

令和7年5月2週～5週 Bコース 献立予定表



市ホームページに献立予定表・詳細献立表を掲載しています



今月の給食目標 運動時の食事について知ろう



〈火曜日と金曜日は持参ごはん〉 ふりかけなどをかけずにもってきてください。給食には毎食牛乳が付きまます。



月	火 (持参ごはん)	水	木	金 (持参ごはん)
こどもの日 5	振替休日 6	7	8	9
<p>ゴールデンウィークは生活リズムがぐずれがちです。</p> <p>早寝、早起き、朝ごはんをこころがけましょう！</p>		<p>チョコチップパン</p> <p>ホイールパスタスープ とりくに・はくさい・だいこん・ホイールマカロニ</p> <p>ハムカツソースがけ はむかつ(とりくに・ぶたにく)・ちゅうのうソース</p> <p>パイザヌサラダ ★じゃがいも・きゅうり・にんじん・ハム・パイザヌサラダドレッシング</p>	<p>★委託ごはん</p> <p>トッポギスープ トッポギ・ぶたにく・ちんげんさい・はくさい・にんじん</p> <p>ヤンニョムチキン (小2ケ：中3ケ) とりくに・こま・マヨネーズ・クチャップ</p> <p>チョコレギサラダ だいこん・きゅうり・レタス・チョコレギサラダドレッシング・のり</p>	<p>持参ごはん</p> <p>だご汁 すいとん・ほししいだけ・とりくに・ごぼう・にんじん・さといも</p> <p>鮭めんつゆマヨ焼き さけ・めんつゆ・マヨネーズ</p> <p>大根かつお節サラダ だいこん・コーン・きゅうり・かつおぶし・こらみわらうドレッシング</p>
12	13	14	15	16
<p>小型バターパン</p> <p>チリコンカンパスタ スパゲティ・ぶたにく・とりくに・だいす・★つくもだいす・たまねぎ・にんじん・いんげん・とまとみずに</p> <p>グリーンサラダ きゃべつ・レタス・きゅうり・コールスロートドレッシング</p> <p>ぶどうゼリー ぶどうかじゅう</p>	<p>持参ごはん</p> <p>ひき肉コンソメスープ ぶたにく・にんじん・はくさい・もやし・えのき</p> <p>ぶり香味焼き ぶり・ながねぎ</p> <p>うま塩サラダ きゅうり・だいこん・とりくに・うましおドレッシング</p>	<p>バターパン</p> <p>ラビオリスープ ラビオリ・ぶたにく・はくさい・とまとみずに</p> <p>ケチャップハンバーグ ハンバーグ(とりくに・たまねぎ・だいす・ぶたにく・たまご)・ケチャップ</p> <p>たまねぎサラダ たまねぎ・だいこん・きゃべつ・きゅうり・たまねぎドレッシング</p>	<p>★委託ごはん</p> <p>みそ汁 はくさい・だいこん・とうふ・あぶらあげ</p> <p>みたらしもち (小1ケ：中2ケ) もちもち・★オリゴとう</p> <p>豚肉のオイスターソース炒め ぶたにく・にんじん・たまねぎ・ひーまん</p>	<p>持参ごはん</p> <p>根菜ごま風味汁 あつあげ・にんじん・だいこん・ごぼう・さといも・こま</p> <p>厚焼き玉子 たまご</p> <p>すき煮 ぶたにく・やきとうふ・たまねぎ・はくさい・しらたき</p>
19	20	21	22	23
