

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・卵黄・乳・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) ☆年間物質 ★月別物質

南地区	5月1日(水) No. 2	7日(火) No. 17	8日(水) No. 14	9日(木) No. 4	10日(金) No. 6	
使 用 食 材	<☆麦ごはん>○ <牛乳>●	<☆米飯> <牛乳>●	<☆麦ごはん>○ <牛乳>●	<☆麦ごはん>○ <牛乳>●	<☆お茶パン>●○ <牛乳>●	
	<たけのこごはん> 鶏肉 ☆たけのこ 干しいたけ にんじん 砂糖 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ○ 塩 ☆油揚げ さやえんどう	<高野豆腐のそぼろ煮> サラダ油 鶏肉 干しいたけ たまねぎ にんじん じゃがいも けずり節 ☆うすくちしょうゆ○ 砂糖 塩 ★高野豆腐 でん粉	<八宝菜> サラダ油 県産豚肉 しょうが ☆しょうゆ○ ☆調味酒 干しいたけ ほしきくらげ たまねぎ にんじん ★ヤングコーン ☆鶏ガラスープの素 砂糖 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ○ ☆調味酒	<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	<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 ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう ★マーガリン●	<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 ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう ★マーガリン●
	<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	<ほうれん草の大豆あえ> 太もやし けずり節 ☆しょうゆ○ ☆本みりん ほうれん草 ★大豆フレーク	貝柱【いたやがい】● イカ● でん粉 チンゲンサイ	<たけのこの土佐煮> ごぼう ☆こんにゃく ☆たけのこ にんじん 砂糖 ☆本みりん ☆しょうゆ○	<小麦粉> ☆サイコロチーズ● アサリ● ☆白ワイン 牛乳● ☆乾燥パセリ	<ひよこ豆のサラダ> キャベツ ★ひよこ豆(ゆで) 枝豆むきみ(冷) 【別配】 ★ドレッシング(コーン)●
	<たまねぎの味噌汁> たまねぎ けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ★高野豆腐 ★カットわかめ こまつな	<孟宗汁> 県産豚肉 ☆たけのこ しめじ けずり節 ★酒粕 ☆白みそ ★厚揚げ(冷) 2g こまつな	<ギョーザ>○ ★ギョーザ○ 油	<あおさのしんじょ汁> 干しいたけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ○ ☆豆腐 ★しんじょ ★カットわかめ こまつな	<ナタデココボンチ> ☆黄桃(レトルト)● ★ダイスゼリー● ★ナタデココ∞ ★パイン(レトルト)●	
	<かしわもち> ★かしわもち	<ふりかけ> ★ふりかけ	<わかめスープ> えのきだけ ☆鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆うすくちしょうゆ○ キャベツ ★カットわかめ	<ゼリー> ★ゼリー(アセロラ)●		
	種別	種別	種別	種別	種別	
	ア レ ル ゲ ン					●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	

アレルギーマーク (卵…卵、牛乳…乳(飲用乳を除く)、大豆…豆乳、ナッツ…ナッツ、魚卵…魚卵、甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか)…貝、果物…果物) ☆年間物資 ★月別物資 アレルギーマーク (卵…卵、牛乳…乳(飲用乳を除く))

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> <牛乳> 牛乳 <アユのごま味噌だれ> アユ 塩 米粉 油 【別配】 ☆豆みそ 砂糖 ☆本みりん ☆調味酒 すりごま、 白ごま(いり)	<☆米飯> <牛乳> 牛乳 <厚焼き卵> ★厚焼き卵 <肉じゃが> 県産豚肉 砂糖 ☆しょうゆ けずり節 たまねぎ にんじん じゃがいも さやいんげん	<☆ソフト麺> 〇 <牛乳> 牛乳 <肉味噌> サラダ油 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 <お茶豆> 大豆 でん粉 油 ★お茶 砂糖 <キャベツの香りあえ> キャベツ きゅうり ★青じそ粉 塩	<☆麦ごはん> 〇 <牛乳> 牛乳 <郡上味噌けいちゃん> サラダ油 鶏肉 しょうが にんにく たまねぎ 太もやし キャベツ ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆本みりん 砂糖 ★郡上味噌 ☆豆みそ <つぎ大根の炒め煮> サラダ油 大根 にんじん 砂糖 ☆調味酒 ☆しょうゆ ☆油揚げ <かきたま汁> 干しいたけ けずり節 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆豆腐 でん粉 ☆液卵 ほうれん草	<☆黒パン> 〇 <牛乳> 牛乳 <厚揚げのケチャップ炒め> サラダ油 県産豚肉 ☆調味酒 にんにく しょうが ★マッシュルーム ★☆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 ★厚揚げ(冷) ピーマン <アスパラのミモザソテー> サラダ油 キャベツ とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう グリーンアスパラガス <キャロットポタージュ> サラダ油 たまねぎ ★にんじんペースト ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ★白いんげん豆ペースト 牛乳 コーンスターチ ☆乾燥パセリ	<☆米飯> <牛乳> 牛乳 <イカと新じゃがのあめがら> 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 <こんにゃくのきんぴら> サラダ油 ☆つきだしこんにゃく にんじん 砂糖 ☆しょうゆ ★あげはんぺん さやいんげん <沢煮椀> 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 <ひじきの佃煮> ★ひじきのつくだ煮
種別	種別	種別	種別	種別	種別
	卵		卵	牛乳(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 菫部小学校給食献立材料表

炊用乳を除く). ●…豆乳. ∞…ナッツ. ◎…魚卵. ☸…甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか). ●…貝. ●…果物) ☆年間物資 ☆月別物資

21日(火) No. 3	22日(水) No. 15	23日(木) No. 5	24日(金) No. 11
<☆米飯>	<☆うどん>○	<☆麦ごはん>○	<☆コッペパン>●○
<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 ☆本みりん ☆しょうゆ○ ☆調味酒 ピーマン	<カレーうどん> 鶏肉 干しいたけ にんじん たまねぎ けずり節 塩 ☆しょうゆ○ ☆カレー粉 ☆油揚げ ねぎ でん粉	<シーフードライス> サラダ油 たまねぎ とうもろこし ★サケフレーク☸ ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう むきエビ☸ ☆調味酒 アサリ◎ ☆調味酒	<スロッピーショー> サラダ油 県産豚肉 にんにく 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 砂糖
<ツナとひじきの煮物> サラダ油 ☆つきだしこんにゃく にんじん ひじき ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ○ けずり節 さやえんどう	<キピナゴのから揚げ> キピナゴ●☸ しょうが ☆しょうゆ○ ☆調味酒 でん粉 米粉 油	<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 【別配】 ★ドレッシング(コールスロー)●
<岐福早田味噌汁> 大根 えのきだけ けずり節 ☆豆みそ にんじん ☆油揚げ ☆豆腐 ★おつゆ麩○ こねぎ	<小松菜のごまあえ> 切り干し大根 にんじん けずり節 ☆しょうゆ○ こまつな すりごま、	<アスパラガスのスープ> ☆ベーコン にんじん ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう キャベツ グリーンアスパラガス	<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
	<そらまめ> ★揚げそらまめ	<豆乳デザート> ★豆乳デザート●●	<ヨーグルト> ★ヨーグルト●
種別	種別	種別	種別
			●乳(炊用牛乳を除く)
		●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