

令和6年度(5月1日～5月17日)

5月 学校給食献立表

川西養護学校

* 食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります

日・曜	1日(水)	2日(木)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)															
献立名	牛乳 白飯 八宝菜 マーボーはるさめ	牛乳 白飯 きやべつのみそ汁 かつおの新玉ソース りんごかん	牛乳 白飯 豚汁 きやべつのそぼろ煮	牛乳 白飯 食パン ポテトスープ ソナサラダ	牛乳 白飯 平めんビーフンスープ 鶏肉の南蛮漬け	牛乳 白飯 すまし汁 そぼろ煮 もやしのあえもの	牛乳 白飯 ラーメン 五目炒め煮 カットフルーツ	牛乳 白飯 わかめ汁 魚のからあげトロトロあんかけ さわらのからあげ たまねぎと厚揚げのトロトロ煮	牛乳 白飯 スーミータン 鶏手羽元の煮物 グリーンサラダ	牛乳 白飯 そうめん汁 高野豆腐の含め煮 きゅうりのあえもの	牛乳 白飯 豆ごはん みそ汁 ひじきの炒め煮 みかんかん															
材料名および使用量 (g)	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本				
	精白米	75	精白米	75	精白米	65	食パン(100)	1袋	精白米	75	精白米	75	精白米	60	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	65		
	水	113	水	113	水	5	じゃがいも	45	水	113	水	113	水	90	水	113	水	113	水	113	水	113	水	113		
	豚肉(細切)	20	きやべつ	20	ひじき	2	ベーコン	5	平めんビーフン	10	豆腐(冷)	20	中華めん(冷)	40	わかめ(乾)	0.6	鶏卵	15	そうめん	10	油あげ(冷)	10	グリんピース	10		
	いか(かのこ・冷)	10	油あげ(冷)	5	油あげ(冷)	3	ホールコーン(冷)	20	豚肉(細切)	20	かまぼこ	5	鶏肉(若5)	20	にんじん	15	はるさめ	3	油あげ(冷)	5	たまねぎ	20	清酒	5		
	えび(80～120・冷)	10	わかめ(乾)	0.5	にんじん	5	にんじん	15	たまねぎ	20	わかめ(乾)	0.5	にんじん	15	にんじん	15	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	塩	0.8		
	清酒	1	にんじん	15	干し椎茸(スライス)	0.3	たまねぎ	10	にんじん	15	にんじん	15	きやべつ	15	きやべつ	15	緑豆もやし	15	緑豆もやし	15	米油	0.5	にんじん	15		
	たまねぎ	40	葉ねぎ	5	米油	1	グリーンピース	5	ちんげん菜	15	ちんげん菜	3	緑豆もやし	15	葉ねぎ	5	しょうゆ(淡)	4	葉ねぎ	5	米油	0.5	葉ねぎ	5		
	ちんげん菜	20	みそ(赤)	10	しょうゆ(淡)	7	牛乳(調)	40	干し椎茸(スライス)	0.5	干し椎茸(スライス)	0.5	みつば	3	菜なごぎ	5	清酒	1	しょうゆ(淡)	4	清酒	0.2	しょうゆ(淡)	5		
	緑豆もやし	20	けずりぶし(だし用)	2	清酒	5	ぶどう酒(白)	1	しょうが	0.3	しょうが	4	しょうゆ(淡)	4	しょうゆ(淡)	4	塩	0.2	塩	0.2	清酒	1	わかめ(乾)	0.5		
	にんじん	15	煮干し(だし用)	1	さとう(三温)	1	塩	0.8	米油	1	清酒	1	清酒	1	塩	1	塩	0.7	けずりぶし(だし用)	2	けずりぶし(だし用)	2	にんじん	15		
	たけのこ(水煮)	5	水	130	こしょう(白)	1	こしょう(白)	0.02	しょうゆ(淡)	4	塩	0.2	塩	0.4	水	130	しょうゆ(淡)	0.5	こしょう(白)	0.02	こしょう(白)	0.02	こしょう(白)	0.02	葉ねぎ	5
	干し椎茸(スライス)	0.5	かつお(一ロ・冷)	50	ガーリック	0.5	ガーリック	0.02	清酒	1	けずりぶし(だし用)	2	こしょう(白)	0.02	上新粉	8	こしょう(白)	0.02	上新粉	0.02	こしょう(白)	0.02	水	130	みそ(赤)	10
	にんにく	0.3	しょうが	1	こしょう(白)	93	こしょう(白)	0.02	清酒	1	こしょう(白)	0.02	こしょう(白)	0.02	ごま油	0.3	こしょう(白)	0.02	ごま油	0.3	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10
	ごま油	1	しょうが(濃)	2	手羽先(だし用)	15	手羽先(だし用)	15	塩	0.4	手羽先(だし用)	15	ごま油	0.3	たまねぎ	20	手羽先(だし用)	15	たまねぎ	20	手羽先(だし用)	15	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10
