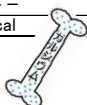
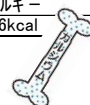


2025年度 5月 帝塚山学院小学校 予定献立表

給食場	1・6年生		1・6年生		3・5年生		3・5年生		2・4年生		2・4年生		2・4年生							
日・曜	1日(木)		2日(金)		3日～6日		7日(水)		8日(木)		9日(金)		12日(月)		13日(火)		14日(水)		15日(木)	
献立名	カレーピラフ きのこのホワイトソース ブロッコリーとハムのボンマヨサラダ コーンと玉ねぎの洋風スープ 牛乳		ごはん 鮭のごまマヨネーズ焼き 小松菜とコーンのソテー 豚汁 柏餅(福寿堂秀信)				NEG丸ロール60g トマトとチーズの卵焼き ほうれん草と豚バラの炒め物 あさりのホワイトミネストローネ 牛乳		大分県 トリニータ丼 いんげんとちくわのごま和え 豆腐となめこのみそ汁 ももゼリー		春の遠足 (お弁当の日)		手洗記念日		ハヤシライス ブロッコリーとハムのボンマヨサラダ 牛乳		しそひじきふりかけ ごはん 赤魚のレモン醤油かけ 豚バラ肉と野菜のソテー 五目みそ汁 ヨーグルト(コアアいちご)		ごはん ヤンニョムチキン 豚肉とれんこんのきんぴら 高野豆腐とほうれん草のみそ汁	
材料名および使用量(g)	精白米	68g	精白米	67g			* NEG丸ロール60g	1こ	精白米	75g			精白米	70g	ひじき	1g	精白米	67g		
	にんにく	0.1g	* サーモン	50g	* 卵液	50g	鶏ももこまぎれ	75g	豚バラ	45g			だし昆布	0.42g	鶏もも肉	75g				
	玉ねぎ	10g	酒	0.5g	* とろけるチーズ	15g	にんにく	0.25g	玉ねぎ	40g	水	6.6g	塩	0.6g	砂糖	0.6g	塩	0.6g		
	豚ミンチ	20g	* すりごま	9g	クラッシュトマト	25g	おろししょうが	1g	にんじん	25g	砂糖	0.6g	酒	4.5g	みりん	1.2g	おろししょうが	2g		
	にんじん	15g	* マヨネーズ	9g	マッシュルーム	6g	にら	10g	マッシュルーム	10g	濃口しょうゆ	1.2g	にんにく	0.02g	コーンスターチ	5g	にんにく	0.02g		
	ブイオン	2.5g	酒	2g	豚ミンチ	12g	刻みのり	0.8g	ブイオン	3.3g	* 白ごま	0.4g	コーンスターチ	5g	サラダ油	5g	ごま油	1.2g		
	塩	1g	濃口しょうゆ	1.75g	クレイジーソルト	0.8g	塩	0.3g	* ハヤシルウ	10g	ゆかりふりかけ	0.26g	ごま油	1.2g	コチュジャン	0.06g	ケチャップ	16g		
	こしょう	0.02g	にんにく	0.2g	オリーブ油	0.2g	こしょう	0.02g	* ビーフシチュールウ	10g	精白米	67g	濃口しょうゆ	3.6g	塩	0.3g	濃口しょうゆ	5.4g		
	濃口しょうゆ	0.2g	レモン(果汁)	4g	ほうれん草	40g	酒	1g	赤ワイン	3g	* 赤魚50g	1g	塩	0.3g	レモン(果汁)	0.4g	砂糖	5.4g		
	ケチャップ	3g	だし昆布	0.05g	コーン・冷凍	3g	コーンスターチ	3g	砂糖	110g	水	110g	酒	1.5g	みりん	0.2g	水	2.2g		
	カレー粉	0.15g	かつお節	0.16g	しめじ	12g	* 小麦粉	3g	グリーンピース(冷凍)	0.9g	ブロッコリー	30g	みりん	0.2g	薄口しょうゆ	0.6g	* 白ごま	0.8g		
	サラダ油	0.5g	水	10g	豚バラ	15g	サラダ油	5g	水	20g	* ハム	6g	ブロッコリー	10g	れんこん薄切り	23g	にんじん	6g		
	マッシュルーム	6g	砂糖	1g	にんにく	0.05g	にんにく	0.05g	砂糖	2.2g	味ポン	3g	豚バラ	30g	豚バラ	15g	突きこんにゃく	10g		
	ぶなしめじ	8g	こしょう	0.02g	サラダ油	0.5g	鶏ガラスープの素	0.9g	濃口しょうゆ	4.5g	* マヨネーズ	2.8g	キャベツ	30g	ごまつな	10g	えだまめ・冷凍	10g		
