

5月給食献立表



弥生学校給食センター

*牛乳(主に体をつくるものになる)は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の()はダシ取りのみ、< >は加工品です。

日	学校 確認欄	料理名	主に体をつくる ものになる食品	主に調子を整える ものになる食品	主にエネルギーの ものになる食品	その他	一 番 号 表	加工品等のアレルギー表示 *コタミ						もりつけかた	行 給 事 業 中 止 手 続 済 み	
								加工品名等	卵	乳	小麦	そば	えび			かに
1金		中華混ぜごはん	<焼豚>	乾しいたけ、にんじん、チンゲンサイ、枝豆、たけのこ(水煮)	米、ごま油	しょうゆ、酒、塩、中華あじ	11016	焼豚		●					1 かますフライ たいやき	
		カマスフライ	カマスフライ		大豆油		10042	カマスフライ		●					わかめのすまし汁	
		わかめのすまし汁	豆腐、わかめ、<かまぼこ>、(かつお節)	にんじん、ねぎ、玉ねぎ			しょうゆ、塩、水、和風だし	10028	かまぼこ						ちゅうかまぜごはん	
		たい焼き			たい焼き			15002	たい焼き		●					
7木		ごはん			米									7 ボイルキャベツ		
		鶏肉のみそカツ	鶏肉、米みそ		天ぷら粉、パン粉、大豆油、さとう、ごま	塩、こしょう、水、みりん	1003	天ぷら粉		●					みそカツ(2こ)	
		ボイルキャベツ		キャベツ											よしのじり	
8金		カレーピラフ	鶏肉、<ウインナー>	にんじん、玉ねぎ、エリンギ、グリーンピース	米、サラダ油	塩、こしょう、コンソメ、カレー粉	11028	ウインナー(シャウエッセ)							8 にんじんケーキ	
		ABCスープ	<ベーコン>、(チキンがらスープ)	にんじん、玉ねぎ、キャベツ、パセリ	マカロニ	コンソメ、塩、こしょう、しょうゆ、水	11010	ベーコン							カレーピラフ	
		にんじんケーキ	卵	うらごしにんじん	小麦粉、さとう、サラダ油	ベーキングパウダー									エービーシースープ	
11月		ごはん			米									11 ごまじゃこサラダ		
		麻婆春雨	豆腐、豚ひき肉、鶏ひき肉、赤みそ	生姜、にんじん、ねぎ	春雨、サラダ油、ごま油、さとう、でんぷん	しょうゆ、みりん、酒、中華あじ、水、<麻婆ソースG>	17015	麻婆ソースG		●					マーボーはるさめ	
12火		ごはん			米									12 ヨーグルトクレープ		
		親子丼	鶏肉、<かまぼこ>、卵	乾しいたけ、にんじん、玉ねぎ、ねぎ	さとう、サラダ油、でんぷん	酒、みりん、しょうゆ、和風だし	10028	かまぼこ							ごますあえ	
		ごま酢和え	<ちくわ>	にんじん、もやし、キャベツ	さとう、ごま、ごま油	塩、しょうゆ、酢	10029	ちくわ							おやこどん(ごはん)	
13水		ココア揚げパン			コッペパン、大豆油、さとう	ココア	1004	コッペパン		●	●				13 はな*はなサラダ	
		肉だんごスープ	鶏ひき肉	ねぎ、生姜、キャベツ、にんじん、乾しいたけ	でんぷん、パン粉、春雨	酒、塩、こしょう、しょうゆ、中華あじ、水									ココアあげパン	
14木		小盛りごはん			米									14 かきあげ		
		五目うどん	<かまぼこ>、油揚げ、鶏肉、(いりこ)	玉ねぎ、にんじん、ねぎ、乾しいたけ	うどん	しょうゆ、水、塩、和風だし	10028	かまぼこ							あじつけのり	
		かき揚げ	かえりいりこ	にんじん、玉ねぎ、ごぼう	さとう、天ぷら粉、大豆油	塩、水	1003	天ぷら粉		●					こもりごはん	
		味付けのり	味付けのり					9008	味付けのり						ごもくうどん	
15金		姜ごはん			米、押麦									15 チキンカレー		
		チキンカレー	鶏肉	にんにく、生姜、にんじん、玉ねぎ、グリーンピース	サラダ油、じゃがいも、黒砂糖	赤ワイン、ウスターソース、<スペシャルカレーフレーク>、<やさいかレー>、カレー粉、水、コンソメ、ケチャップ	17031 17038	スペシャルカレーフレーク やさいかレー		●					フルーツポンチ	
18月		ごはん			米									18 ちゅうかあえ		
		厚揚げのみそ炒め	豚肉、生揚げ、<ちくわ>、小麦みそ	生姜、ごんにゃく、ピーマン、たけのこ、にんじん、玉ねぎ	サラダ油、さとう	酒、みりん、水	10029	ちくわ							あつあげのみそいため	
19火		中華和え	<焼豚>	きくらげ、きゅうり、もやし	さとう、春雨、ごま、ごま油	しょうゆ、みりん、酢	11016	焼豚		●					ごはん	
		ごはん			米										19 さばのウスターソース	
		さばのウスターソース煮	さば	生姜	さとう	酒、しょうゆ、水、ウスターソース									あさづけ	
		豚汁	豚肉、油揚げ、豆腐、米みそ、(いりこ)	ごぼう、大根、にんじん、白菜、ねぎ	じゃがいも	水									ごはん	
		浅漬け	かつお節	きゅうり、キャベツ、かぼす果汁	ごま	しょうゆ、塩									ぶたじる	

