

令和7年度 5月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
1日 (木)	麦ごはん	米、大麦
	たらのパン粉焼き	たら、食塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水)、パン粉、パセリ
	野菜と豆のツナサラダ	キャベツ、きゅうり、にんじん、大豆(黄大豆、青大豆)、いんげん豆(手亡豆、金時豆)、ツナフレーク(かつお、めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、水)、酢、ひまわり油、オリーブオイル、食塩、砂糖、こしょう
	カレー風味ポトフ	ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、鶏肉、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、だいこん、ブロッコリー、こしょう、白ワイン、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、カレー粉
	牛乳	牛乳
2日 (金)	ごはん	米
	鶏のごまみそ焼き	鶏肉、みそ、しょうが、酒、みりん、三温糖、白すりごま
	ひじきと大豆の炒り煮	ひじき、にんじん、こんにゃく、大豆、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡材製剤)、しらす、さやいんげん、米油、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	じゃがもち汁	豚肉、米油、おじゃがもちボール(じゃがいも、加工でん粉、でん粉(馬鈴薯)、マッシュポテト、食塩、グルコマンナン、水)、にんじん、ぶなしめじ、だいこん、はくさい、ねぎ、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、酒、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	牛乳	牛乳
7日 (水)	たけのごごはん	米、たけのごごはんの素(たけのこ、にんじん、油揚げ、ごぼう、しょうゆ、異性化液糖、本みりん、かつお風味エキス、食塩、椎茸エキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、酸味料、豆腐用凝固剤)
	かつお漁師揚げ	かつお漁師揚げ(かつお、パン粉、バターミックス(小麦粉、加工でん粉、乳化剤、増粘多糖類)、濃口しょうゆ、砂糖、しょうが、乳酸カルシウム)、揚げ油(米油)
	ほうれんそうの梅和え	ほうれんそう、もやし、刻み梅(梅、梅肉、赤じそ、かつお節、食塩、果糖ぶどう糖液糖、還元水飴、醸造酢、りんご酢、酵母エキス、酒精、酸味料、野菜色素、ビタミンB1、香料、水)、濃口しょうゆ、砂糖
	キャベツと高野豆腐のみそ汁	高野豆腐(大豆、製造用剤、豆腐用凝固剤)、キャベツ、にんじん、ぶなしめじ、たまねぎ、みずな、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、みそ
	柏餅	こしあん(赤生あん(小豆)、砂糖、還元水あめ、水あめ)、食塩、米粉、砂糖、麦芽糖、加工でん粉、酵素、柏葉
	牛乳	牛乳
8日 (木)	麦ごはん	米、大麦
	大豆ミート入りドライカレー	豚肉、大豆ミート(大豆、クエン酸鉄)、大豆、たまねぎ、ピーマン、米油、砂糖、カレー粉、トマトケチャップ(トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、中濃ソース(醸造酢、トマト、ブルーシ、たまねぎ、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物(とうもろこし)、酵母エキス、香辛料、水)、食塩、こしょう
	切り干し大根のごまサラダ	切り干し大根、わかめ、アスパラガス、もやし、にんじん、ツナフレーク(かつお、めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、水)、三温糖、濃口しょうゆ、酢、白いりごま、白すりごま
	あさりと春キャベツのマカロニスープ	あさり、キャベツ、にんじん、たまねぎ、にんにく、オリーブオイル、ひまわり油、マカロニ、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、塩、こしょう
	冷凍みかん	みかん
	牛乳	牛乳
9日 (金)	ごはん	米
	カップエッグ	鶏卵、食塩
	ベーコンキャベツソテー	キャベツ、にんじん、ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、ピーマン、ブロッコリー、米油、食塩、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)
	鶏ごぼうスープ	鶏肉、米油、ごぼう、にんじん、たまねぎ、えのきだけ、豆腐、チンゲンサイ、じゃがいも、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、こしょう、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	牛乳	牛乳
12日 (月)	ごはん	米
	北海道産ほっけフライ	ほっけフライ(ほっけ、パン粉、小麦粉、食塩、増粘剤製剤、水)、揚げ油(米油)
	豆もやしの和え物	豆もやし、にんじん、キャベツ、スクール系かまぼこ(たら、魚介エキス、でん粉(米)、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、加工でん粉(タビオカ)、水)、きくらげ、酢、濃口しょうゆ、ごま油
	えのきだけと生揚げのみそ汁	生揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、えのきだけ、だいこん、にんじん、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳

令和7年度 5月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
13日 (火)	麦ごはん	米、大麦
	彩り野菜の玉子焼き	液卵、植物油脂、砂糖、にんじん、豚肉、たまねぎ、米・でん粉発酵調味料、しょうゆ、ほうれんそう、食塩、かつお節だし、ゼラチン、昆布、魚介エキスパウダー、水
	豚肉と春野菜の みそ炒め	豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、アスパラガス、しょうが、にんにく、ごま油、みそ、酒、三温糖
	めかぶ汁	めかぶ、にんじん、だいこん、豆腐、ねぎ、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	牛乳	牛乳
14日 (水)	ごはん	米
	ますのみそマヨ焼き	ます、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水)、みそ
