

令和7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、乳…乳(飲用乳を除く)、豆乳…豆乳、ナッツ…ナッツ、魚卵…魚卵、甲殻…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、貝…貝、果物…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	5月 1日(木) No. 1	2日(金) No. 20	7日(水) No. 10	8日(木) No. 17	9日(金) No. 14	12日(月) No. 5
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛
	<☆米飯>	<☆コッペパン>🍞○	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆コッペパン>🍞○	<☆米飯>
	<たけのこごはん>	<ポークビーンズ>	<小イワシの磯辺揚げ>	<ハヤシライス>	<ポテトコロッケ>	<アユの甘だれ>
	鶏肉 干しいたけ にんじん ☆たけのこ ☆油揚げ 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん 塩 さやえんどう(生)	大豆 サラダ油 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも ☆☆トマトピューレ ★☆ケチャップ ★ウスターソース 砂糖 ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	小イワシ🐟 しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 ★青のり粉 小麦粉○ 米粉 油	サラダ油 県産豚肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ★☆ケチャップ ★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○	★ポテトコロッケ○ 油 <グリーンソテー> ☆ベーコン キャベツ こまつな ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	アユ🐟 塩 米粉 油 【別】 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆本みりん
	<サワラの香り揚げ>	<オムレツ>	<キャベツのレモンあえ>	<豆のマリネ>	<パンブキンポターージュ>	<鶏肉と角麩のうま煮>
	サワラ🐟 ☆調味酒 ★青じそ粉 小麦粉○ 米粉 油	★オムレツ🍳 <海藻サラダ> ★海藻ミックス 大根 きゅうり とうもろこし 【別】 ★ドレッシング(和風)	キャベツ にんじん きゅうり ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん ★レモン果汁🍋	大豆 砂糖 ☆うすくちしょうゆ サラダ油 たまねぎ 赤ピーマン 砂糖 塩 ☆こしょう ☆穀物酢	サラダ油 たまねぎ ★かぼちゃペースト ★白いんげん豆ペースト ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう 牛乳🥛 コーンスターチ パセリ	サラダ油 鶏肉 ごぼう ☆たけのこ 干しいたけ にんじん ★角麩○ 砂糖 ☆しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)
<たまねぎの岐福(ぎふ)味噌汁>	<海菜サラダ>	<うずみ>	<コーンもやし>		<清流汁>	
たまねぎ ★高野豆腐 けずり節 ☆豆みそ ★カットわかめ こまつな	★海藻ミックス 大根 きゅうり とうもろこし 【別】 ★ドレッシング(和風)	鶏肉 むきえび🦐 大根 ☆つぎだしこんにゃく ☆豆腐 ☆油揚げ ごぼう しめじ けずり節 塩 ☆しょうゆ ねぎ	太もやし とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう		にんじん えのきだけ ★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	
<かしわもち>						
★かしわもち						
種別	種別	種別	種別	種別	種別	種別
	🥚卵			🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	
	○小麦・大麦(調味料を除く)		○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)
	🐟魚全般(だし・レトルトを除く)		🐟魚全般(だし・レトルトを除く)			🐟魚全般(だし・レトルトを除く)
			🐟魚卵			
			🦞甲殻・頭足類			
			🍎果物			

令和7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)、🌱…豆乳、∞…ナッツ、🐟…魚卵、🦀…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、🍎…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	13日(火) No. 11	14日(水) No. 8	15日(木) No. 12	16日(金) No. 19	19日(月) No. 15	20日(火) No. 7	
使 用 食 材	<牛乳>🍌	<牛乳>🍌	<牛乳>🍌	<牛乳>🍌	<牛乳>🍌	<牛乳>🍌	
	<☆米飯>	<☆ソフト麺>○	<☆米飯>	<☆食パン>🍌○	<☆米飯>	<☆米飯>	
	<ツナライス> サラダ油 たまねぎ にんじん ★魚のオイル漬け とうもろこし さやいんげん(冷) ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<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	<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	<肉団子のトマト煮> サラダ油 ★肉団子 たまねぎ にんじん ☆トマトソース ★☆ケチャップ ★トマトピューレ ★ウスターソース 砂糖 でん粉	<大根と豚肉の煮物> 県産豚肉 大根 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん 塩 けずり節 さやいんげん(冷)	<中華丼> 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	<中華丼>
	<粉ふきいも> じゃがいも 塩 ☆こしょう	<お茶豆> 大豆 でん粉 米粉 油 ★お茶 砂糖 水	<もずくの卵スープ> 干しいたけ ★もずく ☆★鶏ガラスープの素 ☆うすくちしょうゆ 塩 でん粉 チンゲンサイ ☆液卵🍌	<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 塩 ☆こしょう	<小松菜のごまあえ> にんじん こまつな 太もやし けずり節 ☆うすくちしょうゆ すりごま、	<イカ煮> チンゲンサイ ☆★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 ごま油	<イカ煮>
<キャベツのスープ> にんじん キャベツ ★カットウィンナー ★白いんげん豆ゆで 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素	<いんげんのけずり節あえ> さやいんげん(生) 太もやし ☆油揚げ けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん	<フルーツ盛り合わせ> ☆黄桃 [レトルト] 🍑 ★ダイスゼリー (いちご) 🍓 ★パイナップル [レトルト] 🍍	<野菜スープ> ☆ベーコン 大根 にんじん じゃがいも 枝豆むきみ ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<じゃがいもの枝福(ぎふ)味噌汁> たまねぎ じゃがいも ☆油揚げ ★カットわかめ けずり節 ☆豆みそ ねぎ	<春巻き> ★春巻き○ 油	<春巻き> ★春巻き○ 油	
				<ジャム> ★岐阜市産イチゴジャム🍓	<納豆> ★糸引き納豆	<わかめスープ> キャベツ 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 ★カットわかめ	
	種別	種別	種別	種別	種別	種別	
ア レ ル ゲ ン			🍌卵				
						○小麦・大麦(調味料を除く)	
						🦀甲殻・頭足類	
				🍌果物	🍌果物		

