



平成25年 5月の学校給食献立予定表

附属小学校

日 期 献立 たんば 献立	献立名	使 用 材 料			
		血や肉・骨になる	熟や力になる	体の調子を整える	そ の 他
1 (水) 635k 28.3g 27.7g	ミルクパン 鶏肉のスパイス炒め マカロニサラダ オニオンスープ 牛乳	鶏肉 ベーコン 牛乳	ミルクパン(乳製品入) マカロニ マヨネーズ バター 油 でん粉	にんにく にんにん きゅうり レモン きゅうり 玉葱 にんにん パセリ	カレー粉 こしょう 塩 バズリカ 塩 こしょう 鶏ガラスープ こしょう コンソメ 醤油 塩
2 (木) 687k 24.1g 13.7g	小女子入りゆかりごはん キャベツの土佐酢和え のっぺい汁 柏餅 牛乳	小女子 舞節 鶏肉 油揚げ 舞節 昆布 豆腐 牛乳	米 強化米 ごま 舞節 里芋 でん粉 柏餅	キャベツ きゅうり 大根 にんにく にんにん 葱	ゆかり粉 醤油 酢 みりん 醤油 みりん 醤油 塩
7 (火) 673k 20.3g 24.1g	ハヤシライス わかめとコーンのサラダ 牛乳	牛肉 わかめ 牛乳	米 強化米 牛脂 バター 砂糖 油	にんにく セロリ 玉葱 にんにん マッシュルーム	塩 こしょう オールスパイス 赤ワイン コンソメ ローリエ ハヤシルートマトケチャップ デミグラスソース トマトピューレ 醤油
8 (水) 617k 21.5g 21.9g	小型きな粉揚げパン 煮込みうどん 和風大根サラダ 牛乳	きな粉 豚肉 焼き海苔 油揚げ 舞節 牛乳	コッペパン(脱脂粉乳入) 油 砂糖 うどん ごま 油	玉葱 にんにん 干し椎茸 葱 大根 にんにん きゅうり キャベツ	塩 酒 みりん 塩 醤油 塩 こしょう 醤油 酢
9 (木) 630k 25.8g 15.6g	ごはん 鰯のねぎみそ炒め 大根のごま酢和え 金時豆の詰め煮 牛乳	鰯 みそ 金時豆 牛乳	米 強化米 砂糖 砂糖 ごま 砂糖	生姜 葱 大根 にんにん きゅうり	酒 みりん 醤油 塩 みりん 酢 醤油 塩
10 (金) 641k 25.6g 26.6g	コンペパン チリコンカーン チーズ入り野菜サラダ 牛乳	大豆 ベーコン 牛挽肉 チーズ 牛乳	コッペパン(脱脂粉乳入) 砂糖 油 油	にんにん 玉葱 にんにく キャベツ にんにん レモン 大根	カレー粉 トマトケチャップ コンソメ トマトピューレ 鶏ガラスープ セージ チリパウダー クスターソース 塩 塩 こしょう オールスパイス 酢
13 (月) 601k 21.1g 13.0g	ピビンバ(麦飯) かきたま中華スープ バナナ 牛乳	豚挽肉 舞節 鶏卵 牛乳	米 強化米 麦 ごま 油 砂糖 ごま油 でん粉	にんにく ほうれん草 もやし にんにん ぜんまい 葱 筍 玉葱 パセリ	醤油 みりん 塩 トウバンジャン 鶏ガラスープ 塩 醤油 こしょう 中華スープの素
14 (火) 644k 24.9g 21.0g	ごはん あんかけ揚げだし豆腐 シーチキンとひじきのいり煮 牛乳	豆腐 鶏挽肉 舞節 ひじき 油揚げ シーチキン 牛乳	米 強化米 でん粉 油 砂糖 油 砂糖	生姜 玉葱 にんにん 枝豆 えのき茸 糸こんにゃく にんにん クワビーズ	みりん 醤油 塩 醤油 みりん
15 (水) 628k 23.9g 23.7g	小型コンペパン クリームスパゲティ キャベツとコーンのサラダ 牛乳	鶏肉 ベーコン 牛乳 粉チーズ 生クリーム 牛乳	コッペパン(脱脂粉乳入) スパゲティ 油 バター 砂糖 油 砂糖	にんにく セロリ 玉葱 パセリ にんにん マッシュルーム キャベツ キョウリン ホールコン 人参	塩 白ワイン コンソメ こしょう ポテトジュの素 塩 こしょう 酢

今月の
季節の食材・地産産物

小女子、柏餅(5/2) ※地元の和菓子屋さんから、手作りの「柏餅」が届きます。
鰯(5/9) アスパラガス(5/16) かつお(5/23) 新ごぼう(5/27)
お茶(5/28) 香キャベツ 新玉ねぎ





