

						西 5月7日(火)			西 5月2日(木)			西 5月3日(金)							
						東 5月1日(水)			東										
1学期の基準は東館です。 西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月の配合表をご覧ください。 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。	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206											
			パン	食パン	50	竹の子ごはん	白飯	65											
			コーンポタージュ	玉葱 とうもろこし うらごしコーン 小松菜 牛乳 コーンポタージュエース なたね油 水	20 15 30 10 65 14 0.5 40		鶏むね肉 人参 竹の子 油揚げ さやいんげん 砂糖 みりん 和風だし 醤油 水	10 5 20 3 3 1.2 0.6 0.1 2 5											
			焼物	クリスピーチキン	50														
			イタリサアランダ	じゃが芋 きゅうり 黄ピーマン 赤ピーマン イタリアンドレッシング	25 15 5 5 5	すまし汁	人参 大根 かまぼこ えのき茸 長葱 玉麩 小松菜 醤油 食塩 かつおだし 水	10 15 10 3 20 1 15 3 0.7 1.5 130											
			添加物	チョコレートクリーム	15		蒸物	にしんの梅煮	50										
							デザート	柏餅	40										
		</																	

令和6年度 5月分小学校予定献立表(詳細)

No.2

西 5月14日(火)			西 5月15日(水)			西 5月16日(木)			西 5月17日(金)			西 5月18日(月)		
東 5月13日(月)			東 5月14日(火)			東 5月15日(水)			東 5月16日(木)			東 5月17日(金)		
飲料	コーヒ-牛乳	200	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	子供パン	50	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75
	豚肩肉	15	にら	鶏むね肉	10	キャベツ	ショルダーベーコン	10	生揚げ	絹厚揚げ	40	濃平汁	鶏むね肉	10
	人参	10	にら	鶏卵	20	キャベツ	あさり(水煮)	6	揚げの煮物	鶏もも肉	15	人参	人参	10
	緑豆もやし	20	にら	にら	10	キャベツ	じゃが芋	15	人参	人参	10	大根	大根	15
	にら	5	長葱	長葱	15	あさりトマンのストーブ	人参	20	玉葱	大根	15	里芋	里芋	20
	竹の子	10	人参	人参	10	トマン	玉葱	10	椎茸	椎茸	7	木綿豆腐	木綿豆腐	15
	きくらげ	0.3	えのき茸	えのき茸	5	コンソメ	にんにく	0.3	竹の子	竹の子	15	長葱	長葱	10
	なると	8	かつおだし	かつおだし	1	白こしょう	オリーブ油	0.5	こんにゃく	こんにゃく	20	かつおだし	かつおだし	1.2
	食塩	0.5	白味噌	白味噌	8	バジル	ホールトマト(缶詰)	20	さやいんげん	さやいんげん	6	醤油	醤油	5
	白こしょう	0.02	水	水	120	水	コンソメ	1	砂糖	砂糖	2	食塩	食塩	0.2
焼 物	塩ラーメンスープの素	4	焼物	甘塩鮭	50	揚げ物	食塩	0.4	醤油	醤油	6	でん粉	でん粉	1.5
	中華用スーブストック	0.6	じゃが芋のそぼろ煮	豚もも肉	12	マカロニ	白こしょう	0.02	でん粉	和風だし	0.5	水	水	95
	がらすスープ(ポーク&チキン)	2	水	大豆ミート	2	マカロニ	バジル	0.02	厚焼卵	なたね油	0.5	野菜炒め	さわら切身幽庵漬	50
	水	120	煮	じゃが芋	30	マカロニ	大豆とかぼちゃのコロッケ	50	小松菜	水	45	豚肩肉	豚肩肉	10
	鶏肉竜田揚げ	50	煮	玉葱	15	マカロニ	なたね白絞油	5	小松菜	厚焼卵	50	キャベツ	キャベツ	20
	キャベツ	25	煮	生姜	0.2	マカロニ	マカロニ	8	小松菜	小松菜	20	緑豆もやし	緑豆もやし	15
	小松菜	20	煮	さやいんげん	5	マカロニ	なたね白絞油	10	小松菜	緑豆もやし	25	人参	人参	5
