

# 令和8年 5月 献立表

ちくさ学校給食センター

学校給食

日付	献立名	材料名
1(金)	しそごはん〔75%〕、きつねうどん、ゆで豚マヨぼんサラダ、ブラッドオレンジ、牛乳	米、梅しそ / 冷凍うどん、かまぼこ、しいたけ生、かぶ、かぶ・葉、にんじん、ねぎ、薄口しょうゆ、削りぶし、昆布、油あげ、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、砂糖、削りぶし / 豚肉もも、きゃべつ、小松菜、たまねぎ、ゆず果汁、ノエッグ マネー、薄口しょうゆ、米酢、砂糖、白ごま(すり) / ブラッドオレンジ / 牛乳
7(木)	ごはん、若竹汁、かつおフライ、卵の花炒り、柏餅、牛乳	米 / たけのこ水煮、乾燥わかめ、豆腐、えのきたけ、にんじん、みそ、白ごま(すり)、煮干し / 生かつお40g切身、薄口しょうゆ、カレー粉、山崎町産全粒小麦粉、パン粉、パセリ(乾燥)、米油、ウスターソース、ノエッグ マネー、本みりん、片栗粉、水 / おから、たまねぎ、鶏肉ももミンチ、土生姜、薄口しょうゆ、つきこんやく、にんじん、ちくわ、ねぎ、薄口しょうゆ、本みりん、酒かす、砂糖、米油、昆布 / 柏餅30g / 牛乳
8(金)	オムライス、きゃべつと豚肉の煮込み、パイナップル、牛乳	米、米油、鶏肉もも、たまねぎ、ピーマン、にんにく、ケチャップ、ウスターソース、塩、クロープ(粉)、ナツメグ、米油、卵、ケチャップ / きゃべつ、豚肉胸、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、トマト、パセリ、セロリ、白ワイン、塩、ローリエ(葉)、豚ガラ、米油 / パイナップル / 牛乳
11(月)	ごはん、オニオンスープ、トンテキ、スパゲティサラダ、牛乳	米 / ベーコン、たまねぎ、米油、にんじん、かぶ、じゃがいも、塩、こしょう、薄口しょうゆ、鶏ガラ、かぶ・葉 / 豚ヒレ50g、塩、こしょう、米粉、米油、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、本みりん、酒、粒マスタード、砂糖、水、にんにく / スパゲティ、きゃべつ、きゅうり、チキンハム、冷凍粒コーン、ノエッグ マネー、塩、こしょう / 牛乳
12(火)	ごはん、中華スープ、油淋鶏、ピーフンサラダ、牛乳	米 / 厚揚げ、たまねぎ、しいたけ生、レタス、にんじん、ちんげんさい、ねぎ、薄口しょうゆ、オイスターソース、塩、こしょう、片栗粉、ごま油、煮干し、しょうが / 鶏肉もも、鶏肉胸、米粉、米油、白ねぎ、にんにく、しょうが、薄口しょうゆ、米酢、砂糖、酒、片栗粉、水、ごま油 / ピーフン、焼豚、きゃべつ、水菜、白ごま(すり)、薄口しょうゆ、米酢、砂糖 / 牛乳
13(水)	ごはん、ちゃんこ汁、すずきのてんぷら梅ソースかけ、小松菜和え、牛乳	米 / きゃべつ、豆腐、もち、肉団子、つきこんやく、にんじん、えのきたけ、ねぎ、塩、薄口しょうゆ、酒、本みりん、削りぶし / すずき切り身50g、塩、山崎町産全粒小麦粉、米油、梅干し、濃口しょうゆ、本みりん、砂糖、片栗粉、水 / はるさめ、切り干し大根、小松菜、たまねぎ、にんじん、ポークハム、白ごま(すり)、薄口しょうゆ、りんご酢、砂糖、米油 / 牛乳