<p>♪食育の日♪</p> <p>小型バターパン</p> <p>しっぽううどん うどん・とりくに・あぶらあげ・だいこん・ごぼう・さといも・にんじん</p> <p>肉団子 (1人1ケ) ぶたにく・とりくに・たまねぎ</p> <p>わかめのサラダ きゅうり・もやし・わかめ・はるさめ・はんぱんじードレッシング</p>	<p>持参ごはん</p> <p>チキンカレー とりくに・★じゃがいも・たまねぎ・にんじん・スキムミルク・バター</p> <p>オムレツ たまご</p> <p>ベーコンサラダ ベーコン・きゃべつ・きゅうり・レタス・シーザーサラダドレッシング</p>	<p>バターパン</p> <p>じゃがいもと豆のつぶつぶスープ とりくに・★じゃがいも・★つくもだいす・たまねぎ・はくさい</p> <p>タンドリーチキン とりくに</p> <p>温野菜マリネ おんやさい・だいこん・にんじん・きゃべつ・もやし・たまねぎ・コーン・ハム・イタリアンドレッシング</p> <p>ココアミルク</p>	<p>★委託ごはん</p> <p>五目汁 ごぼう・あぶらあげ・いんげん・とりくに・だいこん</p> <p>お豆腐お好み焼き ごぼう・ねぎ・やまいも・さかなすりみ・たまご・いか・ペにしょうが)・かつおぶし・あおのり・ちゅうのうソース</p> <p>なめたけ和え もやし・こまつな・にんじん・なめたけ</p>	<p>持参ごはん</p> <p>春雨スープ はるさめ・はくさい・コーン</p> <p>餃子 (1人2ケ) ぎょうざ・ひとり・きゃべつ・たまねぎ・にら・とりくに・ぶたにく・ひじき</p> <p>チンジャオロース ぶたにく・ひーまん・だけのこ・にんじん・たまねぎ</p>
26	27	28	29	30
<p>小型バターパン</p> <p>塩ラーメン らーめん・とりくに・もやし・はくさい・にんじん</p> <p>せん切りサラダ だいこん・きゃべつ・きゅうり・レタス・すりおろしオニオンドレッシング</p> <p>ベビーチーズ</p>	<p>持参ごはん</p> <p>けんちん汁 あぶらあげ・とうふ・だいこん・にんじん・さといも</p> <p>ほっけ塩焼き ほっけ</p> <p>白菜甘酢和え はくさいあます・あ白菜甘酢和え・はくさい・きゅうり・にんじん・かつおぶし</p> <p>味のつけり あじ</p>	<p>バターパン</p> <p>コーンクリームスープ ★じゃがいも・たまねぎ・コーン・とりくに・きゅうりゅう・バター</p> <p>鶏のから揚げ (小2ケ：中3ケ) とりくに</p> <p>キャベツとアスパラのソテー きゃべつ・えのき・★アスパラ・ベーコン・にんじん・もやし</p>	<p>★委託ごはん</p> <p>かきたまスープ たまご・とうふ・えのき・たまねぎ</p> <p>小籠包 (1人2ケ) しょうろんぼう ひとり・ぶたにく・とりくに・きゃべつ・たまねぎ・たけのこ・はるさめ</p> <p>棒棒鶏サラダ ばんばんじー・もやし・とりくに・きゅうり・にんじん・こま・ばんばんじードレッシング</p>	<p>持参ごはん</p> <p>みそ汁 はくさい・なめこ・だいこん</p> <p>鶏肉南部焼き とりくに・なんぶ・やとりにく・こま</p> <p>ごもくまめ五目豆 だいたい・にんじん・えだまめ・いんげん・つきこん・ひじき・あぶらあげ</p>
<p>1食あたりの予定平均摂取量 小学生(中学年) エネルギー 603kcal たんぱく質 26.8g 脂質 20.1g 食塩相当量 2.8g 中学生 エネルギー 805kcal たんぱく質 33.7g 脂質 23.8g 食塩相当量 3.6g</p>				

