

R 7 5 月 給 食 献 立 表

	1 日 (木)	2 日 (金)	7 日 (水)	8 日 (木)	9 日 (金)	1 2 日 (月)
献立名	ビビンバ みそ汁 バナナ	ポークビーンズ 切干大根ナムル 三幸揚げせん (塩味)	鶏肉照り煮 生姜スープ クッピーラムネ	えだまめごはん 豚汁 豆腐ハンバーグ ハッピーターン	タコライス風 野菜スープ どうぶつえんゼリー	全学年 おべんとうの日
備考	は し 携 行 スプーン携行	は し 携 行 スプーン携行	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行 スプーン携行	
商 品 名	精白米 ぎゅう肉 ぜんまい にんにく・しょうが にんじん もやし ほうれんそう しょうゆ・砂糖 ごま油・酢 ごま とうふ うすあげ わかめ たまねぎ にんじん ねぎ みそ 削り節・煮干し (だし) バナナ	★精白米 ☆ ◇ぶた肉 ◇じゃがいも ◇にんじん ◇たまねぎ ◇だいず水煮 ケチャップ ウスターソース ★塩・油 ☆切干だいこん ☆きゅうり ☆にんじん ◇ちりめんじゃこ ◇しょうゆ ◇酢・砂糖 ☆ 三幸揚げせん (塩味) ◇	★精白米 ☆とり肉 ★れんこん水煮 ◇砂糖・みりん ◇しょうゆ・酒 ☆削り節 (だし) ぶた肉 はくさい たまねぎ ◇にんじん ◇にら ◇もやし ☆しょうが 削り節 (だし) しょうゆ・しお クッピーラムネ	★精白米 むきえだまめ・塩 ☆ ◇ぶた肉・とうふ ★だいこん・にんじん もやし・板こんにゃく ささがきごぼう・ねぎ みそ ☆削り節・煮干し (だし) ◇ ◇豆腐ハンバーグ (揚げ物) ◇豆腐・鶏肉・牛脂 ◇人参・玉葱・枝豆 ◇ねぎ・生姜 ◇塩・砂糖・みりん 植物性たん白 パン粉・卵白・小麦粉 豆腐用凝固材・揚げ油 アレルギー品目 【小麦・卵・大豆】 ミニトマト・レタス ハッピーターン	★精白米 合挽きミンチ ☆たまねぎ ◇トマト水煮缶 (カット) ◇レタス ◇しょうが・にんにく ◇ケチャップ ☆ウスターソース 油・砂糖 しょうゆ ☆きやべつ ◇たまねぎ ◇むきえび ◇にんじん ◇しめじ しお・しょうゆ 削り節 (だし) ◇どうぶつえんゼリー	全学年 おべんとう
	カロリー 482 kcal 蛋白質 15.2 g	カロリー 482 kcal 蛋白質 14.8 g	カロリー 480 kcal 蛋白質 14.8 g	カロリー 478 kcal 蛋白質 15.5 g	カロリー 482 kcal 蛋白質 15.6 g	

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもととなる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

R 7 5 月 給 食 献 立 表

	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	19日(月)	20日(火)
献立名	全学年 おべんとうの日	けんちん汁 スナップエンドウのソテー オレンジ	【パン食】 チーズハムデニッシュ ミニ山シュガー 牛乳	カレーライス フルーツポンチ	チャプチェ風炒め わかめスープ ハッピーターン	とうふみそ汁 里芋おかか煮 ぱりんこ(のり塩)
備考		はし携行	※果物持参 果物のみ可	はし携行 スプーン携行	はし携行	はし携行
商	全学年 おべんとう	精白米 とうふ うすあげ だいこん・にんじん さといも ささがきごぼう 板こんにゃく 生しいたけ・ねぎ 削り節(だし) しょうゆ・塩	★【チーズハムデニッシュ】 小麦粉 マーガリン マヨネーズ ハム 卵 砂糖 食塩 ◇パン酵母 脱脂粉乳 ★乳等を主要原料とする食 ◇ホエイパウダー ◇一部に大豆 豚肉 ◇りんご ごまを含む ※製造ラインにくるみを含む	精白米 とり肉 じゃがいも にんじん たまねぎ グリーンピース カレールウ にんにく 油 パイン缶 みかん缶 もも缶 りんご バナナ レモン グラニュー糖	★精白米 ☆ ★豚肉 ◇春雨 ◇たまねぎ・にんじん ◇にら・しいたけ ごま ◇砂糖 ★しょうゆ ごま油 ◇わかめ ◇豆腐 ◇もやし ◇にんじん ◇ねぎ ★しょうゆ 塩 削り節(だし) ハッピーターン	★精白米 ☆ ★とうふ ★うすあげ ◇たまねぎ ◇にんじん ◇ねぎ ◇わかめ みそ ★削り節(だし) 煮干し(だし) ☆ ☆さといも ◇とり肉 ◇花かつお ◇いんげん しょうゆ 砂糖・みりん ぱりんこ(のり塩)
品名		精白米 とうふ うすあげ だいこん・にんじん さといも ささがきごぼう 板こんにゃく 生しいたけ・ねぎ 削り節(だし) しょうゆ・塩	◇小麦粉 砂糖 卵 ◇マーガリン ☆ファットスプレッド ★パン酵母 食塩 乳化剤 乳 ◇※一部に小麦・卵・ 乳成分大豆を含む ※製造ラインにくるみを含む	カロリー 478kcal 蛋白質 14.5g	カロリー 470kcal 蛋白質 14.7g	カロリー 478kcal 蛋白質 15.0g

