

2018年 5月 予定献立表

与儀小 給食室（直通） 098-917-3481

- 使用する食材と、アレルギー表示義務のある7品目（鶏卵･乳･小麦･ピーナツ･そば･えび･かに）及び、本校のアレルギー対応食品（イカ・タコ・くだもの類・一部の魚卵）について表示しています。
- 調味料類に含まれるアレルゲンは「調味料欄」に表示しています。（しょうゆと酢に含まれる「小麦」は表示していませんが、微量の小麦成分が含まれます。）
- 保護者の方は、必ず内容を確認してください。詳しい情報が必要な方は、給食室までお問い合わせください。
- 天候や材料調達などの都合により献立を変更することがあります。

日	曜日	のみもの	こんだて	（あか） 血や肉、骨をつくる	（きいろ） 働く力や体温などエネルギーとなる	（みどり） 体の調子を整える	調味料
1	火	牛乳	**親子丼（麦ごはん）**		米、麦		
			（高野豆腐入り親子煮）	鶏卵、鶏肉、高野豆腐	砂糖、片栗粉	たまねぎ、にんじん、ごぼう、えのきたけ チンゲンサイ	
かみかみこんだて			**カリポリおいも**	カタクチイワシ	さつまいも、油、ごま、砂糖、アーモンド		
			ミネオラオレンジ			ミネオラオレンジ	
2	水	牛乳	**若竹うどん**	鶏肉、油揚げ、なると、わかめ	うどん（小麦）、片栗粉	たけのこ、たまねぎ、長ねぎ、しいたけ	りんご
端午の節句献立			**厚揚げのそぼろ煮**	豚肉、厚揚げ、大豆	じゃがいも、油、砂糖、片栗粉	にんじん、だいこん、さやいんげん	
			かしわもち		かしわもち		
5／3（木）～5／6（日） お 休 み							
7	月	牛乳	**チキンライス**	鶏肉、ベーコン（乳）、ひよこ豆	米、油、バター	にんじん、たまねぎ、ピーマン マッシュルーム	乳・小麦 りんご
			ほうれん草のオムレツ	オムレツ（鶏卵・小麦）			
			ツナサラダ	ツナ	マカロニ（小麦）、砂糖 ドレッシング（小麦）	キャベツ、きゅうり、コーン	
			焼きチーズと小魚	チーズ、カタクチイワシ	アーモンド、ごま、砂糖		
8	火	牛乳	**そぼろごはん（麦ごはん）**		米、麦		
			（肉そぼろ・いりたまご）	豚肉、大豆、鶏卵	油、砂糖	たまねぎ、にんじん、ピーマン	
5/8 ゴーヤーの日			**魚のつみれ汁**	青魚つみれ（小麦）、豆腐		だいこん、ごぼう、長ねぎ	
			ゴーヤーチップス		小麦粉、片栗粉、油	ゴーヤー	
9	水	牛乳	**コッペパン**		パン（小麦・乳）		
			肉だんごスープ	肉だんご（小麦）、豆腐		こまつな、はくさい、えのきたけ	
目によいこんだて			**子持ちししゃもフライ**	子持ちししゃもフライ（小麦）	油		
			キャロットサラダ	ツナ	砂糖、油、アーモンド	にんじん、キャベツ、きゅうり、コーン シークヮーサー	りんご
			ブルーベリージャム		ジャム（ブルーベリー）		
10	木	牛乳	**もちきびごはん**		米、もちきび		
			煮つけ	豚肉、厚揚げ、かまぼこ	油、砂糖	こんにゃく、とうがん、にんじん さやいんげん	
			ゆずおかか和え	けずりぶし	砂糖、ドレッシング（りんご）	はくさい、きゅうり	りんご
			しそふりかけ		ふりかけ（小麦）		
			りんご			りんご	
11	金	牛乳	**麦ごはん**		米、麦		
			マーボーじゃが	豚肉、豆腐、大豆、みそ	じゃがいも、油、片栗粉	たまねぎ、にんじん、たけのこ、にら	りんご
5/12 アセロラの日			**中華和え**	鶏卵、わかめ	ごま、砂糖、ドレッシング（りんご）	もやし、きゅうり	
			アセロラゼリー		ゼリー（アセロラ）		
14	月	牛乳	**麦ごはん**		米、麦		
			にらたまみそ汁	鶏卵、みそ		にら、たまねぎ、えのきたけ	
パワーアップこんだて			**しょうが焼き**	豚肉	油		
			ひじきいため	ひじき、鶏肉、ちくわ、大豆	砂糖、油	切り干し大根、こんにゃく、にんじん さやいんげん	
15	火	牛乳	**クファジューシー**	豚肉、こんぶ	米、油	にんじん、ごぼう、しいたけ、ねぎ	りんご
			アーサ入りゆし豆腐	アーサ、ゆし豆腐			
本土復帰記念日			**梅和え**	けずりぶし	砂糖、ドレッシング（小麦）	もやし、こまつな、えのきたけ ねりうめ（りんご）	
			魚の天ぷら	ほき、鶏卵	小麦粉、片栗粉、油		
16	水	牛乳	**玄米ごはん**		米、玄米		
			野菜たっぷりひき肉カレー	豚肉、豚レバー、白花豆、白いんげん豆 大豆、スキムミルク	油	たまねぎ、にんじん、ピーマン、セロリ かぼちゃ、マッシュルーム	小麦 りんご
			わかめサラダ	わかめ、ちくわ	砂糖、ごま、ドレッシング（小麦）	もやし、きゅうり、キャベツ、コーン	
			ヨーグルト	ヨーグルト			