献立予定表には主な食材料を記載しています。すべての食材料は詳細献立表に記載しています。

士別市学校給食センター 23-4195

献立は予告なしに変更になる場合がありますのでご了承ください。

士別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。

さかなや肉の骨に気をつけて、ゆっくりよくかんで食べましょう。

令和7年度 B コース 5月2週～5週 詳細献立表①

*献立は、材料の都合により予告しないで一部を変更することがありますのでご承知下さい。

*藻類・魚介類はえび・かにの生息域で採取されています。

*うどん・ラーメン・スパゲティ・そうめんは小麦粉を使用し、製造工場では、そばを製造しています。

*大豆製品(豆腐・油揚げ・生揚げ)・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。

*パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。

*主な調味料に含まれるもの(原材料名の記入を省略しています)

日	献立表	食材 下線：特定原材料(8品目)、特定原材料に準ずるもの(20品目)
7 (水)	チョコチップパン(小麦・卵・乳) 生乳 ①ホイールパスタスープ ②ハムカツソースがけ ③ペイザンサラダ	チョコチップ：砂糖・植物油脂・ココアパウダー・カカオマス・乳化剤(大豆)・香料・乳 ①鶏肉・白菜・大根・ホイールマカロニ(小麦) <調味料>食塩・こしょう・パセリ・醤油(小麦・大豆) 鶏ガラ：鶏肉・卵 コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ②ハムカツ：チョップドハム(鶏肉・豚肉・食塩・香辛料・植物油脂)・パン粉・澱粉・くん液・香料、(一部に乳成分・大豆を含む) 米油 <調味料> 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③じゃが芋・きゅうり・人参 ハム：豚肉・澱粉・食塩・砂糖・こしょう コンタミ：卵・乳成分・小麦・生肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま・りんご <調味料>こしょう ペイザンサラダドレッシング：植物油脂(大豆)・玉葱酢漬(りんご)・砂糖・酢・食塩・卵黄・鶏肉粉末・ニンニク・チーズ加工品(乳)・マスタード・玉葱粉末・こうじ熟成卵黄・タラゴン・卵たん白加水分解物・こしょう・香味食用油・チャイブ・セロリ・バジル
8 (木)	委託ご飯 生乳 ①トッポギスープ ②ヤンニョムチキン ③チョレギサラダ	①豚肉・チンゲン菜・白菜・人参 トッポギ：うるち米粉・でん粉・食塩 <調味料>酒・ごま油・食塩・こしょう・醤油(小麦・大豆) 中華だし：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料(一部に小麦・卵・大豆を含む) ②唐揚げ：鶏肉・醤油(小麦・大豆)・ショウガ・みりん・砂糖・食塩・小麦粉・でん粉・大豆たんぱく・香辛料・食塩・菜種油・とうもろこし油 コンタミ：卵・乳・ごま <調味料>酒・みりん・砂糖・にんにく・ショウガ・米油・醤油(小麦・大豆) ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 マヨネーズ：植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖 コチュジャン：みそ(大豆)・砂糖・唐辛子・植物油脂(大豆油)・塩・米麴・パプリカ・酒精・調味料 ③大根・きゅうり・レタス・のり <調味料>こしょう チョレギドレッシング：植物油脂(ごま・大豆)・砂糖・醸造酢・ガーリックペースト・醤油(小麦・大豆)・みそ(大豆)・ごま・昆布エキス・香味油
9 (金)	小型パン(小麦・卵・乳) 生乳 ①だご汁 ②鮭めんつゆマヨ焼き ③大根かつお節サラダ	①鶏肉・椎茸・ごぼう・人参・里芋 すいとん：小麦粉・難消化性デキストリン・澱粉 コンタミ：大豆 <調味料>酒・鰹節・鱈節・煮干・昆布・食塩・醤油(小麦・大豆) 昆布エキス：水飴・食塩・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鱈・大豆・鶏肉・ゼラチン めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 ☆鮭 <調味料>にんにく めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 マヨネーズ：植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖 ③大根・コーン・キャベツ・鰹節 <調味料> 香味和風ドレッシング：ぶどう糖果糖液糖・醤油(小麦・大豆)・醸造酢・米発酵調味料・ごま・生姜・みょうが・食塩・にんにく