	人参	8	煮	なたね油	0.5	マカロニ	マカロニ	10	小松菜	緑豆もやし	5	ピーマン	ピーマン	5
	刻みのり	0.5	煮	和風だし	0.1	マカロニ	玉葱	5	小松菜	人参	5	なたね油	なたね油	0.3
	だししょうゆ	1.7	煮	三温糖	1	マカロニ	赤ピーマン	10	小松菜	青じそドレッシング	5	食塩	食塩	0.3
	食塩	0.1	煮	醤油	2	マカロニ	きゅうり	0.1	小松菜	青じそドレッシング	5	醤油	醤油	0.5
《早稲田小リクエスト献立》						《読書献立》								
西 5月21日(火)			西 5月22日(水)			西 5月23日(木)			西 5月24日(金)			西 5月25日(土)		
東 5月20日(月)			東 5月21日(火)			東 5月22日(水)			東 5月23日(木)			東 5月24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	パン	ツイストパン	50	チャーハン	白飯	65	ご飯	白飯	75	ハヤシライス	麦ご飯	65
	豆腐	25	オニオン	鶏むね肉	15	ハン	豚肩肉	10	けんちん汁	里芋	25	豚もも肉	豚もも肉	15
	わかめ	0.5	オニオン	玉葱	30	ハン	炒り卵	8	けんちん汁	こんにゃく	7	人参	人参	15
	キャベツ	20	オニオン	ソテーオニオン	20	ハン	人参	5	けんちん汁	人参	7	じゃが芋	じゃが芋	35
	長葱	10	オニオン	人参	10	ハン	とうもろこし	5	けんちん汁	油揚げ	5	玉葱	玉葱	30
	小松菜	15	オニオン	小松菜	10	ハン	長葱	12	けんちん汁	ごぼう	10	グリーンピース	グリーンピース	5
	かつおだし	1	オニオン	コンソメ	1	ハン	なると	5	けんちん汁	木綿豆腐	15	にんにく	にんにく	0.5
	白味噌	4	オニオン	白こしょう	0.01	ハン	枝豆	5	けんちん汁	小松菜	15	生姜	生姜	0.5
	赤味噌	4	オニオン	食塩	0.7	ハン	なたね油	0.3	けんちん汁	かつおだし	1.2	角切チーズ	角切チーズ	5
	水	110	オニオン	水	130	ハン	中華用スーブストック	0.1	けんちん汁	醤油	5	三温糖	三温糖	0.5
味 噌 汁	豚ロース肉	60	焼物	野菜グラタン	40	ハン	醤油	0.3	けんちん汁	食塩	0.4	ウスターソース	ウスターソース	2
	酒	3	焼物	ひよこ豆	15	ハン	白こしょう	0.01	けんちん汁	水	115	トマトケチャップ	トマトケチャップ	2
	醤油	2.5	焼物	豚肩肉	10	ハン	食塩	0.2	けんちん汁	蒸物	50	ハヤシルー	ハヤシルー	15
	生姜	1	焼物	大豆ミート	2	ハン	トック	20	けんちん汁	キャベツ	25	カレールー	カレールー	2
	さつま揚げ	8	焼物	黄ピーマン	5	ハン	鶏むね肉	15	けんちん汁	人参	5	レバーそぼろ	レバーそぼろ	2
	ごぼう	20	焼物	赤ピーマン	5	ハン	あさり(冷凍)	3	けんちん汁	鶏むね肉	10	なたね油	なたね油	0.5
	人参	10	焼物	エリンギ	5	ハン	人参	12	けんちん汁	ピーマン	5	水	水	60
	白滝	10	焼物	にんにく	0.2	ハン	竹の子	8	けんちん汁	玉葱	10	豆腐ナゲット	豆腐ナゲット	40
	椎茸(水煮)	5	焼物	なたね油	0.3	ハン	椎茸	5	けんちん汁	塩昆布	0.5	(2個)		
	醤油	2.5	焼物	コンソメ	0.2	ハン	小松菜	12	けんちん汁	醤油	1.5	ひじき	ひじき	1.5
生 肉 の 焼	三温糖	1	焼物	ホールトマト(缶詰)	10	ハン	中華用スーブストック	1	けんちん汁	食塩	0.03	大根	大根	10
	みりん	1.5	焼物	トマトケチャップ	1	ハン	白こしょう	0.02	けんちん汁	なたね油	0.3	キャベツ	キャベツ	25
	なたね油	0.5	焼物	ウスターソース	1	ハン	ごま油	0.3	けんちん汁			人参	人参	5
	ごま油	0.3	焼物	カレー粉	0.15	ハン	水	130	けんちん汁			和風ドレッシング	和風ドレッシング	5.5
	白炒りごま	0.8	焼物	砂糖	0.15	ハン	ジャンボぎょうざ	50	けんちん汁					
			焼物	白こしょう	0.01	ハン	なたね白絞油	5	けんちん汁					
			焼物	食塩	0.15	ハン			けんちん汁					
			焼物	水	5	ハン	りんごゼリー	40	けんちん汁					
			焼物			ハン			けんちん汁					
			焼物			ハン			けんちん汁					