14(木)	豆カレーライス、バリバリにんじゃサラダ、ニューサマーオレンジ、牛乳	米、牛肉ももミンチ、豚肉ももミンチ、塩こうじ、たまねぎ、かぶ、かぶ・葉、にんじん、トマト、しめじ、大豆 乾燥、甘酒、酒かす、みそ、土生姜、にんにく、ケチャップ、ウスターソース、塩、カレー粉、パプリカパウダー、クロープ(粉)、米粉、米油 / じゃがいも、にんじん、米粉、米油、塩、きゃべつ、水菜、冷凍粒コーン、薄口しょうゆ、りんご酢、砂糖、米油 / ニューサマーオレンジ / 牛乳
15(金)	ごはん、肉豆腐、ほたるいかのからあげ(40g)、ひじきサラダ、ミディトマト、牛乳	米 / 豆腐、牛肉、にんじん、たまねぎ、たけのこ水煮、しいたけ生、ねぎ、濃口しょうゆ、本みりん、砂糖、米油 / ほたるいか、片栗粉、米粉、米油 / 乾燥ひじき、もやし、小松菜、ちくわ、薄口しょうゆ、りんご酢、砂糖、白ごま(すり)、ごま油 / ミディトマト / 牛乳
18(月)	ごはん、五目野菜炒め、豚つくね、ひじきの炒り煮、牛乳	米 / 豚肉胸、にんじん、たまねぎ、きゃべつ、たけのこ水煮、もやし、干しきくらげ、ねぎ、薄口しょうゆ、本みりん、塩、こしょう、土生姜、にんにく、片栗粉、米油 / 豚肉ももミンチ、鶏肉ももミンチ、きゃべつ、えのきたけ、土生姜、豆腐、おから、片栗粉、塩こうじ、こしょう、米油、とんかつソース、ウスターソース、ノエッグ マネー、片栗粉、水 / 乾燥ひじき、ちくわ、油あげ、さやいんげん、にんじん、濃口しょうゆ、砂糖、本みりん、米油 / 牛乳
19(火)	牛肉と大豆のそぼろ丼、味噌汁(5月地場産)、そうめんサラダ、牛乳	米、大豆 乾燥、牛肉ももミンチ、ごぼう、赤パプリカ、むぎ枝豆、土生姜、濃口しょうゆ、砂糖、本みりん、米油 / 厚揚げ、かぶ、かぶ・葉、たまねぎ、じゃがいも、みそ、豆乳、煮干し / そうめん、乾燥ひじき、きゃべつ、小松菜、冷凍粒コーン、まぐろ油漬、りんご酢、薄口しょうゆ、砂糖、たまねぎ、白ごま(すり)、米油 / 牛乳
20(水)	ごはん、豆腐とトマトのスープ、真珠蒸し、パンバンジーサラダ、牛乳	米 / 豆腐、トマト、たまねぎ、にんじん、しいたけ生、ちんげんさい、にんにく、薄口しょうゆ、塩こうじ、こしょう、煮干し / 鶏肉胸ミンチ、豚肉ももミンチ、たまねぎ、えのきたけ、土生姜、しょうゆ乾、酒、片栗粉、こしょう、もち米 / 鶏肉ささ身、きゅうり、きゃべつ、にんにく、しょうが、白ごま(すり)、薄口しょうゆ、砂糖、りんご酢、ごま油 / 牛乳
21(木)	ごはん、もずくのすまし汁、豚肉のさっぱり炒め、ポテトサラダ、ジュシーフルーツ(みかん)、牛乳	米 / もずく、豆腐、にんじん、たまねぎ、レタス、ねぎ、かまぼこ、薄口しょうゆ、削りぶし / 豚肉もも、豚肉胸、濃口しょうゆ、砂糖、本みりん、米酢、土生姜、片栗粉、米油 / じゃがいも、塩、りんご酢、水菜、にんじん、きゃべつ、チキンハム、ノエッグ マネー、塩、こしょう / ジュシーフルーツ / 牛乳