B コース 5月2週～5週②

日	献立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
12 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①チリコンカンパスタ ②グリーンサラダ ③ぶどうゼリー	①スパゲティ・ <u>大豆</u> 水煮・つくも <u>大豆</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ・玉葱・ <u>いんげん</u> ・人参・トマト <調味料>赤 <u>ワイン</u> ・にんにく・ <u>オリーブ</u> 油・米油・食塩・こしょう・ <u>醤油</u> (小麦・大豆) 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・ <u>りんご</u> ・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 トマトピューレ：トマト・コンタミ：小麦・卵・乳・生肉・ <u>ごま</u> ・ <u>鯖</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>りんご</u> ・ <u>ゼラチン</u> ハヤシルゥ：小麦粉・加工油脂・砂糖・ブドウ糖・トマトペースト・コーンスターチ・玉葱粉末・香辛料 チリパウダー：唐辛子・コーンパウダー・食塩・クミン・オレガノ・ガーリック ②キャベツ・レタス・きゅうり <調味料>こしょう シーザードレッシング：植物油脂・酢・砂糖・食塩・チーズ(乳)・ <u>卵黄</u> ・にんにく・香辛料・ <u>小麦</u> たん白・乳化剤(大豆)・香料・パプリカ色素 コールスロウドレッシング：植物油脂・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・ <u>りんご</u> 酢・食塩・レモン果汁・液全卵・玉葱エキス ③ぶどうゼリーF e入り：ぶどう果汁・糖類・ゲル化剤・酸味料・加工澱粉・クエン酸鉄Na・香料
13 (火)	持参ご飯 牛乳 ①ひき肉コンソメスープ ②ぶり香味焼き ③うま塩サラダ	① <u>豚肉</u> ・人参・白菜・もやし・えのき <調味料>こしょう・食塩・米油・ <u>醤油</u> (小麦・大豆) コンソメ：乳糖・食塩・ <u>鶏肉</u> ・砂糖・ <u>鶏脂</u> ・パーム油・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)・玉葱・ <u>乳</u> たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ②ぶり・長葱 <調味料>酒・にんにく・ショウガ・酢・みりん・ <u>醤油</u> (小麦・大豆) ③きゅうり・大根 鶏ササミ： <u>鶏肉</u> ・澱粉・食塩・野菜エキス <調味料>こしょう くせになるうま塩ドレッシング：醸造酢・砂糖・食塩・にんにく・ <u>鶏肉</u> エキス・ <u>ごま</u> ・昆布・酒精・酸味料・澱粉
