



令和8年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

	21(木)	22(金)	18(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)	25(月)					
A	21(木)	22(金)	18(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)	25(月)					
B	22(金)	18(月)	19(火)	27(水)	28(木)	29(金)	25(月)	26(火)					
C	18(月)	19(火)	20(水)	28(木)	29(金)	25(月)	26(火)	27(水)					
D	19(火)	20(水)	21(木)	29(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)					
E	20(水)	21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)					
献立名	ぶどうパン	豚すき丼	黒パン	たけのこごはん	ごはん	タイ風焼きそば	とり肉のてり煮丼	食パン					
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳					
	とり肉のマヨネーズ焼き	もやしのあえもの	ミートソースグラタン	いわしのこはく揚げ	豚肉のみそ炒め	揚げ大豆	ごまマヨネーズサラダ	ツナソース					
	ABCスープ	豆乳パニラだいふく	フレンチサラダ	ごまあえ	ナムル	ヨーグルト		ビーフンスープ					
材料名	ぶどうパン	米	黒パン	米	米(委託炊飯)	蒸し麺	米	食パン					
		麦		麦		豚肉	麦						
	牛乳	油	牛乳	酒	牛乳	人参	油	牛乳					
		酒		水		玉ねぎ	酒						
	鶏肉	水	マカロニ	たけのこ	豚肉	もやし	水	ツナ					
	塩		塩	冷凍油揚げ	人参	キャベツ		玉ねぎ					
	こしょう	豚肉	豚ひき肉	しょうゆ	玉ねぎ	油	鶏肉	人参					
	白ワイン	凍り豆腐	大豆ミート	塩	しょうが	にら	玉ねぎ	油					
	卵めきマヨネーズ	しらたき	玉ねぎ	かつお節	にんにく	さとう	長ねぎ	さとう					
	乾燥パセリ	人参	人参	水	油	しょうゆ	油	塩					
		長ねぎ	にんにく	にんにく	トック	こしょう	しょうゆ	こしょう					
	アルファベットマカロニ	白菜	セロリ	牛乳	酒	トマトケチャップ	さとう	トマトケチャップ					
	豚肉	油	油	さとう	さとう	オイスターソース	みりん	ウスターソース					
	人参	さとう	濃縮スープ(ポーク)	いわし	赤みそ		酒	チリパウダー					
	玉ねぎ	しょうゆ	トマトケチャップ	しょうゆ	しょうゆ	牛乳	片栗粉	米粉					
	じゃがいも	酒	デミグラスソース	赤みそ	豆板醤		水	水					
	キャベツ		塩	しょうが	片栗粉	大豆(ボイル)							
	塩	牛乳	こしょう	酒	水	片栗粉	牛乳	ビーフン					
	こしょう		さとう	片栗粉		油		鶏肉					
	濃縮スープ(ポーク)	もやし	中濃ソース	油	もやし	塩	キャベツ	人参					
	水	小松菜	小麦粉		キャベツ		人参	もやし					
		しょうゆ	水	キャベツ	小松菜	ヨーグルト(鉄)	小松菜	小松菜					
		白ごま	とろけるチーズ	人参	しょうゆ		白ごま	濃縮スープ(チキン)					
				ほうれん草	ごま油		しょうゆ	塩					
				白ごま	白ごま		卵めきマヨネーズ	こしょう					
				さとう			からし粉	水					
				しょうゆ			さとう						
							酢						
				塩									
				酢									
				こしょう									
				からし粉									
			サラダ油										
エネルギー	587kcal	638kcal	650kcal	563kcal	606kcal	580kcal	606kcal	587kcal					
たんぱく質	28.0g	22.9g	26.5g	19.3g	23.3g	27.1g	25.0g	25.7g					