22(金)	ごはん、にんじんの豆乳スープ、にしんの変わり揚げ、グリーンサラダ、牛乳	米 / にんじん、たまねぎ、じゃがいも、かぶ、かぶ・葉、豚肉ももミンチ、塩こうじ、甘酒、酒かす、米粉、豆乳、塩、こしょう、米油 / にしん25gフィーレ、パセリ・乾、バジルペースト、山崎町産全粒小麦粉、塩、パン粉、米油 / 水菜、きゃべつ、小松菜、乾燥わかめ、米油、たまねぎ、りんご酢、塩、こしょう、砂糖、薄口しょうゆ / 牛乳
25(月)	ごはん、ちんげんさいと豆腐のスープ、春巻き、回鍋肉(ホイコーロー)、牛乳	米 / ちんげんさい、厚揚げ、鶏肉ももミンチ、塩こうじ、たまねぎ、にんじん、しいたけ生、ねぎ、土生姜、にんにく、塩、こしょう、薄口しょうゆ、煮干し、片栗粉 / 春巻きの皮、豚肉ももミンチ、えのきたけ、小松菜、はるさめ、たけのこ水煮、塩、こしょう、しょうゆ乾、片栗粉、ごま油、米油 / 豚肉胸、きゃべつ、もやし、干しきくらげ、ピーマン、みそ、濃口しょうゆ、砂糖、酒、土生姜、米油 / 牛乳
26(火)	ごはん、鶏肉と大豆のケチャップ煮、糸寒天のサラダ、クインシーメロン、牛乳	米 / 鶏肉(胸)、土生姜、薄口しょうゆ、片栗粉、米油、大豆 乾燥、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、トマト、さやいんげん、ケチャップ、砂糖、薄口しょうゆ、米油 / 糸寒天、焼豚、きゃべつ、たまねぎ、小松菜、薄口しょうゆ、塩、りんご酢、ごま油、砂糖 / クインシーメロン / 牛乳
27(水)	中華おこわ、ワントンスープ、魚の甘酢和え、野菜炒め、牛乳	米、もち米、ごま油、豚肉ももミンチ、酒、土生姜、薄口しょうゆ、砂糖、たけのこ水煮、しいたけ生、むぎ枝豆、濃口しょうゆ / ワントンの皮、たまねぎ、レタス、にんじん、ねぎ、えのきたけ、鶏肉もも、にんにく、薄口しょうゆ、塩、こしょう、ごま油、煮干し / さわら40g切り身、片栗粉、米油、米酢、砂糖、ケチャップ、薄口しょうゆ、水 / 牛肉、きゃべつ、もやし、ちんげんさい、塩、こしょう、薄口しょうゆ、ごま油、片栗粉、米油 / 牛乳
28(木)	ごはん、もち麦めんのスープ、鶏肉の塩だれあえ、切り干し大根の塩昆布和え、牛乳	米 / もち麦麵、豚肉ももミンチ、たまねぎ、にんじん、しめじ、パセリ、薄口しょうゆ、塩、こしょう、ローリエ(葉)、鶏ガラ、米油 / 鶏肉(胸)、鶏肉もも、塩こうじ、こしょう、唐辛子(一味)、白ねぎ、砂糖、酒、片栗粉、水、レモン果汁 / 切り干し大根、水菜、にんじん、まぐろ油漬、塩昆布、白ごま(すり)、ごま油 / 牛乳
29(金)	たけのこごはん、沢煮椀、あじのごま揚げ、小松菜と春雨の炒め物、牛乳	米、たけのこ水煮、油あげ、ちくわ、薄口しょうゆ / かぶ、かぶ・葉、にんじん、ごぼう、豆腐、しいたけ生、鶏肉(胸)、ねぎ、薄口しょうゆ、酒、片栗粉、削りぶし / あじ40g、塩、山崎町産全粒小麦粉、白ごま、米油 / 小松菜、にんじん、はるさめ、豚肉胸、白ねぎ、土生姜、濃口しょうゆ、酒、砂糖、ごま油 / 牛乳