14 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ラビオリスープ ②ケチャップハンバーグ ③玉ねぎサラダ	① <u>豚肉</u> ・白菜・トマト ラビオリ：小麦粉・食塩・ <u>鶏肉</u> ・玉葱・パン粉(小麦)・ <u>大豆</u> たん白・ <u>豚肉</u> ・ <u>豚脂</u> ・酵母エキス(小麦・大豆)・ <u>豚</u> エキス・食塩・砂糖・香辛料 <調味料>こしょう・砂糖・ロリエ粉 がらフレッシュ： <u>豚骨</u> ・ <u>鶏骨</u> ・魚介エキス・ <u>豚骨</u> 油 コンソメ：乳糖・食塩・ <u>鶏肉</u> ・砂糖・ <u>鶏脂</u> ・パーム油・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)・玉葱・ <u>乳</u> たん白・香辛料(小麦)・澱粉 トマトスーブルゥ：デキストリン・トマト・ <u>小麦</u> 粉・パーム油・食塩・砂糖・玉葱・にんにく・粉末ワイン・酵母エキス・米酢・ミックススパイス ②ハンバーグ： <u>鶏肉</u> ・玉葱・ <u>大豆</u> たん白・パン粉(乳・小麦・大豆)・生脂・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)・砂糖・ <u>大豆</u> 油・ <u>豚肉</u> ・生肉エキス・食塩・ウスターソース(りんご・大豆)・ <u>大豆</u> たん白・ <u>卵</u> 白・澱粉・ココア <調味料> ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③玉葱・大根・キャベツ・きゅうり <調味料>こしょう 玉葱ドレッシング： <u>醤油</u> (小麦・大豆)・醸造酢・砂糖・玉葱・食塩
15 (木)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②みたらしいもち ③豚肉のオイスターソース炒め	①豆腐(大豆)・油揚げ(大豆)・白菜・大根 <調味料>鯉節・ <u>鯖</u> 節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) 昆布エキス：水飴・食塩・昆布・酒精 コンタミ： <u>えび</u> ・ <u>かに</u> ・小麦・乳・ <u>いか</u> ・ <u>鮭</u> ・ <u>鯖</u> ・大豆・ <u>鶏肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> ②いもち：じゃが芋・澱粉・砂糖・食塩・グルコマンナン <調味料>オリゴ糖・ <u>醤油</u> (小麦・大豆) ③ <u>豚肉</u> ・人参・玉葱・ピーマン <調味料>米油・酒・でん粉・ <u>ごま</u> 油・砂糖・ショウガ・ <u>醤油</u> (小麦・大豆) オイスターソース：オイスターエキス・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・食塩・動物性たん白・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)・米発酵調味液・ <u>小麦</u> 発酵調味液
16 (金)	持参ご飯 牛乳 ①根菜ごま風味汁 ②厚焼き玉子 ③すき煮	①厚揚げ(大豆)・人参・大根・ごぼう・里芋 <調味料>酒・鯉節・ <u>鯖</u> 節・煮干・昆布・みそ(大豆・米)・ <u>ごま</u> ②厚焼きたまご： <u>鶏卵</u> ・砂糖・植物油脂・酢・食塩・ <u>鰹</u> だし・昆布だし ③ <u>豚肉</u> ・焼き豆腐(大豆)・玉葱・白菜・白滝 <調味料>酒・みりん・砂糖・米油・ <u>醤油</u> (小麦・大豆) めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)・食塩・昆布・鯉節 鰹だしリッキー：食塩・鯉節・煮干・ <u>鯖</u> 節・砂糖・昆布エキス

