


平成29年度 5月献立表 帝塚山学院小学校 予定献立表

給食場	1・3・5	1・3・5				1・4・6	1・4・6	1・4・6			1・2・5
日・曜	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)
献立名	パン 鮭の香草焼き 青のりポテトビーンズ ミネストローネ	行事食～こどもの日～ ごはん 鶏むねのから揚げ キャベツの付け合わせ 小松菜とあげのおひたし みそ汁 かしわもち	憲法記念日	みどりの日	こどもの日	ポークカレー 切干大根のサラダ 牛乳	郷土料理～福岡県～ ごはん 鯨の竜田揚げ 筑前煮 みそ汁 洋なし(缶詰)	ジャージャー麺 中華スープ 揚げ餃子 甘夏	春の遠足 (お弁当の日)	創立記念日	世界の料理～イタリア～ ロールパン ミラノ風カツレツ サラダ 洋風スープ 牧場の朝いちごヨーグルト
材料名および使用量 (g)	パン 1こ 黄	精白米 65 黄				豚肉薄切り 38 赤	精白米 65 黄	豚ひき肉 40 赤	お弁当の日 		ロールパン 80 黄
	ぎんざけ 50 赤 塩 0.2 合成清酒 3 こしょう 0.02 バジル 1 緑 パン粉 12 黄 パセリ 4 緑 にんにく 0.5 緑 塩 0.5 オリーブ油 7 黄	鶏むね皮つき 75 赤 酒 4.5 しょうが 2 緑 にんにく 0.9 緑 濃口しょうゆ 3 かたくり粉 5 黄 塩 0.2 こしょう 0.02 なたね油 5 黄				玉ねぎ 30 緑 じゃがいも 20 黄 にんじん 15 緑 しょうが 1 緑 濃口しょうゆ 1 緑 にんにく 1 緑 なたね油 2 黄 食塩 0.1 こしょう 0.1 とりがらだし 80 かつお昆布だし 100 カレールウ 8.7 ワイン(赤) 2 濃口しょうゆ 1 牛乳 14 赤 ケチャップ 0.8 ホールトマト 2 緑 精白米 75 黄	あじ 40 赤 しょうが 0.4 緑 にんにく 0.02 緑 濃口しょうゆ 5 酒 1.6 かたくり粉 3 黄 ごま油 2.3 黄 サラダ油 1.3 黄 ブロッコリー 10 緑	にんにく 0.5 緑 しょうが 0.5 緑 赤みそ 1.5 長ネギ 0.3 緑 玉ねぎ 10 緑 しいたけ 4 緑 なたね油 1 黄 濃口しょうゆ 3 砂糖 0.8 黄 赤みそ 11 酒 0.6 とりがらだし 50 ごま油 0.5 黄 かたくり粉 2.3 黄 にんじん 20 緑 きゅうり 10 緑 緑豆もやし 18 緑 中華めん(ゆで) 150 黄		鶏むね皮なし 50 赤 塩 0.45 こしょう 0.02 小麦粉 3 黄 卵液 5 赤 パン粉 7.5 黄 粉チーズ 6 赤 バジル 0.5 パセリ・乾 0.5 サラダ油 5 黄 レモン 1/10 緑	
	じゃがいも 50 黄 大豆・乾 17 赤 小麦粉 37.5 黄 サラダ油 3 黄 青のり 0.2 赤 塩 0.54	キャベツ 10 緑 塩 0.06 カレー粉 0.5 穀物酢 1.5 砂糖 1.5 黄				切干大根 4 緑 きゅうり 7 緑 にんじん 3.5 緑 ツナ缶 4.2 赤 白ごま 0.5 黄 濃口しょうゆ 3 マヨネーズ 6 黄 穀物酢 1.1 砂糖 2 黄 牛乳 200cc 赤	鶏むね皮つき 20 赤 板こんにやく 10 黄 ごぼう 15 緑 にんじん 15 緑 れんこん 14 緑 サラダ油 4 黄 かつお昆布だし 22 砂糖 5 黄 みりん 3.5 合成清酒 5 濃口しょうゆ 6	白菜 15 緑 豆腐 10 赤 ささみ(加工) 10 赤 しょうが 1 緑 にんにく 0.02 緑 鶏ガラスープの素 2 水 120 かたくり粉 3 黄 塩 0.5 砂糖 2 黄 薄口しょうゆ 0.8 ぎょうざ(冷凍) 2 緑 サラダ油 3 黄 あまなつ 1/6 緑	レタス 12 緑 にんじん 8 緑 きゅうり 6 緑 トマト 1.4 緑 ひまわり油 1.7 黄 穀物酢 1 玉ねぎ 0.7 緑 にんじん 0.2 緑 にんにく 0.1 緑 りんご 1.7 緑 塩(食塩) 0.1 砂糖 0.1 黄 ウスターソース 0.2 マスタード 0 はちみつ 0.1 黄		
	玉ねぎ 10 緑 にんじん 6 緑 コーン・冷凍 5 緑 水 100 鶏ガラスープの素 0.5 ホールトマト 20 緑 ケチャップ 4 とんかつソース 4 砂糖 4.5 黄 塩 0.8 こしょう 0.01	こまつな 28 緑 油あげ 3 赤 にんじん 6 緑 かつお昆布だし 35 薄口しょうゆ 1.6 みりん 1.6 砂糖 0.8 黄 緑豆もやし 10 緑 玉ねぎ 15 緑 カットわかめ 1 赤 かつお昆布だし 140 みそ 10 かしわもち 30 黄					豆腐 15 赤 カットわかめ 0.5 赤 かつお昆布だし 140 みそ 10 洋なし(缶詰) 44 緑				キャベツ 15 緑 コーン・冷凍 5 緑 玉ねぎ 10 緑 オリーブ油 1 黄 鶏ガラスープの素 1.5 水 140 薄口しょうゆ 3.3 塩 0.3 こしょう 0.02 牧場の朝いちごヨーグルト 1 赤
エネルギー	668kcal	619kcal				688kcal	551kcal	558kcal			541kcal