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもととなる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

R 7 5 月 給 食 献 立 表

	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)
献立名	【パン食】 北海道バターフラワー レーズンペストリー 牛乳	八宝菜 揚げしゅうまい オレンジ	【パン食】 ウインナーコルネ ミニメロンパン 牛乳	豆腐チャンプルー風 なめこのみそ汁 ぱりんこ	豆乳スープ 海藻サラダ どうぶつえんゼリー	春きゃべつのみそ汁 豚肉しぐれ煮 パイン缶
備考	※果物持参 果物のみ可	はし携行 スプーン携行	※果物持参 果物のみ可	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行
商	【北海道バターフラワー】 小麦粉 卵 砂糖 マーガリン パン酵母 バターフラワーペースト 乳等を主要原料とする食品 食塩 乳化剤 ※一部に小麦、卵、乳成分 大豆、ゼラチンを含む	精白米 ぶた肉 えび・いか はくさい・たまねぎ にんじん・たけのこ水煮 もやし・生しいたけ 片栗粉・塩・しょうゆ ごま油	★【ウインナーコルネ】 小麦粉、ウインナー 砂糖、トマトケチャップ 発酵風味料、マーガリン ミックス粉、パン酵母 食塩、調味酢 ※一部に小麦、乳成分、 大豆、鶏肉、豚肉を含む ※工場では卵・ くるみを含む製品を 製造しています	精白米 豆腐 豚肉 もやし にら にんじん たまねぎ しょうが ごま油 しょうゆ・塩 削り節(だし)	★精白米 ☆はくさい ☆むきえび ◇とり肉 ◇たまねぎ ◇にんじん ◇しめじ ◇コーン ★しょうが 豆乳 削り節(だし) しょうゆ・しお	★精白米 ◇春きゃべつ ★うすあげ ★たまねぎ ◇にんじん ◇ねぎ ◇みそ ◇削り節(だし) ◇煮干し(だし) ☆ぶた肉 板こんにゃく れんこん水煮
品	【レーズンペストリー】 小麦粉 レーズン 砂糖 マーガリン 豆乳 パン酵母 食塩 ※一部に小麦、卵、 乳成分、大豆を含む	鶏がらスープの素 揚げしゅうまい 玉葱・鶏肉・豚脂 パン粉・粉末状大豆たんぱく 小麦粉・ごま油・揚げ油 砂糖・醤油・塩 アレルギー品目 【小麦・乳・大豆】 ミニトマト・レタス	【ミニメロンパン】 小麦粉 砂糖 卵 マーガリン 食塩 乳化剤 乳 イーストフード 大豆 ※工場ではくるみ・ ごまを含む製品を 製造しています	なめこ わかめ ねぎ みそ 削り節(だし) 煮干し(だし) ぱりんこ	◇海藻ミックス ◇きゅうり ◇ささみ ◇ごま・ごま油 砂糖・酢・しょうゆ どうぶつえんゼリー	◇れんこん水煮 ◇しょうが ◇砂糖・みりん ☆しょうゆ・酒 ★削り節(だし) パイン缶
名						
		カロリー 480 kcal 蛋白質 15.8 g		カロリー 480 kcal 蛋白質 15.8 g	カロリー 478 kcal 蛋白質 15.0 g	カロリー 478 kcal 蛋白質 14.5 g

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもととなる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

R 7 5 月 給 食 献 立 表

	29日(木)	30日(金)				
献立名	肉まん風井 中華スープ 三幸揚げせん(塩味)	お誕生献立 わかめご飯・すまし汁 エビフライ チョレギサラダ メロン				
備考	はし携行 スプーン携行	はし携行				
商品名	精白米 ぶた挽き肉 たまねぎ・なす にら 砂糖 しょうゆ 酒・みりん・塩 ごま油 片栗粉 とうふ むきえび たまねぎ にんじん もやし ねぎ わかめ 削り節(だし) しお・しょうゆ 三幸揚げせん(塩味)	★精白米 ☆わかめご飯の素 ◇とうふ えのき・ねぎ・わかめ しょうゆ・しお 削り節・昆布(だし) えびフライ えび・パン粉・小麦粉 片栗粉・塩・砂糖 卵白卵黄粉・脱脂粉乳・揚げ油 アレルギー品目 【えび・小麦・卵・乳】 ミニトマト レタス きゅうり す・さとう・しょうゆ しお・ごま油 メロン				
	カロリー 475kcal 蛋白質 14.5g	カロリー 482kcal 蛋白質 15.2g				

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