	しょうゆ(淡)	3	でんぶん	6	豚肉(細切)	20	じゃがいも	20	こしょう(白)	0.02	こしょう(白)	0.02	たまねぎ	10	たまねぎ	10	こしょう(白)	0.02	たまねぎ	10	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10
	清酒	1	てんぷら油	3	じゃがいも	20	グリーンピース	0.03	ガーリック	0.02	ガーリック	0.02	たまねぎ	10	たまねぎ	10	こしょう(白)	0.02	たまねぎ	10	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10
	塩	0.2	たまねぎ	30	にんじん	15	水	70	煮干し(だし用)	1	煮干し(だし用)	1	水	70	水	70	こしょう(白)	0.02	水	70	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10
	こしょう(白)	0.03	酢	2	つきこんにやく	10	まぐろ油漬(フレーク)	15	水	130	水	130	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10
	鶏手羽先(だし用)	10	しょうゆ(淡)	2	ごぼう(さきがき)	5	きやべつ	25	鶏肉(若5・皮つき)	40	鶏肉(若5・皮つき)	40	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10
葉ねぎ(だし用)	1	さとう(三温)	2	葉ねぎ	5	たまねぎ	6	でんぶん	5	でんぶん	5	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
にんじん(だし用)	0.5	清酒	1	にんじん	9	にんじん	6	てんぷら油	8	てんぷら油	8	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
しょうが(だし用)	0.3	りんご果汁	25	あごだし	0.5	酢	1.2	たまねぎ	10	たまねぎ	10	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
にんにく(だし用)	0.2	寒天(フレーク)	0.6	水	120	しょうゆ(淡)	1.2	にんじん	10	にんじん	10	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
でんぶん	2	さとう(上白)	5	きやべつ	30	さとう(三温)	0.2	酢	1	酢	1	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
水	40	水	25	鶏挽肉(粗)	10	さとう(三温)	0.2	しょうゆ(淡)	1	しょうゆ(淡)	1	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
はるさめ	5			にんじん	5			みりん	0.5	みりん	0.5	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
鶏挽肉(粗)	10			しょうが	0.1			さとう(三温)	0.5	さとう(三温)	0.5	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
たまねぎ	10			米油	0.5			みりん	0.5	みりん	0.5	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
にんじん	5			清酒	1			さとう(三温)	0.2	さとう(三温)	0.2	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
葉ねぎ	3			さとう(三温)	0.5			辛子	0.03	辛子	0.03	水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
しょうが	0.2			しょうゆ(濃)	0.5							水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
にんにく	0.1			塩	0.3							水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
ごま油	0.5			でんぶん	0.5							水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
豆板醤	0.1											水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
しょうゆ(濃)	2											水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
みりん	1											水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	
												水	130	水	130	こしょう(白)	0.02	水	130	こしょう(白)	0.02	みそ(赤)	10	みそ(赤)	10	

