肩肉	10	中華わかめスープ	鶏むね肉	12	豚丼の具	豚肩肉	40
	刻み油揚げ	5		玉葱	15		玉葱	20		わかめ	0.5		玉葱	50
	じゃが芋	15		揚げなす	15		人参	10		長葱	10		にら	5
	大根	20		ズッキーニ	10		じゃが芋	20		白菜	15		竹の子	15
	長葱	15		かぼちゃ	25		小松菜	10		えのき茸	5		白滝	50
	ごぼう	10		ピーマン	5		にんにく	0.3		緑豆もやし	20		椎茸	10
	白味噌	4		角切チーズ	5		なたね油	0.5		とうもろこし	10		生姜	0.5
	赤味噌	4		にんにく	0.5		ホールトマト（缶詰）	5		中華用スープストック	1		白炒りごま	0.8
	かつおだし	1		生姜	0.5		トマトピューレー	3		白こしょう	0.02		砂糖	3.5
	水	110		レバーそぼろ	2		スープストック	1		醤油	1.5		酒	3
				カレールー	15		白こしょう	0.02		食塩	0.4		みりん	1.5
ハンバーグの照り焼きソースがけ	ハンバーグ	60		ホールトマト（缶詰）	12		食塩	0.6		白炒りごま	0.8		醤油	10
	酒	1		ウスターソース	3		水	120		水	130		なたね油	0.5
	みりん	0.5		トマトケチャップ	3								水	10
	醤油	1.5		なたね油	0.5	焼物	チキンカツレツ	60	ししゃもの南蛮だれがけ	子持ちししゃも（澱粉付き）	25			
	砂糖	1.5		水	55		中濃ソース	2.5		（1～3年1本、4～6年2本）		細切り昆布の炒め物	鶏むね肉	10
	でん粉	0.2								なたね白絞油	2.5		人参	8
	水	6				グリーンサラダ	キャベツ	25		ごま油	0.2		さやいんげん	10
							きゅうり	15		にんにく	0.15		昆布	3
			焼物	豆腐ナゲット（2個）	40		玉葱	10		生姜	0.15		刻み油揚げ	5
							コールスロードレッシング	6		長葱	5		砂糖	1
										砂糖	3		みりん	0.3
										醤油	3.9		酒	1
										米酢	3		醤油	2
													なたね油	0.3
	人参	15	きゅうりと鶏ささみのサラダ	鶏ささみ肉（オイル漬）	5								水	5
	ツナ（缶詰）	10		きゅうり	15									
	きゃべつ	10		キャベツ	20									
	キャベツ	12		玉葱	10									
人参とツナのサラダ	和風ドレッシング	5		イタリアンドレッシング	5	添加物	チョコレートクリーム	15	ホイコーロー	豚肩肉	15	果物	グレープフルーツ（1/8個）	36.42
										キャベツ	25			
										赤ピーマン	5			
										生揚げ	13			
										生姜	0.1			
										醤油	0.3			
										赤味噌	2			
										豆板醤	0.05			
										砂糖	0.3			
										中華用スープストック	0.3			
										酒	0.5			
										白こしょう	0.01			
										でん粉	0.4			
										ごま油	0.2			
										なたね油	0.3			

《彦郷小リクエスト献立》