

5月学校給食予定献立表(小学校)

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食
牛乳 たけのこご飯 おさかなオムレツ(卵) 青菜と白菜のおかかあえ かしわもち	牛乳 豚肉、油揚げ 液卵	米、麦、米油 でん粉、砂糖	人参、椎茸、竹の子、長ねぎ	しょうゆ、みりん、酒、かつお節 酢、みりん、塩		
1日 (木)	豆と野菜のあえもの くだもの	三温糖 上新粉、砂糖、もち米、大麦、でん粉 あづき、かんてん	小松菜、白菜、きゅうり	しょうゆ、米酢、塩		
牛乳 バジルスパゲティ ブチグラタン(乳) 豆と野菜のあえもの くだもの	牛乳 ペーパー ^ン 牛乳、脱脂粉乳 ひよこ豆、レッドキドニー、ささみ、かんてん	小麦粉、小麦粉、米油、オリーブ油 ペンネ、どうもろこし、小麦粉、マーガリン、サラダ油 青豆、小松菜、白菜、きゅうり、人参、レモン みかん	人参、バジル、玉葱、マッシュルーム、バジル、パセリ	バジル、こしょう		比屋根小美東小高原小
牛乳 黒糖パン 魚のトマトソースかけ ごぼうサラダ パンブキンスープ(乳) くだもの	牛乳 脱脂粉乳 さわら 無添加ハム 鶏肉、脱脂粉乳、生クリーム	強力粉、グラニュー糖、ヨートニア クリ、砂糖、糖蜜 オリーブ油、三温糖、ゴマ じやがいも、小麦粉、マーガリン、人参、玉葱、南瓜 みかん	ごぼう、切干大根、青豆、きゅうり、シリシクアサー果汁 マスタード、米酢、塩 豚骨、こしょう、塩	トマトソース マスタード、米酢、塩 豚骨、こしょう、塩		
牛乳 麦ごはん 焦のからあげ(レモン付) にがりの梅肉あえ 冬瓜のすまし汁(あさり)	牛乳 ひいら ツナフレーク 尾布、ささみ、かまぼこ、あさり	米、麦 小麦粉、でん粉、なたね油 三温糖 こんにゃく	レモン にがり、きゅうり、切干大根、梅 冬瓜、椎茸、生姜、ねぎ	塩、米酢 しょうゆ、みりん、塩		
牛乳 メキシカントライス 豆腐ハンバーグ 青菜とパイヤのサラダ スナックアーモンド	牛乳 鶏肉、ペーコン 豆腐、鶏ひき肉、豚肉 ささみチヤンク のり	米、麦、米油 パン粉、砂糖、でん粉 三温糖、オリーブ油 アーモンドサラダ油、なたね油	人参、玉葱、黄ピーマン、きくらげ、ビーマン、マッシュルーム 玉葱、人参、きゅうり、小松菜、梅ひじょう ハヤヤ、人参、きゅうり、小松菜、シカサ-果汁 みかん	カレー粉、酒、塩、かつお節 チヤップ、ラスター ソース 塩、米酢 塩		
牛乳 中身そば(卵) じゃがバタ茶巾(卵) 海藻サラダ くだもの	牛乳 昆布、中身、豚ロース、カステラ うすやき卵 海藻、ひとえぐさ、ツナフレーク のり	米、麦 小麦粉、でん粉、なたね油 三温糖 三温糖	こんにゃく、じやがいも、三温糖 米油、三温糖 三温糖	人参、玉葱、椎茸、大根、長ねぎ 生姜、ねぎ ごぼう、ハバヤヒ、きゅうり、小松菜、シカサ-果汁 みかん	しょうゆ、みりん みそ 塩	沖縄東中 欠食
牛乳 わかれごはん 小魚のからあげ チャブスイ	牛乳 昆布、中身(たまご) うすやき卵 海藻、ひとえぐさ、ツナフレーク のり	米、麦 小麦粉、こんにゃく じやがいも、小麦粉、バター、でん粉、砂糖 オリーブ油、三温糖 オリーブ油、三温糖	人参、玉葱、椎茸、大根、シーケンチ 人参、きらげ、シーケンチ、白菜、白菜、大根、シーケンチ 人参、きゅうり、大根、シーケンチ みかん	塩、しお 塩 塩 塩		
牛乳 わかれごはん 小魚のからあげ チャブスイ	牛乳 昆布、中身(たまご) うすやき卵 海藻、ひとえぐさ、ツナフレーク のり	米、麦 小麦粉、でん粉、コーンフラワー、パン粉、なたね油 豚肉、かまぼこ	人参、玉葱、竹の子、椎茸、きらげ、シーケンチ 人参、きらげ、シーケンチ、白菜、白菜、大根、シーケンチ 人参、きゅうり、大根、シーケンチ みかん	にんにく、人参、玉葱、竹の子、椎茸、きらげ、シーケンチ 人参、きらげ、シーケンチ、白菜、白菜、大根、シーケンチ ごぼう、人参、きゅうり、切干大根 みそ、米酢、豆板醤		
牛乳 クーピジューシー 魚の塩麹焼き ヨーグルト	牛乳 昆布、油揚げ、豚肉、さんま 糸割り 天	米、麦、米油 三温糖 三温糖	人参、竹の子、人参、ねぎ 米酢 塩	塩 塩 塩		
牛乳 バッカーハウスパン チリコンカン	牛乳 豚肉、牛肉、大豆、金時豆 いんげん豆、たまご ささみチヤンク くだもの	強力粉、グラニュー糖、ヨートング 脱脂粉乳 セロリ ケチャップ、トマトソース、チリ、パウダー、ウスター、ソース、カレー粉、チリミックス 人参、キャベツ、小松菜、レモン みかん	人参、玉葱、ピーマン、トマト、にんにく セロリ 人参、キャベツ、小松菜、レモン みかん	ケチャップ、トマトソース、チリ、パウダー、ウスター、ソース、カレー粉、チリミックス 豚骨、しおゆ、こしょう 塩、マスタード		沖縄東中 泡瀬小 欠食

続きの献立表は裏面になります。

○今月の調味料
※醤油 (大豆)
※米酢 (米)
※酒 (米)
※みりん (もち米)
※トマトソース缶
※マスターード (※)
※カレー粉 (タ)
※ケチャップ

※みそ（大妻 大豆 食塩 酒かす）
※木戸中華（醤油 食塩 遅元水あめ 玉ねぎ にんにく 肉エキス オイスター調味料）

香辛料 ブドウ糖 食塩 酿造酢 唐辛子 ブドウ糖
チモシ 梶粉 ヨニシハバタニ 生姜 みかん りんご
角金工アコガツカ
ウサギ
かつお節

○今月の調味料分解食材

※酱油 (大豆 小麦粉 食塩
以当酸)

精製米コルコール

六四
○○○○

※トマトソース缶（トマト、サラダ
ソース）

※ミスタート(※ミスタート)(ターメリックコ)

※みそ（大豆・中華・醤油・食鹽・味噌）

※木戸申華
香辛料
醤油
母酵
鹽

※チリソース (トマト 玉葱 パウダー(辛夷子)

※チリハラヌニ(赤唐辛子)
※チリミックス(小麦粉トマト)

※ホットソース（唐辛子 蒸留

※ハヤシルー(小麦粉 ラード
生肉工夫) フー