平成25年 5月の学校給食献立予定表

附属小学校

日付 献立 たんばく 献立	献立名	使用材料			
		血や肉・骨になる	熱や力になる	体の調子を整える	その他
16 (木) 632k 26.2g 21.3g	ごはん 揚げ魚のマリネ アスパラガスとじゃが芋のソテー	魚	米 強化米 でん粉 小麦粉 砂糖 油	きゅうり 玉葱 にんじん レモン アスパラガス	塩 こしょう 酢 醤油 塩 こしょう
17 (金) 658k 22.6g 23.6g	コンパン カレーシチュー フルーツヨーグルト和え	豚肉 えび 生クリーム 牛乳	コンパン(脱脂粉乳入) 油 じゃが芋 バター	セロリ にんじん 玉葱 クリンピース みかん 梅干 黄桃 バナナ	ベイリーフ 白ワイン こしょう 鶏ガラスープ 塩 カレールク
21 (火) 612k 20.3g 16.3g	茶入りごはん 豚じゃが チンゲン菜のごま和え	豚肉	米 強化米 でん粉 油 砂糖 ごま 油 じゃが芋	赤コンニャク 人参 クリンピース 玉葱 チンゲン菜 もやし	醤油 酒 みりん 塩 醤油
22 (水) 615k 24.9g 23.2g	ミルクパン ミートボール入りマトシチュー 海藻とキャベツのサラダ	合挽肉 豆腐 鶏卵	ミルクパン(乳製品入) 油 でん粉 バター じゃが芋 砂糖	玉葱 生姜 にんじん トマトジュース キャベツ きゅうり ホールコーン	塩 こしょう クローブ ローリエ 塩 オールスパイス トマトケチャップ コンソメ クスターソース 鶏ガラスープ トマトコンソメ
23 (木) 622k 29.8g 16.4g	ごはん かつおのごまがらめ 干草和え じゃが芋とわかめのみそ汁	鯛	米 強化米 でん粉 油 砂糖 ごま油 ごま ごま じゃが芋	生姜 ほうれん草 にんじん もやし 玉葱	醤油 酒 塩 醤油
24 (金) 620k 28.9g 25.1g	コンパン 豚肉のマーマレード煮 マッシュポテト 玉ねぎとキャベツのスープ	豚肉	コンパン(脱脂粉乳入) マーマレード でん粉 砂糖 魚 砂糖 じゃが芋 バター	生姜 にんにく パセリ 玉葱 人参 キャベツ えのき豆	酒 クローブ ローリエ 赤ワイン 醤油 みりん 塩 こしょう 鶏ガラスープ こしょう 醤油 コンソメ 塩
27 (月) 625k 19.1g 19.0g	チキンライス ごぼうサラダ みかんゼリー	鶏肉	米 強化米 油 バター ごま マヨネーズ みかんゼリー	トマトジュース クリンピース 玉葱 にんじん マッシュルーム ホールコーン ごぼう にんじん きゅうり	塩 コンソメ こしょう トマトケチャップ みりん こしょう 塩
28 (火) 643k 28.6g 21.3g	ごはん ししものお茶風味揚げ もやしと油揚げの味噌和え 豆腐と玉葱のみそ汁	ししも 鶏卵 油揚げ わかめ 豆腐 みそ 煮干し	米 強化米 小麦粉 油 砂糖 ごま油 ごま	粉末茶 もやし チンゲン菜 にんじん 玉葱	醤油 塩 酢
29 (水) 674k 24.5g 20.8g	小塚コンパン みそかけめん じゃが芋と大根のサラダ	合挽肉 みそ	コンパン(脱脂粉乳入) 焼きそば麺 (そばと同ラインで製造) でん粉 油 じゃが芋 ごま 油	もやし にんじん キャベツ 葱 にんにく 生姜 大根 にんじん きゅうり ホールコーン	塩 こしょう みりん 酒 塩 こしょう 醤油 酢
30 (木) 593k 26.0g 15.9g	たらこ飯らし寿司 手巻きのり 沢煮碗	高野豆腐 油揚げ たらこ 焼きのり 鶏肉 厚揚げ 長布 鰹節	米 強化米 砂糖 でん粉	かんぴょう 干し椎茸 にんじん 梅干 ごぼう にんじん 菊 えのき豆 みつ菜	酢 塩 醤油 酒 みりん 酒 塩 醤油

※5/29(水)の「みそかけめん」に使用する「焼きそば麺」は、そばと同ラインで製造しています。

(一) 献立表の記載は、学校にお願いした内容に基づいています。