	すき昆布の煮物	すき昆布、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡材製剤)、しいたけ、にんじん、こんにゃく、さつまあげ(魚肉、植物油、発酵調味液、大豆たんぱく、砂糖、食塩、魚介エキス、ぶどう糖、加工でん粉、水)、さやいんげん、米油、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	じゃがいもとキャベツの みそ汁	じゃがいも、キャベツ、にら、にんじん、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
15日 (木)	麦ごはん	米、大麦
	鶏肉の塩麴から揚げ	鶏肉、しょうが、にんにく、液体塩麴(米麴、食塩、酒精)、酒、でん粉、揚げ油(米油)
	納豆和え	ひきわり納豆、はくさい、もやし、にんじん、ほうれんそう、ねぎ、そばつゆ(しょうゆ、砂糖、食塩、削りぶし(かつお、さば)、醗酵調味料、にぼし、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素 ※一部に小麦・さば・大豆を含む)
	キャベツと豚肉の 和風スープ	豚肉、しょうが、米油、キャベツ、えのきだけ、ねぎ、酒、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、濃口しょうゆ、食塩、こしょう
	牛乳	牛乳
16日 (金)	ごはん	米
	さばのトマみそ煮	さば、砂糖、みそ、みりん、トマトケチャップ、トマトピューレ、増粘剤(加工でん粉)、水
	わかめときゅうりの 酢の物	わかめ、春雨、きゅうり、もやし、にんじん、酢、薄口しょうゆ、砂糖
	山菜すいとん	冷凍すいとん(小麦粉、塩水、水)、鶏肉、米油、しいたけ、ごぼう、にんじん、こんにゃく、山菜ミックス(わらび、ふき、みず、ひめたけ、酸化防止剤、pH調整剤、水)、ねぎ、酒、薄口しょうゆ、食塩、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	アセロラゼリー	アセロラ果汁、果糖ぶどう糖液糖、難消化性デキストリン、加工でん粉、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸鉄ナトリウム、着色料(アントシアニン、クチナシ、カロチノイド)、香料(りんご)、水
19日 (月)	ごはん	米
	スナックレバー	じゃがいも、鶏肉、豚レバー、枝豆、でん粉、濃口しょうゆ、みりん、三温糖、しょうが、水、白いりごま、揚げ油(米油)
	野菜のゆかり和え	キャベツ、もやし、にんじん、茎わかめ、ゆかり(塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料)、かつお節、薄口しょうゆ
	チンゲンサイの みそ汁	チンゲンサイ、にんじん、えのきだけ、豆腐、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
20日 (火)	麦ごはん	米、大麦
	だし巻き玉子	鶏卵、砂糖、みりん、醸造酢、しょうゆ、食用植物油脂、かつおだし、こんぶだし、食塩、加工でん粉、トレハロース、炭酸カルシウム、リン酸塩(Na)、ピロリン酸鉄、ビタミンB1、清水
	切り干し大根の カレー炒め	鶏肉、大豆ミート、切り干し大根、にんじん、しいたけ、こまつな、こんにゃく、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、カレー粉、米油、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	じゃがいもと高野豆腐の みそ汁	高野豆腐(大豆、製造用剤、豆腐用凝固剤)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	河内晩柑	河内晩柑
21日 (水)	ごはん	米
	麻婆豆腐	豆腐、豚肉、ねぎ、しょうが、にんにく、にんじん、しいたけ、たけのこ、グリーンピース、米油、みそ、三温糖、濃口しょうゆ、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、ごま油、でん粉、豆板醤(唐辛子、みそ、食塩、酒精)
	きゅうりともやしの ツナ和え	きゅうり、もやし、ツナフレーク(かつお、めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、水)、薄口しょうゆ、酢、ごま油、白いりごま
	トック入りスープ	鶏肉、米油、たまねぎ、にんじん、ねぎ、チンゲンサイ、トック(米粉、食塩、水、酒精、pH調整剤、乳化剤)、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、濃口しょうゆ、こしょう、ごま油
	牛乳	牛乳

令和7年度 5月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
22日 (木)	コッペパン	小麦粉、上白糖、ショートニング、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、イーストフード、ビタミンC
	ハニーマスタードチキン	鶏肉、白ワイン、食塩、粒マスタード(マスタード、醸造酢、白ワイン、食塩、香辛料、酸味料、着色料(ウコン))、はちみつ、濃口しょうゆ
	ペンネミートソース	ペンネ、豚肉、たまねぎ、にんじん、にんにく、中濃ソース(醸造酢、トマト、ブルーネ、たまねぎ、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物(とうもろこし)、酵母エキス、香辛料、水)、トマトケチャップ(トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、トマトピューレ、食塩、こしょう、オリーブオイル、粉パセリ
	クラムチャウダー	あさり、ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、ひまわり油、オリーブオイル、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、アスパラガス、ベシャメルルウ(小麦粉、バーム油、ホエイパウダー、脱脂粉乳、クリーミングパウダー、チキンエキス、食塩、砂糖、ミックススパイス、酵母エキス、貝カルシウム、香料、ピロリン酸鉄)、こしょう
	牛乳	牛乳
23日 (金)	ごはん	米
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわの磯辺揚げ(魚肉すり身、でん粉、食塩、発酵調味料、砂糖、植物油、調味料(アミノ酸等)、キシロース、てんぷら粉(小麦粉、でん粉、膨張剤製剤、着色料製剤)、アオサ、水)、揚げ油(米油)
	こんにゃくと野菜のごま煮	こんにゃく、鶏肉、しいたけ、たけのこ、にんじん、さやいんげん、ごま油、三温糖、酒、濃口しょうゆ、白すりごま、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	にらたま汁	鶏卵、豆腐、たまねぎ、にら、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、でん粉、酒、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	牛乳	牛乳
