

令和6年 5月分 予 定 給 食 献 立 表						
*食材名の後の（ ）内は、加工食品に含まれる食物アレルギー特定原材料です。				兵庫小学校		
日 曜	献立からの メッセージ	献 立 名	食 品 名			調味料
			おもに体をつくる	おもにエネルギーになる	おもに体の調子を整える	
1	ミルクトーストについて (水)	ミルクトースト 牛乳 (除去食：食パン) パンネのミートソース おだんごスープ	牛乳1本 豚ひき肉10 車麩鶏肉団子(小麦)20	食パンバター(乳)練乳(乳)8 マカロニ(小麦)7 油0.3	玉ねぎ20ピーマン5にんじん3 キャベツ20玉ねぎ16にんじん5 小松菜5しめじ3	ケチャップ 塩 がらスープ しょうゆ塩酒
7	さがのやさしいについて (火)	ごはん 牛乳 肉じゃが かまぼこサラダ	牛乳1本 豚肉40 オーシャンキング(林・効)7	ごはん じゃが芋60 砂糖 野菜ドレッシング(小麦)	玉ねぎ40にんじん15 こんにゃく20しいたけ0.5青豆3 キャベツ25きゅうり10にんじん5	しょうゆ 酒 塩 こしょう
8	楽しい給食時間にしよう (水)	ココア揚げパン 牛乳 野菜のオイスターソース炒め 佐賀ありたどりと佐賀の大豆のスープ	ココア 牛乳1本 豚肉10 とり肉25大豆8	コッペパン(小麦・乳) 砂糖 油 シェルマカロニ8	キャベツ20もやし10こまつな5 たまねぎ5にんじん5 玉ねぎ20にんじん5にんにく0.2 パセリ0.3	オイスターソース 塩 こしょう がらスープ 塩 しょうゆ
9	図書館の本とコラボ「干したから」 (木)	ごはん 牛乳 いわしのうめ煮 みそ汁 切干大根の煮物	牛乳1本 いわしのうめ煮40 わかめ0.2 みそ9 こうやどうふ0.5 油揚げ2	ごはん  ふ1 砂糖	たまねぎ20にんじん6えのき5 しいたけ0.1にんじん2切り干し大根4つきこんにゃく3	昆布 かつお節 塩
10	くせんいくん給食 (金)	ごはん 牛乳 ハヤシライス 春キャベツソテー	牛乳1本 豚肉40 ベーコン(卵・乳なし)3	ごはん 油0.3 じゃが芋35 油0.3	たまねぎ50にんじん10 しめじ5にんにく0.3トマト缶9 キャベツ30コーン5赤パプリカ2もやし10	デミグラスソース ケチャップ ハヤシルウ 塩こしょう
13	よくかんで食べよう (月)	ミルクパン 牛乳 スパゲティナポリタン 野菜サラダ	牛乳1本 豚肉20 ベーコン(卵・乳なし)5 ツナ5	ミルクパン(小麦・乳) スパゲティ32オリーブ油0.3 砂糖 和風ドレッシング(小麦)7	たまねぎ30ほうれん草6にんじん5 トマト缶15 キャベツ30きゅうり15コーン5	ケチャップ ソース 塩
14	まごわやさしい給食 (火)	ごはん 牛乳 白身魚オーロラソース焼き 佐賀れんこんの金平 わかめとじゃがいものみそ汁	牛乳1本 白身魚40 わかめ0.4	ごはん ノンエッグハーフ8 ごま油0.2 さとう0.5 じゃがいも20	ソテーオニオン10コーン2 れんこん22にんじん5 玉ねぎ20にんじん10 しめじ3 ねぎ2つきこんにゃく10	ケチャップ しょうゆ いりこだし
15	勉強おうえん献立 (水)	ミルクパン 牛乳 マカロニグラタン (除去食：マカロニソテー) ミートボールスープ ゼリー	牛乳1本 とり肉15牛乳10 シュレッドチーズ10 ミートボール(鶏・豚・小麦)18 大豆5	ミルクパン(小麦・乳) マカロニ(小麦)9バター0.5 ホワイトソース(小麦・乳)34 ぶどうゼリー	玉ねぎ20青豆3にんじん5 いんげんピーヌレ12粉パセリ 玉ねぎ20キャベツ20トマト缶10 にんじん10にんにく0.1パセリ0.3	塩 こしょう がらスープ 塩 しょうゆ
16	ねぎについて (木)	ごはん 牛乳 鶏の照り焼き さわかん おかか炒め	牛乳1本 鶏肉50 豚肉10 かつおぶし0.2 ベーコン(卵・乳)なし	ごはん 砂糖 油	しょうが0.2 にんにく0.2 ごぼう15たけのこ6もやし15 にんじん5ねぎ1しいたけ0.2えのき3 キャベツ30にんじん2	酒しょうゆ かつおぶし酒 しょうゆ 塩 しょうゆ
17	春雨について (金)	ごはん 牛乳 ホイコーロー 春雨とお野菜つみれのスープ ひじき佃煮	牛乳1本 豚肉40赤みそ3 お野菜つみれ(乳・卵なし) ひじき佃煮(ごま・小麦)	ごはん ごま油1砂糖1 春雨6	キャベツ30玉ねぎ15たけのこ8 にんじん5 玉ねぎ20小松菜5にんじん8 ねぎ2きくらげ0.1	しょうゆ 酒 かつおだし しょうゆ 塩
20	カルちゃん給食 (月)	ミルクパン 牛乳 ソース焼きそば キラキラフルーツミックス チーズ(除去食：なし)	牛乳1本 豚肉20 竹輪6 かつお節0.2 1食チーズ(乳)12	ミルクパン(小麦・乳) スパゲティ32油0.3 アセロラジュレ20	キャベツ30もやし20玉ねぎ20 にんじん10ねぎ3 もも缶15みかん缶15パイン缶15	ソース 塩 酒しょうゆ

