

令和6年5月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵・乳(飲用乳を除く)・大豆・ナッツ・魚卵・甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝類・果物・魚・ごま) ☆年間物質 ☆月別物質 アレルギーマーク (卵・乳(飲用乳を除く)

南地区	5月 1日(水) No. 2	2日(木) No. 19	7日(火) No. 17	8日(水) No. 14	9日(木) No. 4	10日(金) No. 6						
使 用 食 材	<☆むぎ飯>○ <牛乳>● <たけのこごはん> 鶏肉 ☆たけのこ にんじん ☆油揚げ 干しいたけ 砂糖 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ 塩 さやえんどう	<☆むぎ飯>○ <牛乳>● <親子丼> 鶏肉 たまねぎ 干しいたけ ★かまぼこ 砂糖 ☆うすくちしょうゆ けずり節 ☆液卵◎ みつば	<☆米飯> <牛乳>● <高野豆腐のそぼろ煮> サラダ油 鶏肉 たまねぎ にんじん 干しいたけ じゃがいも ★高野豆腐 けずり節 ☆うすくちしょうゆ 砂糖 塩 でん粉	<☆むぎ飯>○ <牛乳>● <八宝菜> サラダ油 県産豚肉 しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 にんじん たまねぎ 干しいたけ ほしきくらげ ★ヤングコーン ★貝柱【いたやがい】◎ イカ● ☆鶏ガラスープの素 砂糖 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 チンゲンサイ	<☆むぎ飯>○ <牛乳>● <アジの大豆衣揚げ> アジ● しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 ★大豆フレーク 米粉 油 <たけのこの土佐煮> ごぼう ☆たけのこ にんじん ☆こんにゃく 砂糖 ☆本みりん ☆しょうゆ ★花かつお	<☆お茶パン>●○ <牛乳>● <アサリのチャウダー> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも アサリ● ☆白ワイン ★サイコロチーズ● ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ★マーガリン● 小麦粉 ★牛乳● ☆乾燥パセリ	<カツオのさらさ揚げ> カツオ● しょうが にんにく ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆カレー粉 でん粉 米粉 油 <たまねぎの味噌汁> たまねぎ ★高野豆腐 ★カットわかめ けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ こまつな <かしわもち> ★かしわもち	<キャベツの岐福(ぎふ)味噌汁> ★厚揚げ えのきだけ けずり節 ☆豆みそ キャベツ <ゼリー> ★サワーゼリー●	<ほうれん草の大豆あえ> ほうれん草 太もやし けずり節 ☆しょうゆ ☆本みりん ★大豆フレーク <孟宗汁> 県産豚肉 ☆たけのこ ★厚揚げ けずり節 ★酒粕 ☆白みそ しめじ こまつな <ふりかけ> ★ふりかけ、	<ギョーザ> ★ギョーザ 油 <わかめスープ> キャベツ えのきだけ ★カットわかめ ☆鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆うすくちしょうゆ	<あおさのしんじょ汁>★白こしょう 干しいたけ ☆豆腐 ★しんじょ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ★カットわかめ こまつな <ゼリー> ★ゼリー(アセロラ)●	<ひよこ豆のサラダ> キャベツ ひよこ豆(ゆで) 枝豆むきみ(冷) ★ドレッシング● <ナタデココポンチ> ★☆黄桃(レトルト)● ★☆ダイスゼリー● ★☆パイン(レトルト)● ★☆ナタデココ∞
	栄養価	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g					

	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン		◎卵			
		●乳(飲用牛乳を除く)			●乳(飲用牛乳を除く)
					∞ナッツ
		●魚全般(だし・レトルトを除く)			●魚全般(だし・レトルトを除く)
				●甲殻類	
				◎貝類	◎貝類
			●果物	●果物	

令和6年5月分 茜部小学校給食献立材料表

\*(用乳を除く)・●…豆乳・∞…ナッツ・◎…魚卵・☉…甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか)・●…貝・●…果物・☉…魚・…ごま) ☆年間物資 ☆月別物資 アレルゲンマーク (◎…卵・●…乳(飲用乳を除く)・●…豆乳・∞…ナッツ・☉)