26日 (月)	ごはん	米
	和風ハンバーグ	ハンバーグ(鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、水、加工でん粉、炭酸カルシウム、調味料(無機塩)、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム)、たまねぎ、米油、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、一味唐辛子粉
	鶏肉と寒天のさっぱり梅サラダ	耐熱寒天(寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類)、ささみフレーク(鶏肉、野菜エキス、食塩、馬鈴薯でん粉、水)、きゅうり、にんじん、キャベツ、ポン酢しょうゆ(しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料)、梅びし(梅、食塩)、砂糖、かつお節
	じゃがいもと油揚げのみそ汁	じゃがいも、にんじん、ぶなしめじ、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡材製剤)、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	米粉のシークワサータルト	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークワサー果汁、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品、水、加工でんぷん、ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、炭酸カルシウム、ビタミンC、乳化剤、酸味料、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤(キサンタンガム)、着色料(紅花黄)、香料
	牛乳	牛乳
27日 (火)	麦ごはん	米、大麦
	チーズオムレツ	鶏卵、かつお昆布だし、プロセスチーズ、砂糖、でん粉、トレハロース、醸造酢、しょうゆ、みりん、鉄含有加工助剤(ピロリン酸第二鉄等)、食用卵殻粉、食塩、植物油
	アスパラガスのフレンチサラダ	ブロッコリー、キャベツ、アスパラガス、にんじん、とうもろこし、酢、ひまわり油、オリーブオイル、食塩、砂糖、こしょう
	ポークカレー	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、米油、にんにく、しょうが、はちみつ、ウスターソース(醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、トマト、ブルーネ、たまねぎ、にんじん、食塩、たん白加水分解物(とうもろこし)、酵母エキス、香辛料、水)、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、①スペシャルカレーフレーク(小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、カレー粉、コーンスターチ、粉末水あめ、トマトペースト、オニオンパウダー、ポークエキス、チキンエキス、たん白加水分解物(大豆)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素)②カレールウKFe(小麦粉、バーム油、食塩、砂糖、カレー粉、チキンエキス、にんにく、香辛料、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、たん白加水分解物(小麦、大豆)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ピロリン酸鉄、カラメル、Lグルタミン酸ナトリウム、クエン酸、ピロリン酸第二鉄、5'リボヌクレオチドカルシウム、5'リボヌクレオチドナトリウム)、③NSカレーフレーク(小麦粉、加工油脂、砂糖、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、たん白加水分解物(大豆)、酵母エキス、カラメル色素)、カレー粉、濃口しょうゆ
	牛乳	牛乳
28日 (水)	ごはん	米
	ぶりのしょうゆ麴焼き	ぶり、しょうゆ麴、みりん
	おからの炒り煮	おから、鶏肉、ごぼう、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、こんにゃく、米油、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	キャベツと油揚げのみそ汁	キャベツ、にんじん、えのきだけ、みずな、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡材製剤)、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳

令和7年度 5月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
29日 (木)	ごはん	米
	いかメンチカツ	いかメンチカツ(いか、きゃべつ、にんじん、パン粉、粒状植物性たん白、しょうが、砂糖、にんにく、粉末しょうゆ、食塩、香辛料、【衣:パン粉、小麦粉、植物油脂】、水、加工でん粉、ドロマイト、ピロリン酸鉄、硫酸カルシウム、乳化剤、クエン酸、香料)、揚げ油(米油)
	キャベツの塩昆布和え	キャベツ、きゅうり、にんじん、塩昆布(しょうゆ、昆布、食塩、砂糖、甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸等)、糊料(プルラン)、薄口しょうゆ、白いりごま、ごま油
	沢煮椀	豚肉、米油、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、たけのこ、みつば、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、食塩
	牛乳	牛乳
30日 (金)	麦ごはん	米、大麦
	大豆ミート入り鶏そぼろ	鶏肉、大豆ミート(大豆、クエン酸鉄)、たまねぎ、グリーンピース、濃口しょうゆ、しょうが、三温糖、米油、酒
	野菜のごま酢和え	こまつな、にんじん、はくさい、もやし、とうもろこし、白いりごま、白すりごま、濃口しょうゆ、酢、三温糖
	わかめと生揚げのみそ汁	生揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、わかめ、だいこん、にんじん、ぶなしめじ、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	チーズ(中学校のみ)	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、水
	牛乳	牛乳