八幡小歓迎遠足

鶴岡幼稚園親子遠足

彦陽中一本匠小中振替休日

5月給食献立表



弥生学校給食センター

*牛乳(主に体をつくるものになる)は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の()はダシ取りのみ、< >は加工品です。

日	学校 確認欄	料理名	主に体をつくる ものになる食品	主に調子を整える ものになる食品	主にエネルギーの ものになる食品	その他	一 番 号 表	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ						もりつけかた	行 給 事 予 定 止	
								加工品名等	卵	乳	小麦	えび	かに			くるみ
20	水	ミルクパン			ミルクパン		1006	ミルクパン	●	●					20 フレンチサラダ ミルクパン トマトのペンネ	
		トマトのペンネ	牛ひき肉,豚ひき肉	玉ねぎ,にんじん,トマト,マッシュルーム,パセリ	ペンネ,さとう	コンソメ,ケチャップ,赤ワイン,ナツメグ,塩,こしょう,しょうゆ										
		フレンチサラダ	<ロースハム>	キャベツ,きゅうり,にんじん,コーン	サラダ油,さとう	酢,塩,こしょう,しょうゆ	11004	ロースハム								
21	木	ごはん			米									21 カルてつあえ ごはん うまに		
		うま煮	鶏肉,<ちくわ>	にんじん,たけのこ,乾しいたけ,ごぼう,こんにゃく,いんげん	じゃがいも,さとう,サラダ油	しょうゆ,水	10029	ちくわ								
		カル鉄あえ	ツナ	切干大根,こまつな,にんじん	<イグガマリン>,さとう,ごま	しょうゆ	10023 17056	ノンドリップツナ エッグケアマヨネーズ								
22	金	米粉パン			米粉パン		1007	米粉パン	●	●				22 メロン 豆腐コロッケ 一食ケチャップ ベーコンスープ ごめこパン	上野小・切畑小・学旅行 明治小6年修	
		豆腐コロッケ	豆腐,鶏ひき肉,チーズ,卵	玉ねぎ,コーン	パン粉,小麦粉,大豆油	塩,こしょう										
		一食ケチャップ				ケチャップ										
		ベーコンスープ	<ベーコン>,(チキンからスープ)	玉ねぎ,にんじん,もやし,コーン	じゃがいも	水,塩,しょうゆ,こしょう,コンソメ,ローレル	11010	ベーコン								
メロン		メロン														
25	月	ごはん			米									25 ばんさんすう さくらんぼゼリー	上野小・切畑小・学旅行 明治小6年修	
		八宝菜	豚肉,<かまぼこ>	にんじん,白菜,玉ねぎ,たけのこ,チンゲンサイ,乾しいたけ,生姜	でんぷん,ごま油,サラダ油	しょうゆ,塩,こしょう,酒,中華だし,水	10028	かまぼこ								
		ばんさんすう	<ロースハム>,卵	きゅうり,にんじん	春雨,さとう,サラダ油,ごま,ごま油	塩,しょうゆ,酢	11004 15049	ロースハム さくらんぼゼリー								
26	火	ごはん			米									26 ぶりかまの塩焼き けんちん汁 ゆかり和え		
		ぶりかまの塩焼き	ぶりかま		塩	塩,塩こうじ										
		けんちん汁	鶏肉,豆腐,油揚げ,(いりこ)	にんじん,こんにゃく,大根,ねぎ,ごぼう	サラダ油,さとう	しょうゆ,和風だし,水										
ゆかり和え		キャベツ,きゅうり,にんじん		しょうゆ,ゆかり												
27	水	コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン	●	●				27 ゆでブロッコリー 鶏肉のパーベキューソース 新玉スープ	八幡小6年学旅行	
		鶏肉のパーベキューソース	鶏肉	生姜,りんご,玉ねぎ,にんにく	さとう	酒,しょうゆ,酢,ケチャップ										
		ゆでブロッコリー		ブロッコリー												
新玉スープ	<ベーコン>,豚肉,卵,(チキンからスープ)	にんじん,玉ねぎ,アスパラガス	サラダ油,でんぷん	水,コンソメ,塩,こしょう,しょうゆ	11010	ベーコン										
28	木	ごはん			米									28 ちぐさやき ひじきふりかけ ごまだしちゃんこ	鶴岡小6年学旅行	
		ちぐさやき	豚ひき肉,卵,チーズ	玉ねぎ,にんじん,ほうれん草	さとう	塩,酒,しょうゆ										
		ごまだしちゃんこ	豚肉	キャベツ,にんじん,しめじ,もやし,ねぎ	うどん	しょうゆ,酒,塩,ごまだし,水	17043	ごまだし		●						
ひじきふりかけ	ひじき,かつお節	きくらげ	ごま,さとう	しょうゆ,みりん												
29	金	ごはん			米									29 いんげんのごまあえ いんびちやどりてん(2こ) みそ汁	鶴岡小6年学旅行	
		因尾茶とり天	鶏肉	にんにく,生姜	天ぷら粉,大豆油	塩こうじ,しょうゆ,粉茶	1003	天ぷら粉		●						
		いんげんのごまあえ	<ちくわ>	いんげん	ごま,さとう	しょうゆ	10029	ちくわ								
みそ汁	油揚げ,米みそ,(いりこ)	にんじん,玉ねぎ,もやし,乾しいたけ,ねぎ	じゃがいも	水												

*材料の()はだしとりのみです。
 *表示義務のない(8品目以外)アレルギーを完全除去することはできません。
 *アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。
 *特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。
 *アレルギー誘因物質になりにくい調味料類等は加工品番号を省略しています。
 *加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。
 *パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。
 *天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。