13日(月) No. 7		14日(火) No. 9		15日(水) No. 10		16日(木) No. 12		17日(金) No. 16		20日(月) No. 18	
<☆米飯>		<☆米飯>		<☆ソフト麺>○		<☆むぎ飯>○		<☆黒パン>●○		<☆米飯>	
<牛乳>●		<牛乳>●		<牛乳>●		<牛乳>●		<牛乳>●		<牛乳>●	
<アユのごま味噌だれ>		<厚焼き卵>		<肉味噌>		<郡上味噌けいちゃん>		<厚揚げのケチャップ炒め>		<イカと新じゃがのあめがら>	
アユ● 塩 米粉 油 ☆豆みそ 砂糖 ☆本みりん ☆調味酒 すりごま、 白ごま(いり)、		★厚焼き卵◎  <肉じゃが> 砂糖 ☆しょうゆ けずり節 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも さやいんげん		しょうが 鶏肉 ☆調味酒 たまねぎ にんじん けずり節 砂糖 ☆豆みそ でん粉		サラダ油 しょうが にんにく 鶏肉 たまねぎ キャベツ 太もやし ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆本みりん 砂糖 ★郡上味噌 ☆豆みそ		サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 ☆調味酒 ★厚揚げ(冷) ★マッシュルーム ピーマン ★☆ケチャップ ★☆トマトソース 砂糖 ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう		じゃがいも 油 イカ● しょうが ☆調味酒 でん粉 油 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒	
<角麩の煮つけ>		<アサリの味噌汁>		<お茶豆>		<つき大根の炒め煮>		<アスパラのミモザソテー>		<こんにゃくのきんぴら>	
サラダ油 鶏肉 ごぼう にんじん ☆こんにゃく ☆角麩○ けずり節 砂糖 ☆しょうゆ 枝豆むきみ(冷)		アサリ● えのきだけ ☆豆腐 けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ねぎ		大豆 でん粉 油 ★お茶 砂糖		サラダ油 大根 にんじん ☆油揚げ 砂糖 ☆調味酒 ☆しょうゆ		サラダ油 キャベツ グリーンアスパラガス とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう		サラダ油 ☆あげはんぺん さやいんげん 砂糖 ☆しょうゆ ☆一味唐辛子	
<清流汁>				<キャベツの香りあえ>		<かきたま汁>		<キャロットポタージュ>		<沢煮椀>	
えのきだけ 生しいたけ ★かまぼこ(魚) ★米粉麺 けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ほうれん草				キャベツ きゅうり ★青じそ粉 塩		干しいたけ ☆豆腐 けずり節 ☆うすくちしょうゆ 塩 でん粉 ☆液卵◎ ほうれん草		サラダ油 たまねぎ にんじん ★白いんげん豆ペースト ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ★牛乳●		県産豚肉 ☆調味酒 ごぼう 干しいたけ 大根 けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ みつば	
エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	

種別	種別	種別	種別	種別
	◎卵		◎卵	
				●乳(飲用牛乳を除く)
☉魚全般(だし・レトルトを除く)				
				☉甲殻類
	●貝類			

令和6年5月分 茜部小学校給食献立材料表

)…魚卵 ●…甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか) ●…貝 ●…果物 ●…魚、…ごま) ☆年間物資 ☆月別物資 アレルゲンマーク (☉…卵 ●…乳(飲用乳を除く) ●…豆乳 ∞…ナッツ ◎…魚卵 ●…甲殻類(エビ・カニ・たこ

