①令和 7 年度 5 月分 献立表詳細

日	5月21日(水)		5月22日(木)		5月23日(金)		5月26日(月)		5月27日(火)		5月28日(水)	
献立名	子どもパン 牛乳 人参のポタージュ かぼちゃのチーズ焼き マセドアンサラダ マヨネーズ		ご飯 牛乳 豚汁 鯖の塩焼き 炒り豆腐		ご飯 牛乳 中華丼 チヂミ ナムル ナムルドレッシング		ご飯 牛乳 みそキムチスープ 春巻 ビーフンの五目炒め		ご飯 牛乳 アルファベットスープ メンチカツ キャベツのガーリックソテー ソース		ご飯 牛乳 新じゃがの煮物 鱈の塩麹焼き おかか和え しょうゆ・かつお節	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	子供パン	80	米 強化米	100 0.3	米 強化米	100 0.3	米 強化米	100 0.3	米 強化米	100 0.3	米 強化米	100 0.3
	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
	にんじんペースト	36	豚肉	18	豚肉	30	鶏肉	12	マカロニ	7.2	豚肉	38
	たまねぎ	25	じゃがいも	18	しょうが	0.72	チンゲンサイ	12	豚肉	30	じゃがいも	60
	米油	0.6	だいこん	24	米油	1.2	にんじん	9.6	たまねぎ	12	じゃがいも	30
	パセリ	0.06	にんじん	12	いか	24	ねぎ	9.6	にんじん	18	にんじん	30
	牛乳	48	ごぼう	12	なると	14.4	にら	9.6	はくさい	24	たまねぎ	36
	ポタージュベース	14.4	こんにゃく	12	たまねぎ	42	きくらげ	0.36	ピーマン	6	こんにゃく	24
	コンソメ	0.24	ねぎ	9.6	にんじん	24	しょうが	0.6	コンソメ	1.44	さやいんげん	12
	生クリーム	6	和風だし	0.6	チンゲンサイ	14.4	生揚げ	24	塩	0.48	さつまあげ	12
	バター	0.6	赤みそ	6	はくさい	54	キムチ	9.6	こしょう	0.02	濃口しょうゆ	10.8
	塩	0.12	白みそ	4.8	たけのこ	12	キムチのもと	1	薄口しょうゆ	2.4	砂糖	4.2
	こしょう	0.01	水	144	うずら卵	12	白みそ	4.8	水	180	みりん風調味料	1.2
	水	115	出来上がり量	240	きくらげ	0.6	赤みそ	4.8	出来上がり量	225	料理酒	1.2
	出来上がり量	234			中華スープ	0.96	中華スープ	0.84			和風だし	1.2
	かぼちゃ	78	塩さば	60	オイスターソース	1.2	水	144	メンチカツ	60	米油	1.2
	たまねぎ	12	米油	0.6	薄口しょうゆ	3.6	出来上がり量	240	米油	0.6	水	48
	ショルダーベーコン	9.6			塩	0.6					出来上がり量	240
	米油	0.5	豆腐	36	砂糖	0.3	春巻	50	ブロッコリー	24		
バター	0.84	鶏肉	12	料理酒	1.44	米油	5	キャベツ	48	あじ塩麹漬け	60	
コンソメ	0.12	ねぎ	7.2	こしょう	0.01			ショルダーベーコン	7.2	米油	0.6	
塩	0.24	にんじん	9.6	ごま油	1.44	ビーフン	8.4	オリーブオイル	0.4			
こしょう	0.01	さやいんげん	4.8	でん粉	4.8	えび	18	にんにく	0.36	もやし	42	
チーズ	15	しいたけ	0.24	水	48	たまねぎ	18	コンソメ	0.06	はくさい	18	
アルミカップ	1	米油	0.6	出来上がり量	258	ピーマン	6	塩	0.18	にんじん	9.6	
エンボス手袋	1	砂糖	1.8			しめじ	9.6	こしょう	0.02	出来上がり量	43	
		料理酒	0.6	チヂミ	50	中華スープ	0.15	出来上がり量	48			
冷凍ダイスポテト	48	みりん風調味料	0.96	米油	5	塩	0.05			しょうゆ100ml	2.4	
きゅうり	18	薄口しょうゆ	3.6			こしょう	0.02	中濃ソース160ml	6	かつおぶし	0.12	
にんじん	12	出来上がり量	68	小松菜	9.6	薄口しょうゆ	1.68					
出来上がり量	63			にんじん	9.6	オイスターソース	0.6					
				だいこん	24	料理酒	1.2					
マヨネーズ	8			もやし	36	ごま油	1.8					
				出来上がり量	48	米油	1.2					
						出来上がり量	55					
				ナムルドレッシング	7.5							

①令和 7 年度 5 月分 献立表詳細

日	5月29日(木)		5月30日(金)							
献立名	中華麺 牛乳 豚骨ラーメン ショウロンポウ2個 ごぼうサラダ ごまクリーミードレッシング		ご飯 牛乳 けんちん汁 ささみの甘辛揚げ 千草炒め							
		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
材料名及び分量(一人分のグラム数)	中華麺	100	米	100						
			強化米	0.3						
	牛乳	206	牛乳	206						
	焼き豚	24	さといも	28						
	もやし	36	にんじん	12						
	ねぎ	6	だいこん	18						
	メンマ	12	ごぼう	9.6						
	チンゲンサイ	18	ねぎ	6						
	きくらげ	1.2	しいたけ	0.6						
	しょうが	0.72	生揚げ	36						
	ごま	1.2	和風だし	0.6						
	米油	1.2	料理酒	2.4						
	豚骨ラーメンスープ素	14.4	濃口しょうゆ	8.4						
	豚と鶏ガラスープ	12	水	144						
	薄口しょうゆ	2.4	ごま油	1.2						
	こしょう	0.01	出来上がり量	240						
水	144	鶏ささみ肉	50							
出来上がり量	264	でん粉	6.25							
ショウロンポウ	50	米油	6							
ごぼう	19.2	みりん風調味料	1.25							
にんじん	9.6	濃口しょうゆ	6.25							
きゅうり	12	砂糖	5							
もやし	12	水	8.75							
出来上がり量	35	炒り玉子	12							
ごまクリーミードレッシング	7.2	かまぼこ	12							
		ほうれん草	12							
		もやし	12							
		キャベツ	24							
		米油	1.44							
		和風だし	0.24							
		濃口しょうゆ	0.18							
		塩	0.12							
		出来上がり量	53							