5月分小学校予定献立表(詳細)

No.3

西		5月28日(火)		西		5月29日(水)		西		5月30日(木)		西		5月31日(金)		西		5月27日(月)		
東		5月27日(月)		東		5月28日(火)		東		5月29日(水)		東		5月30日(木)		東		5月31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	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	パン	コッペパン	50	ご飯	白飯	75						
カレー スープ	レバー入りウインナー	15	麻婆豆腐	豚もも肉	10	レンズ豆	鶏むね肉	15	キャベツ	春雨	5	つみこ	鶏むね肉	15						
	ひよこ豆	10		大豆ミート	3	ズ豆	人参	10	入	豚肩肉	15		すいとん	30						
	人参	10		人参	7	の	人参	10	春雨	キャベツ	15		人参	10						
	玉葱	25		竹の子	20	み	大根	15	入	人参	10		大根	10						
	じゃが芋	20		長葱	15	そ	しめじ	5	春雨	長葱	10		長葱	15						
	かぼちゃ	10		木綿豆腐	90	プ	小松菜	15	中華用スープストック	椎茸(水煮)	5		しめじ	5						
	ブロッコリー	10		にんにく	0.3		かつおだし	1	食塩	白こしょう	0.02		かつおだし	1.2						
	カレールー	3		麻婆豆腐の素	10		白味噌	4	醤油	水	125		酒	0.7						
	コンソメ	1		醤油	1.5		赤味噌	4	プ				醤油	5						
	カレー粉	0.04		でん粉	2		水	120					食塩	0.2						
	白こしょう	0.02		ごま油	0.3								水	125						
	食塩	0.4		なたね油	0.5	揚げ物	かつおカツ	60												
	なたね油	0.5		水	50		なたね白絞油	6	ケハン	ハンバーグ	60	白身魚	白身魚フリッター	50						
水	105					中濃ソース	2.5	ンバー	トマトケチャップ	3	身魚	白炒りごま	1.6							
焼物	チキンのチーズ焼き	50	焼物	チヂミ	50	ガーリックソテー	ベーコン	5	ブゲ	中濃ソース	2.1	魚	ごま油	0.2						
				中華ドレッシング	2		にんにく	0.3	ソの	砂糖	0.2	の	にんにく	0.15						
							人参	10	の	玉葱	2	南	生姜	0.15						
							じゃが芋	20	ス	なたね油	0.2	蜜	長葱	5						
							とうもろこし	15	が	水	5	だ	赤ピーマン	3						
							ピーマン	5	け			れ	醤油	2						
							コンソメ	0.4				が	砂糖	0.8						
							食塩	0.3	き	きゅうり	20		米酢	1						
							白こしょう	0.01	こ	とうもろこし	20		水	5						
							なたね油	0.3	う	人参	10	切	切干し大根	7						
									り	コールスロドレッシング	5	干	油揚げ	3						
									の			大	人参	5						
									サ			根	さやいんげん	7						
								ラ			の	砂糖	1.5							
								ダ			煮	醤油	3							
									添加物	苺ジャム	15	付	みりん	0.3						
													かつおだし	0.1						
													水	12						
《読書献立》												《八木郷小リクエスト献立》								