

1号2号 給食献立食材表

(5月1日～5月31日)

献立名	食材名
中華丼	豚肉・白菜・玉ねぎ・人参・もやし・干し椎茸・片栗粉・中華料理の素・塩・しょうゆ・みりん・砂糖・料理酒・鶏ガラスープ
きゃべつのおかか和え	きゃべつ・人参・かつおぶし・砂糖・しょうゆ・みりん
ポークカレーライス	豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・グリーンピース・カレールウ(S&Bとろけるカレー)・こしょう・ケチャップ・パynaップルシロップ
フレンチサラダ	きゃべつ・きゅうり・トマト・酢・砂糖・サラダ油・塩・こしょう
マーボー豆腐	豚ミンチ・玉ねぎ・人参・グリーンピース・豆腐・赤みそ・ごま油・ケチャップ・片栗粉・中華料理の素・しょうゆ・みりん・砂糖・料理酒・鶏ガラスープ
もやしのナムル	もやし・ほうれん草・しょうゆ・ごま油・塩・砂糖
野菜スープ	人参・チンゲン菜・中華料理の素・しょうゆ・料理酒・塩
白菜のゆかり和え	白菜・ゆかり・塩
白身魚フライ	冷凍魚フライ(たら・パン粉・小麦粉・塩・大豆)・サラダ油・とんかつソース・ケチャップ・砂糖・みりん
スパゲティサラダ	ハム・スパゲティ・玉ねぎ・人参・きゅうり・マヨネーズ・米酢
豆腐みそ汁	豆腐・和風だし・白みそ・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
肉じゃが	豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・グリーンピース・突きこんにゃく・和風だし・しょうゆ・みりん・砂糖・料理酒
きゃべつとコーンのソテー	きゃべつ・人参・コーン・コンソメ・塩・こしょう
玉子汁	たまご・和風だし・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
洋風おでん	じゃがいも・玉ねぎ・人参・ごぼう天・平天(茶)・平天(白)板こんにゃく・和風だし・しょうゆ・みりん・料理酒
野菜のごま和え	白菜・ほうれん草・人参・ごま・砂糖・しょうゆ
じゃがいもとベーコンの煮込み	ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・コーン・スパゲティ・コンソメ・しょうゆ・みりん・料理酒・塩・こしょう・砂糖
きゃべつと鶏のささみサラダ	きゃべつ・鶏ささみ・人参・玉ねぎ・しょうゆ・レモン汁・ごま油・砂糖
イエローロール 卵不使用パン	小麦・乳・大豆
関東煮	じゃが芋・厚揚げ・ごぼう天・ちくわ・こんにゃく・和風だし・しょうゆ・みりん・砂糖・料理酒
野菜のお浸し	白菜・人参・ほうれん草・しょうゆ・みりん
鶏のから揚げ	鶏肉・しょうゆ・料理酒・砂糖・生姜・小麦粉・片栗粉・ベーキングパウダー・サラダ油・塩・こしょう
鱈の煮付け	鱈・しょうゆ・みりん・砂糖・生姜
野菜三色和え	白菜・ほうれん草・人参・しょうゆ・みりん
ひじきの煮物	ひじき・人参・ちくわ・突きこんにゃく・和風だし・しょうゆ・みりん・料理酒
豆腐汁	豆腐・和風だし・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
江戸っ子煮	豚ミンチ・じゃがいも・人参・高野豆腐・干し椎茸・和風だし・しょうゆ・砂糖・みりん・料理酒・塩
青菜の和え物	小松菜・もやし・人参・しょうゆ・砂糖
野菜スープ	玉ねぎ・人参・コンソメ・しょうゆ・料理酒・塩・みりん
チリコンカーン	豚ミンチ・玉ねぎ・人参・茄子・マカロニ・水煮大豆・水煮トマト・赤ワイン・コンソメ・塩・こしょう・チリパウダー

海藻サラダ	きゃべつ・人参・きゅうり・わかめ・和風ごまドレッシング
中華野菜スープ	もやし・人参・中華料理の素・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
ピラフ	米・ベーコン・玉ねぎ・人参・グリーンピース・コーン・コンソメ・マーガリン・こしょう
ツナサラダ	きゃべつ・きゅうり・人参・ツナ・砂糖・しょうゆ・酢・サラダ油・こしょう
マカロニケチャップ炒め	ハム・マカロニ・玉ねぎ・人参・グリーンピース・ケチャップ・こしょう
季節の具だくさんスープ	玉ねぎ・人参・しいたけ・きゃべつ・わかめ・中華料理の素・しょうゆ・みりん・料理酒・塩

カレールウ： パーム油・なたね油・大豆油・小麦粉・砂糖・食塩・カレー粉・野菜パウダー・コーンスターチ
・ポークエキス・ミルクパウダー・チキンブイヨン

とんかつソース：野菜・果実・砂糖・酢・食塩・でん粉・香辛料・魚醤・酵母エキス・マッシュルームエキス

マーガリン： 乳・大豆

はちみつレモンゼリー：はちみつ・ブドウ糖果糖・グラニュー糖・レモン果汁・ゲル化剤・酸味料・香料・水

洋風おでんの平天にも卵を使用しています。