Bコース 5月2週～5週③

日	献立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
19 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①しっぽうどん ②肉団子 ③わかめのサラダ	①うどん・油揚げ(大豆)・鶏肉・大根・ごぼう・里芋・人参 <調味料>みりん・鰹節・鯖節・煮干・昆布・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布エキス：水飴・食塩・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 ②ふくらシューシー肉団子：鶏肉・豚肉・大豆たん白・玉葱・豚脂・パン粉(小麦)・砂糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・鶏ブイヨン(小麦・大豆・鶏肉)・大豆油・澱粉 オイスターエキス・酢 コンタミ：卵・えび・かに ③きゅうり・もやし・わかめ・春雨 <調味料>こしょう 棒棒鶏ドレッシング：醤油(小麦・大豆)・糖類・醸造酢・玉葱・生姜・にんにく・食塩・みそ(大豆)・ごま油・ごま・ほたてエキス(小麦・大豆)・豆板醤(小麦・大豆)・レモン果汁・たん白加水分解物(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)・酒精 ナムルドレッシング：醸造酢・砂糖・植物油脂(ごま)・たん白加水分解物(大豆・鶏肉・豚肉)・醤油(小麦・大豆)・食塩・香味油・にんにく・ごま・昆布・こしょう
20 (火)	持参ご飯 牛乳 ①チキンカレー ②オムレツ ③ベーコンサラダ	①じゃが芋・玉葱・人参・鶏肉 <調味料>ショウガ・にんにく・米油・ロリエ粉・ターメリック・ガラムマサラ・脱脂粉乳・バター(乳)・醤油(小麦・大豆) カレールウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・カレー粉・澱粉・玉葱・脱脂粉乳・トマト粉末・チーズ(乳)・乳Ca・バナナ・醤油(大豆・小麦)・はちみつ・粉乳小麦粉・小麦発酵調味料・ソース(大豆・小麦)・脱脂大豆・ココア・バター(乳)・昆布・りんご・にんにく粉末(大豆)・豚エキス(小麦・大豆)・トマト調味料(小麦粉)・乳化剤(大豆)・中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ②ブレンオムレツ：鶏卵・加工澱粉・砂糖・酢・食塩・植物油脂(菜種・大豆)・卵殻Ca・昆布だし・マリーゴールド色素・パプリカ色素・鰹だし ③きゅうり・レタス・キャベツ ベーコン：豚肉・水あめ・食塩・大豆たん白 コンタミ(卵・乳・小麦・牛肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・りんご) <調味料>こしょう シーザードレッシング：植物油脂・酢・砂糖・チーズ(乳)・食塩・卵黄・にんにく・香辛料・小麦たん白・乳化剤(大豆)・香料・パプリカ色素 コールスロードレッシング：植物油脂(牛肉)・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・りんご酢・食塩・レモン果汁・液全卵・玉葱粉末
21 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①じゃがいもと豆のつぶつぶスープ ②タンドリーチキン ③温野菜マリネ ④ココアミルク	①鶏肉・じゃが芋・つくも大豆・玉葱・白菜 <調味料>食塩・こしょう・米油・醤油(小麦・大豆) コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 からフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 ②鶏肉 <調味料>タンドリーチキンオイル：植物油脂(大豆)・カレー粉・食塩・コリアンダー・クミン・畜肉エキス(鶏肉・小麦)・脱脂粉乳・にんにく・玉葱・ショウガ・唐辛子・こしょう・ヨーグルト(乳) ③大根・人参・キャベツ・もやし・玉葱・コーン ハム：豚肉・澱粉・食塩・砂糖 コンタミ：卵・乳成分・小麦・牛肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま・りんご <調味料>レモン果汁・オリーブ油・こしょう イタリアンドレッシング：植物油脂・野菜(玉葱・赤ピーマン・椎茸)・砂糖・酢(りんご)・塩・玉葱・醤油(小麦・大豆)・たん白加水分解物(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)・オリーブ・鶏肉エキス ④ココアミルク：果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ココア・食塩・香料・植物レシチン(大豆)
22 (木)	委託ご飯 牛乳 ①五目汁 ②お豆腐お好み焼き ③なめたけ和え	①鶏肉・ごぼう・油揚げ(大豆)・いんげん・大根 <調味料> ショウガ・昆布・食塩・鰹節・鯖節・煮干・醤油(小麦・大豆) めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油(小麦・大豆)・食塩・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ②お豆腐お好み焼き風：キャベツ・長葱・山芋・魚肉すり身・卵・いか・植物油脂(大豆)・植物性たん白(大豆)・紅ショウガ・食塩・大豆・昆布エキス・砂糖・鰹エキス・澱粉・鰹節・青のり <調味料>中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③もやし・小松菜・人参・味付なめ茸：えのき・醤油(小麦・大豆)・砂糖・発酵調味料・寒天 <調味料>こしょう・醤油(小麦・大豆) めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節
23 (金)	持参ご飯 牛乳 ①春雨スープ ②餃子 ③チンジャオロース	①春雨・白菜・コーン <調味料>酒・ショウガ・食塩・こしょう チンジャオスープ：豚肉鶏肉エキス(豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)・香味オイル(動物油脂・野菜)・食塩・鰹エキス 中華だし：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料(一部に小麦・卵・大豆を含む) からフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 ②鉄腕ギョーザ(ひじき・Fe入り)：キャベツ・玉葱・にら・鶏肉・豚脂・ひじき・澱粉・醤油(小麦・大豆)・植物油脂(ごま)・大豆たんぱく・砂糖・魚介エキス・食塩・小麦粉・大豆粉・乳化剤(大豆) ③豚肉・ピーマン・たけのこ・人参・玉葱 <調味料>米油・ごま油・澱粉・みりん・酒・にんにく・ショウガ・醤油(小麦・大豆) 中華だし：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料(一部に小麦・卵・大豆を含む) オイスターソース：オイスターエキス・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・食塩・動物性たん白・醤油(小麦・大豆)・米発酵調味液・小麦発酵調味液