21日(火) No. 3	22日(水) No. 15	23日(木) No. 5	24日(金) No. 11	27日(月) No. 1	28日(火) No. 8
<☆米飯>	<☆一食うどん>○	<☆むぎ飯>○	<☆コッペパン>●○	<☆米飯>	<☆米飯>
<牛乳>●	<牛乳>●	<牛乳>●	<牛乳>●	<牛乳>●	<牛乳>●
<豚肉のしょうが焼き> サラダ油 県産豚肉 しょうが たまねぎ ピーマン ☆本みりん ☆しょうゆ ☆調味酒	<カレーうどん> 鶏肉 干しいたけ にんじん たまねぎ ☆油揚げ けずり節 塩 ☆しょうゆ ☆カレー粉	<シーフードライス> サラダ油 たまねぎ とうもろこし むきエビ● ☆調味酒 アサリ● ☆調味酒 ★サケフレーク● ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<スロッピーショー> サラダ油 にんにく 県産豚肉 たまねぎ ★カット大豆 ★ウスターソース ★☆ケチャップ 塩 ☆こしょう	<チャンプルー> ★豆腐(冷) サラダ油 県産豚肉 ほしきくらげ にんじん 太もやし にら ☆しょうゆ ☆本みりん 塩 ☆こしょう ごま油 ★花かつお	<笹かまぼこの磯辺揚げ> ★ささかまぼこ● ★青のり粉 小麦粉 米粉 油
<ツナとひじきの煮物> サラダ油 ☆つきだしこんにゃく ひじき にんじん ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ けずり節 さやえんどう	ねぎ でん粉	<グリーンポテト> じゃがいも 塩 ☆こしょう ☆乾燥パセリ	<キャベツのサラダ> キャベツ きゅうり パプリカ ★ドレッシング●	<卵入りもずく汁> 干しいたけ ★もずく ★糸かまぼこ ☆調味酒 ☆うすくちしょうゆ 塩 けずり節 でん粉	<おおくすかけ> じゃがいも にんじん ごぼう さやいんげん 干しいたけ 糸こんにゃく ☆豆腐 ☆油揚げ ★玉麩 けずり節 ☆しょうゆ 塩 ☆本みりん でん粉
<岐福早田味噌汁> 大根 にんじん えのきだけ ☆油揚げ ☆豆腐 ★おつゆ麩 けずり節 ☆豆みそ こねぎ	<小松菜のごまあえ> こまつな 切り干し大根 にんじん けずり節 ☆しょうゆ すりごま、 <そらまめ> ★揚げそらまめ	<アスパラガスのスープ> ☆ベーコン にんじん キャベツ グリーンアスパラガス ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<ポテトスープ> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ☆乾燥パセリ	<卵入りもずく汁> 干しいたけ ★もずく ★糸かまぼこ ☆調味酒 ☆うすくちしょうゆ 塩 けずり節 でん粉 ★液卵● チンゲンサイ	<ほうれん草のおかかあえ> ほうれん草 太もやし けずり節 ☆しょうゆ ☆本みりん ★花かつお
<豆乳デザート> ★豆乳デザート●●		<ヨーグルト> ★ヨーグルト●		<フルーツ盛り合わせ> ★マンゴーゼリー● ★パイナップル(レトルト)● ★みかん(レトルト)●	<ずんだ餅> ★ずんだ餅
エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g

種別	種別	種別	種別	種別	種別
			●乳(飲用牛乳を除く)	☉卵	☉卵
		●豆乳(豆腐等以外)			
	●魚全般(だし・レトルトを除く)	●魚全般(だし・レトルトを除く)			
	●魚卵				
		●甲殻類			
		●貝類			
		●果物	●果物	●果物	

令和6年5月分 茜部小学校給食献立材料表

・いかに、●…貝、●…果物、●…魚、…ごま) ☆年間物質 ☆月別物質 アレルゲンマーク (●…卵、●…乳 (食

29日(水) No. 13	30日(木) No. 20	31日(金) No. 21
<☆むぎ飯>○	<☆米飯>	<☆食パン>●○
<牛乳>●	<牛乳>●	<牛乳>●
<大根と豚肉の煮物> けずり節 県産豚肉 大根 にんじん 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん 塩	<ハヤシライス> サラダ油 牛肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ★☆クチャップ ★ウスターソース 塩 ☆洋風スープの素 小麦粉 ☆マーガリン● ☆★デミグラスソース○	<白身魚フライ> ★白身魚フライ● 油
<さやいんげんの削り節あえ> さやいんげん 太もやし ☆油揚げ けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ★オリーブ油 たまねぎ 赤ピーマン 砂糖 塩 ☆こしょう ☆酢 ☆乾燥パセリ	<キャベツのカレーソテー> サラダ油 キャベツ ピーマン とうもろこし ☆カレー粉 ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう
<ごぼうの岐福(ぎふ)味噌汁> ごま油 ごぼう えのきだけ じゃがいも けずり節 ☆豆みそ キャベツ	<ミネストローネ> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも ★ホールトマト ★白いんげん豆(ゆで) ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<オレンジ> オレンジ●
<納豆> ★系引き納豆	<コーンもやし> 太もやし とうもろこし ☆洋風スープの素 塩	
エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g

種別	種別	種別
	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)
		●魚全般(だし・レトルトを除く)
		●果物