（裏面） 5月後半分

日	曜日	のみもの	こんだて	（あか） 血や肉、骨をつくる	（きいろ） 働く力や体温などエネルギーとなる	（みどり） 体の調子を整える	調味料
17	木	牛乳	もちきびごはん		米、もちきび		
			八宝菜	豚肉、うずらのたまご、なると	油、ごま油、片栗粉	はくさい、たけのこ、にんじん、たまねぎ チンゲンサイ、きくらげ	小麦
			バンサンスー	ハム（乳）、わかめ	春雨、ごま油、砂糖、ごま	キャベツ、きゅうり	
			大学いも		さつまいも、砂糖、油		
18	金	牛乳	わかめごはん	わかめ	米、麦、砂糖		
			肉じゃが	豚肉	じゃがいも、砂糖、油	にんじん、たまねぎ、こんにゃく さやいんげん	
食育の日「びわ」			ごまあえ	かまぼこ	ごま、ごま油	もやし、チンゲンサイ	小麦・乳
			びわ			びわ	
21	月	日曜参観　振替休					
22	火	牛乳	黒糖パン		パン（小麦・乳）		
			クラムチャウダー	あさり、鶏肉、大豆、白花豆 白いんげん豆、スキムミルク	じゃがいも、油、バター、小麦粉	たまねぎ、にんじん、セロリ、コーン パセリ、マッシュルーム	乳・小麦
			ブロッコリーサラダ	ツナ	砂糖、ドレッシング（小麦・りんご）	ブロッコリー、きゅうり、キャベツ 黄ピーマン	
			ミートボール	ミートボール（小麦）			
			ミルメーク（ココアの素）		ココアの素		
23	水	牛乳	セルフおにぎり（麦ごはん）		米、麦		
			（大豆みそ、焼きのり）	豚肉、大豆、みそ、のり	砂糖、油		
			冬瓜のおつゆ	鶏肉、こんぶ		冬瓜、パクチョイ、にんじん	
			野菜チャンプルー	ツナ、麸（小麦）、厚揚げ	油	キャベツ、もやし、たまねぎ、にら	
24	木	牛乳	五目チャーハン	豚肉、大豆	米、麦、油	たけのこ、にんじん、たまねぎ、きくらげ コーン、グリンピース	りんご
			しらたきの中華スープ	鶏卵		こんにゃく、チンゲンサイ	小麦
			バンバンジーサラダ	鶏肉	ごま油、砂糖、ごま ドレッシング（小麦）	切り干し大根、キャベツ、きゅうり 赤ピーマン	りんご
			オレンジ			オレンジ	
25	金	牛乳	もちきびごはん		米、もちきび		
			こまつなのみそ汁	豆腐、油揚げ、みそ		こまつな、だいこん	
			さばのカレー焼き	さば	砂糖		
			たくあん和え		ごま、ごま油、砂糖	たくあん（小麦）にんじん、キャベツ もやし、きゅうり	りんご
28	月	牛乳	もちきびごはん		米、もちきび		
			かきたま汁	鶏卵	片栗粉	たまねぎ、えのきたけ、こまつな	りんご
かみかみこんだて			かみかみきんぴら	豚肉、かまぼこ、茎わかめ	油、ごま油、ごま、砂糖	にんじん、こんにゃく、ごぼう さやいんげん	
			豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ（鶏卵・小麦）			
			玄米棒		玄米菓子		
29	火	牛乳	やきそば	豚肉、かまぼこ	中華麺（小麦）、油	キャベツ、にんじん、たまねぎ、もやし ピーマン、きくらげ	小麦・乳 りんご
			チーズはんぺんフライ	チーズはんぺんフライ（鶏卵・小麦）	油		
			ごまじゃこ和え	チリメン、鶏卵	ごま、砂糖、ごま油	きゅうり、キャベツ	
			パッションフルーツゼリー		ゼリー（パッションフルーツ）		
30	水	牛乳	もちきびごはん		米、もちきび		
			豚汁	豚肉、みそ	じゃがいも	だいこん、ごぼう、こんにゃく、しめじ ねぎ	
			さんまのみぞれ煮	さんまのみぞれ煮（小麦）			
			にんじんシリシリ	鶏卵、かまぼこ	油	にんじん、たまねぎ、ピーマン	
31	木	牛乳	麦ごはん		米、麦		
			冬瓜のカレー煮	豚肉、厚揚げ、かまぼこ	油、片栗粉	とうがん、にんじん、こまつな、しいたけ	小麦
			千草焼き（たまご焼き）	千草焼き（鶏卵・小麦・乳）			
			ツナとわかめの和え物	ツナ、わかめ	砂糖、ドレッシング（小麦・りんご）	きゅうり、もやし、切り干し大根	