令和7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・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝・果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	21日(水) No. 13	22日(木) No. 6	23日(金) No. 9	26日(月) No. 3	27日(火) No. 2	28日(水) No. 18	
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	
	<☆ソフト麺>○	<☆米飯>	<☆食パン>🍞○	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆一食中華麺>○	
	<和風カレーあんかけ> 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 ねぎ でん粉	<肉じゃが> サラダ油 県産豚肉 たまねぎ ☆しらたき にんじん じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	<チリコンカン> サラダ油 にんにく 県産豚肉 塩 ☆こしょう たまねぎ 金時豆 ★ウスターソース ★ケチャップ 赤とうがらし	<鶏肉のオランダ煮> 鶏肉 しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 米粉 ★鶏レバー(粉付) 油 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 ★鶏ガラスープの素 ☆白ごま(いり)、	<親子丼> 鶏肉 たまねぎ にんじん ★かまぼこ(白) 砂糖 ☆うすくちしょうゆ けずり節 ☆液卵🥚	<五目ラーメン> サラダ油 にんにく 県産豚肉 ☆しょうゆ ☆調味酒 にんじん 太もやし ほしきくらげ ★メンマ ★なると巻き ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆しょうゆ ☆こしょう ねぎ	
	<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	<厚焼き卵> ★厚焼き卵🥚	<アスパラのソテー> サラダ油 グリーンアスパラガス キャベツ とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<アスパラのソテー> サラダ油 グリーンアスパラガス キャベツ とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<磯錦> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ にんじん ★ちくわ ★くわがめ 砂糖 ☆しょうゆ さやいんげん(冷)	<小松菜のおひたし> 太もやし ☆油揚げ ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ けずり節 こまつな	<シイラのあられ揚げ> シイラ🍷 ☆調味酒 ☆しょうゆ しょうが でん粉 米粉 油
	<煮びたし> しめじ チンゲンサイ 太もやし とうもろこし けずり節 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ	<アサリの味噌汁> 大根 あさり🍷 えのきだけ ★厚揚げ(冷) けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ねぎ	<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	<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	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁> 大根 えのきだけ ☆豆腐 けずり節 ☆豆みそ ★カットわかめ	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁> 大根 えのきだけ ☆豆腐 けずり節 ☆豆みそ ★カットわかめ	<じゃがいもの中華炒め> ごま油 じゃがいも にんじん ピーマン ★オイスターソース🍷 ☆しょうゆ 塩 ☆こしょう 砂糖 ☆穀物酢 ☆白ごま(いり)、 <ゼリー> ★ミニゼリー(アセロラ)🍷
種別	種別	種別	種別	種別	種別	種別	
ア レ ル ゲ ン		🥚卵	🥛乳(飲用牛乳を除く)		🥚卵		
					🥛乳(飲用牛乳を除く)		
	🐟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						
	🍪貝類				🍪貝類		
					🍎果物		

令和7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、乳(飲用乳を除く)、大豆乳、ナッツ、魚卵、甲殻、頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、貝類、果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	29日(木) No. 16	30日(金) No. 4
使 用 食 材	<牛乳> 🍶	<牛乳> 🍶
	<☆米飯>	<☆コッペパン> 🍞🍞
	<郡上味噌けいちゃん> 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	<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🍶
<切り干し大根とツナの煮つけ> サラダ油 切り干し大根 にんじん ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆うすくちしょうゆ けずり節	<豆のサラダ> キャベツ きゅうり ★ひよこ豆 大豆 とうもろこし 【別】 ★ドレッシング(コーン) 🍷	
<錦糸卵のすまし汁> えのきだけ にんじん けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆豆腐 こまつな ★錦糸卵🍷	<フルーツポンチ> ☆黄桃〔レトルト〕 🍑 ★カクテルゼリー🍷 ★パイン〔レトルト〕 🍷	
	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	🍷卵	🍷乳(飲用牛乳を除く)
	🍞小麦・大麦(調味料を除く)	🍞小麦・大麦(調味料を除く)
		🍤貝類
		🍷果物