赤:赤色の食品・・・体をつくるものになるもの 黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの 緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

・献立内容は予定ですので変わることがあります。

・お弁当の日について お弁当を忘れた場合は、パンと野菜ジュースを購入します。一食、1～3年生は371円(税込)、4～6年生は452円(税込)を月末に請求させていただきます。

※購入予定のパンが売り切れの場合は、別のパンとなりますので、代金は上記と異なる場合があります。アレルギー対応はできません。

給食場	1・2・5	1・2・5	1・2・5	1・3・6	1・3・6	1・3・6	1・3・6	1・4・5	1・4・5	1・4・5		
日・曜	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)	31日(水)
献立名	遠足予備日 (お弁当の日)	ごはん 鯖の塩焼き 厚揚げと野菜のそぼろ煮 みそ汁	じゃこごはん 味つけのり 鯖の照り焼き じゃが芋とちくわのカレー炒め みそ汁	体力テスト(終日) (お弁当の日)	振替休日	ごはん マグロのオーロラ煮 ほうれん草と春雨のサラダ 中華卵スープ	ごはん 鮭の塩焼き とりすき みそ汁 ハニーデューメロン	和食お楽しみメニュー ごはん 鶏肉の照り焼き ちくわと大根の煮物 キャベツの甘酢づけ みそ汁	西日本私小連研修会 (家庭学習日)	ごはん 石垣フライ 豚肉と大根の煮物 みそ汁 プロバイオティクスヨーグルト	ごはん 照り焼きハンバーグ コールスローサラダ コーンスープ	洋食お楽しみメニュー ターメリックライス タンドリーチキン キャベツとちくわのサラダ 野菜とベーコンのスープ 卵不使用プリン
材料名および使用量(g)	お弁当の日		お弁当の日		お弁当の日		お弁当の日		お弁当の日		お弁当の日	
	精白米 65黄	さば 60赤 塩 0.8 酒 0.4 レモン 10緑 厚揚げ 38赤 豚ひき肉 15赤 にんじん 20緑 玉ねぎ 25黄 じゃがいも 40黄 アスパラガス 0.9緑 ごま油 0.5黄 砂糖 1.7黄 濃口しょうゆ 2.8 かたくり粉 2.5黄 にんじん 5緑 板こんにやく 4.5黄 大根 8緑 しいたけ 3緑 万能ねぎ 0.5黄 かつお昆布だし 140 みそ 10	精白米 65黄 ちりめんじゃこ 4赤 味つけのり 5枚赤 さわら 50赤 酒 2 濃口しょうゆ 6 みりん 6 じゃがいも 35黄 にんじん 20緑 ピーマン 3 ちくわ 36赤 マヨネーズ 2.1黄 カレー粉 0.2 濃口しょうゆ 2.7 こまつな 15緑 油あげ 3赤 えのきたけ 3緑 かつお昆布だし 140 みそ 10	精白米 65黄 まぐろ 45赤 しょうが 2.4緑 かたくり粉 3.8黄 なたね油 6黄 ケチャップ 15 砂糖 6.5黄 赤みそ 2.7 濃口しょうゆ 1.5緑 緑豆もやし 15緑 ぼん酢 2.5 ごま油 0.8黄 緑豆春雨 4黄 ほうれん草 12緑 黄パプリカ 5緑 にんじん 8緑 コーン・冷凍 3緑 穀物酢 2.6 濃口しょうゆ 1.8 砂糖 1黄 オリーブ油 0.7黄 赤パプリカ 4緑 チンゲンサイ 10緑 玉ねぎ 10 ロースハム 3赤 しょうが 3緑 にんにく 0.02緑 鶏ガラスープの素 2 水 120 かたくり粉 3黄 塩 0.5 砂糖 2黄 薄口しょうゆ 0.8 ごま油 0.5黄 卵液 25赤 白ごま 2	精白米 