Bコース 5月2週～5週④

日	南 立 表	食 材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
26 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①塩ラーメン ②せん切りサラダ ③ベビーチーズ	①ラーメン・鶏肉・もやし・白菜・人参 <調味料>みりん・にんにく・ショウガ・こしょう・食塩・米油 ラーメンスープ(塩)：食塩・豚脂・玉葱・砂糖・なたね油・鶏エキス(小麦・大豆・豚肉)・酵母エキス(りんご)・にんにく・トマトパウダー・大豆たん白、生風味調味料(大豆・鶏肉・豚肉)・寒天 からフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 ショウガDX：食塩・畜肉エキス・野菜エキス・食用油脂(動物油脂・植物油) 砂糖・乳糖・小麦粉・香辛料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・生肉・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む) ②大根・キャベツ・きゅうり・レタス <調味料>こしょう すりおろし玉葱ドレッシング・植物油(大豆)・玉葱酢漬(りんご)・砂糖・醤油(小麦・大豆)・にんにく・ター(豚肉)・ごま・人参・酢・食塩・鶏エキス(乳成分・小麦・大豆・鶏肉) ③毎日骨太MBPベビーチーズ：ナチュラルチーズ(乳)・ミルクカルシウム(乳)・乳たんぱく・乳化剤
27 (火)	持参ご飯 牛乳 ①けんちん汁 ②ほっけ塩焼き ③白菜甘酢和え ④味つけのり	①大根・人参・里芋・油揚げ(大豆)・豆腐(大豆) <調味料>酒・みりん・昆布・醤油(小麦・大豆)・鰹節・鯖節・煮干・昆布エキス：水飴・食塩・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油(小麦・大豆)・食塩・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ②ほっけ ③白菜・きゅうり・人参・鰹節 <調味料>酢・砂糖・醤油(小麦・大豆) ④味つけのり：あまのり・砂糖・食塩・みりん・昆布・鰹節・いりこ・椎茸・唐辛子 コンタミ：えび・かに・小麦・大豆
28 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①コーンクリームスープ ②鶏のから揚げ ③キャベツとアスパラのソテー	①じゃが芋・玉葱・コーン・鶏肉・牛乳 クリームコーン：とうもろこし・食塩 <調味料>パセリ・米油・食塩・こしょう・バター(乳) コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ホワイトシチュールゥ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・玉葱・にんにく・こしょう コーンポターージュルゥ：デキストリン・スイートコーンパウダー・小麦粉・大豆油・脱脂粉乳・砂糖・食塩・澱粉 粉・玉葱・鶏エキス・小麦たん白・大豆たん白 ②唐揚げ：鶏肉・醤油(小麦・大豆)・ショウガ・みりん・砂糖・食塩・小麦粉・でん粉・大豆たんぱく・香辛料・食塩・菜種油・とうもろこし油 コンタミ：卵・乳 ③キャベツ・えのき・アスパラ・人参・もやし ベーコン：豚肉・水あめ・食塩・大豆たん白 コンタミ(卵・乳・小麦・生肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・りんご) <調味料>オリーブオイル・酒・醤油(小麦・大豆)・食塩・こしょう コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉
29 (木)	委託ご飯 牛乳 ①かきたまスープ ②小籠包 ③棒棒鶏サラダ	①えのき・玉葱・液卵・豆腐(大豆) <調味料>こしょう・酒・ショウガ・食塩・澱粉・醤油(小麦・大豆) チンタンスープ：豚肉鶏肉エキス(豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)・香味オイル(動物油脂・野菜)・食塩・鰹エキス 中華だし：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料(一部に小麦・卵・大豆を含む) ②真空小籠包：豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・豚脂・難消化性デキストリン・筍・春雨・醤油(小麦・大豆)・澱粉・かきエキス・砂糖・ショウガ・発酵調味料・植物油(ごま)・食塩・香辛料・小麦粉 ③もやし・きゅうり・人参・ごま 鶏ササミ：鶏肉・澱粉・食塩・野菜エキス 棒棒鶏ドレッシング：醤油(小麦・大豆)・糖類・醸造酢・玉葱・生姜・にんにく・食塩・みそ(大豆)・ごま油・ごま・ほたてエキス(小麦・大豆)・豆板醤(小麦・大豆)・レモン果汁・たん白加水分解物(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)・酒精
30 (金)	持参ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②鶏肉南部焼き ③五目豆	①白菜・なめこ・大根 <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ(大豆・米)・昆布エキス：水飴・食塩・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②鶏肉・ごま <調味料>酒・ショウガ・みりん・砂糖・醤油(小麦・大豆) ③人参・いんげん・つきこん・ひじき・枝豆(大豆)・大豆・油揚げ(大豆) <調味料>みりん・酒・砂糖・米油・醤油(小麦・大豆) めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 鰹だしリックキー：食塩・鰹節・煮干鰯・鯖節・砂糖・昆布エキス