令和6年 5月分 予 定 給 食 献 立 表

*食材名の後の（ ）内は、加工食品に含まれる食物アレルギー特定原材料です。

兵庫小学校

日 曜	献立からの メッセージ	献 立 名	食 品 名			調味料
			おもに体をつくる	おもにエネルギーになる	おもに体の調子を整える	
21	チキンライス について (火)	チキンライス 牛乳 野菜たっぷりクリームシチュー (除去食：スープ煮)	鶏肉25 牛乳1本 豚肉15 ベーコン(卵・乳なし)4	ごはん 油0.3 じゃが芋30 牛乳40 ホワイトルウ7	玉ねぎ20にんじん5青豆7 ほうれん草4 玉ねぎ40 アスパラ3 にんじん10 コーン5 しめじ3	塩 しょうゆ ケチャップ 塩 こしょう
22	おはしのもち かたについて (水)	ミニミルクパン牛乳 ジャム 野菜ちゅうかめん チーズサラダ (除去食：野菜サラダ)	牛乳1本 豚肉20 ちくわ7(卵・乳なし) 油揚げ2 チーズ6	ミルクパン(小麦・乳いちごジャム) ちゃんぽん麺67 油0.3 ごま油0.2 エッグケア10(卵なし)	にんにく0.2たまねぎ20にんじん8 こまつな4もやし10 きゅうり20赤パプリカ2キャベツ30	 ガラスープ塩 こしょう
23	〈鉄っちゃん 給食〉  (木)	ごはん 牛乳 魚すり身の青じそ揚げ ひじきの炒り煮 実だくさん味噌汁	牛乳1本 白身魚すり身40(卵なし) ひじき2油揚げ3 厚揚げ15味噌9	ごはん 揚げ油 でんぶん1 砂糖 油	玉ねぎ15青じそ0.3 青豆6 にんじん2 たまねぎ20しめじ5にんじん5 ねぎ2つきこんにゃく5	 酒しょうゆ いりこ 酒
24	わかめに ついて (金)	ごはん 牛乳 佐賀の食材たっぷりのカレー シーフードサラダ	牛乳1本 鶏肉30 オーツジャツギング (卵・乳なし)5 ツナ5	ごはん じゃが芋30 野菜ドレッシング(小麦)3 和風ドレッシング(小麦)3	たまねぎ50にんじん10アスパラ7 にんにく0.2トマト缶5チャツネ1.2 キャベツ20きゅうり20コーン3	カレールウ 塩ソース
27	おたんじょう 給食 (月)	食パン 牛乳 ハンバーグ 茹でキャベツ マカロニスープ ゼリー	牛乳1本 ハンバーグ60(乳・卵なし) 鶏肉15	食パン(小麦・乳) 砂糖 ABCマカロニ5	 佐賀みかんゼリー キャベツ30 たまねぎ20きゃべつ25コーン5 にんじん10にんにく0.1	ケチャップ ソース カレー粉 塩 酒 ガラスープ
28	チンジャオロ ースについて (火)	ごはん 牛乳 白身魚味噌マヨ焼き チンジャオロース わかめ汁	牛乳1本 メルルーサ40味噌1.5 豚肉25 わかめ0.4 かまぼこ5	ごはん 砂糖1 マヨネーズ風ソース(卵なし)10 かたくりこ 油 砂糖	ソテーオニオン7パセリ0.1 ピーマン10パプリカ5だけのこ5 小松菜5玉ねぎ10にんじん10 ねぎ2	塩 酒 しょうゆ オイ スターソース いりこ 酒
29	ぶたにくに ついて (水)	ミルクパン 牛乳 スパゲティミートソース コーンサラダ	牛乳1本 豚ひき肉20 	ミルクパン(小麦・乳) スパゲティ(小麦)32オリーブ油1 玉ねぎドレッシング(小麦・卵)6	トマト缶20 パセリ0.3 にんにく0.2 玉ねぎ35にんじん10マッシュルーム4 キャベツ33きゅうり10コーン7	ローレル 酒 ケチャップ 塩 塩
30	なすについて (木)	ごはん 牛乳 麻婆なす ワンタンスープ こんぶ佃煮	牛乳1本 豚ミンチ肉25 赤みそ2 とり肉20 こんぶ佃煮(小麦)	ごはん 春雨2片栗粉2砂糖1.5油0.3 ワンタン(小麦)7	しょうが0.3 にんにく0.3 なす45人参5 チンゲンサイ5にんじん6だけのこ5 しいたけ0.10たまねぎ30	トウバンジャン 酒 しょうゆ ガラスープ しょうゆ塩酒
31	おでんについ て  (金)	ごはん 牛乳 カレーおでん風煮 豚肉のスタミナ炒め	牛乳1本 鶏肉30 竹輪(卵・乳なし)15 厚揚げ20 豚肉25	ごはん じゃがいも30 砂糖 砂糖 ごま油	だいこん40にんじん5 青豆5 こんにゃく15 もやし20ニラ4にんにく0.2 にんじん10キャベツ20	しょうゆ 酒カレー粉 みりん 酒 しょうゆ塩