65黄 ぎんざけ 50赤 塩 0.5 合成清酒 3 鶏もも肉 40赤 合成清酒 1.2 玉ねぎ 30緑 えのきたけ 10緑 しらたき 15黄 豆腐(木綿) 40赤 ごぼう 10緑 かつお昆布だし 20 三温糖 4黄 濃口しょうゆ 7 合成清酒 2.2 なたね油 3黄 にんじん 8緑 大根 12緑 カットわかめ 1赤 かつお昆布だし 140 みそ 10 ハニーデューメロン 1/36緑	精白米 65黄 鶏もも肉 45赤 みりん 2.8 砂糖 2.8黄 濃口しょうゆ 3.75 みりん 2.8 砂糖 2.8黄 濃口しょうゆ 3.75 かたくり粉 1黄 水 1 青のり 0.2赤 ちくわ 22.5赤 大根 30緑 にんじん 20緑 かつお昆布だし 20 砂糖 4黄 濃口しょうゆ 4 酒 4 キャベツ 20緑 にんじん 6緑 カットわかめ 0.5赤 穀物酢 4 濃口しょうゆ 2.7 砂糖 2.7黄 レモン(果汁) 0.7緑 かぼちゃ 25緑 緑豆もやし 10緑 かつお昆布だし 140 みそ 10	精白米 65黄 カレー 1切赤 塩 0.7 白ごま 2.7黄 黒ごま 2.7黄 青のり 0.1赤 パン粉(生) 9.6黄 小麦粉 3.4黄 卵液 5.5赤 なたね油 5黄 砂糖 0.1黄 ミニトマト 1こ緑 豚肉 30赤 大根 30緑 ごぼう 20緑 かつお昆布だし 20 砂糖 4黄 濃口しょうゆ 6 みりん 4 酒 4 オクラ 10緑 じゃがいも 10黄 にんじん 10緑 かつお昆布だし 140 みそ 10 プロバイオティクスヨーグルト 1こ赤	精白米 65黄 牛ひき肉 21.1赤 豚ひき肉 21.1赤 鶏ひき肉 21.1赤 玉ねぎ 24緑 干しひじき 0.75赤 ごはん 6.8黄 ナツメグ 0.01 塩 0.5 こしょう 0.01 濃口しょうゆ 4.3 みりん 2.2 砂糖 1.1黄 酒 4.3 かたくり粉 1黄 グリーンピース(冷凍) 1.5緑 キャベツ 30緑 ブロッコリー 10緑 コーン・冷凍 5緑 ロースハム 3.8赤 砂糖 0.9 塩 0.5 穀物酢 1.5CC黄 オリーブ油 1.5CC黄 マヨネーズ 5.6黄 玉ねぎ 20緑 クリームコーン 40緑 生クリーム 20黄 牛乳 50赤 鶏ガラスープの素 1.4 水 140 コーンスターチ 5黄 薄口しょうゆ 2 塩 1 こしょう 0.02 サラダ油 1黄	精白米 55黄 ミックスベジタブル 13緑 玉ねぎ 13.5緑 鶏ガラスープの素 3 ターメリック 0.1 パセリ・乾 0.02 塩 1 こしょう 0.02 鶏もも肉 45赤 砂糖 3 にんにく 0.1緑 ヨーグルト(プレーン) 16赤 ケチャップ 5.5 カレー粉 0.3 レモン(果汁) 0.3緑 しょうが 0.3緑 玉ねぎ 16緑 キャベツ 27緑 にんじん 9.5緑 ちくわ 4赤 マヨネーズ 9.5黄 塩 0.25 こしょう 0.01 白菜 13.5緑 大根 13.5緑 ベーコン 13赤 オリーブ油 1黄 鶏ガラスープの素 1.5 かつお昆布だし 140 薄口しょうゆ 3.3 塩 0.3 こしょう 0.01 卵不使用プリン 1こ黄			
エネルギー	574kcal	537kcal	530kcal	575kcal	521kcal	613kcal	690kcal	653kcal				
学年	中学年											

赤:赤色の食品...体をつくるものになるもの 黄:黄色の食品...熱や力になるもの 赤:赤色の食品...体をつくるものになるもの 黄:黄色の食品...熱や力になるもの 緑:緑色の食品...体の調子をとのえるもの