	サラダ油	0.5g	万能ねぎ	0.5g	塩	0.05g	塩	0.02g	みりん	1.5g	ごま油	1.3g	ごまつな	10g	にんじん	10g	えだまめ・冷凍	10g		
	* ホワイトソース	4g	ごまつな	28g	こしょう	0.02g	こしょう	0.02g	コチュジャン	0.1g	砂糖	0.9g	にんじん	10g	玉ねぎ	10g	濃口しょうゆ	2.5g		
	* クリームシチューのルー	12g	緑豆もやし	12g	ブロッコリー	10g	さやいんげん	20g	水	20g	塩	0.2g	玉ねぎ	10g	鶏ガラスープの素	1.5g	砂糖	1g		
	* 牛乳1L	20g	にんじん	6g	ミックスベジタブル	6g	ちくわ	20g	* すりごま	1.5g	濃口しょうゆ	3g	薄口しょうゆ	0.42g	塩	0.1g	ごま油	0.5g		
	ブイオン	1.5g	コーン・冷凍	3.5g	* あさり	3g	豆腐	15g	なめこ	3g	みそ	10g	切干大根	0.5g	だしの素	1.4g	みそ	10g		
	こしょう	0.02g	しめじ	12g	大豆(水煮缶詰)	5g	カットわかめ	0.5g	水	140g	だし昆布	0.65g	玉ねぎ	10g						
	パセリ・乾	0.02g	サラダ油	0.5g	オリーブ油	0.5g	水	140g	みそ	10g	かつお節	2.08g	だしの素	1.4g						
	ブロッコリー	30g	塩	0.1g	塩	0.7g	* 牛乳	1本	みそ	10g	ももゼリー	1g								
	にんじん	6g	こしょう	0.02g	こしょう	0.03g			みそ	10g										
	* ハム	6g	濃口しょうゆ	1.3g	こしょう	0.03g			みそ	10g										
	味ポン	3g	豚ばら	12g	薄口しょうゆ	1g			みそ	10g										
	* マヨネーズ	2.8g	里芋(冷凍)	10g	ブイオン	2.5g			みそ	10g										
	ごま油	1.3g	大根	12g	水	120g			みそ	10g										
	砂糖	0.9g	油あげ	3g					みそ	10g										
	塩	0.2g	にんじん	6g					みそ	10g										
	こしょう	0.02g	ささがきごぼう	3g					みそ	10g										
	コーン・冷凍	5g	だし昆布	0.42g					みそ	10g										
	玉ねぎ	15g	かつお節	0.84g					みそ	10g										
	豚ミンチ	8g	みそ	10g					みそ	10g										
	サラダ油	0.5g	柏餅	1こ					みそ	10g										
	ブイオン	2g							みそ	10g										
	水	140g							みそ	10g										
	薄口しょうゆ	3.3g							みそ	10g										
	塩	0.3g							みそ	10g										
	こしょう	0.02g							みそ	10g										
	* 牛乳	1本							みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										
									みそ	10g										

給食場	2・4年生			1・6年生			1・6年生			1・6年生			3・5年生			3・5年生			3・5年生			30日(金)											
日・曜	16日(金)			19日(月)			20日(火)			21日(水)			22日(木)			23日(金)			26日(月)			27日(火)			28日(水)			29日(木)			30日(金)		
献立名	遠足予備日 遠足の場合はお弁当の日 ごはん 鯖の竜田揚げ ほうれん草とウインナーの炒め物 あさりと豆腐の味噌汁			親子丼 白菜漬け かぼちゃとこんにゃくのみそ汁			ごはん 鶏のつくね焼き 野菜いため 五目汁 りんご			ごはん サバのおろし添え 筑前煮 沢煮碗			ごはん 豚肉じゃが ちくわの磯辺揚げ 白菜と切干大根のみそ汁 オレンジ			私小選研修			チャーハン 冷しゃぶサラダ 中華コーンスープ			体力テスト (雨天時 お弁当の日)			NEG丸ロール60g クリームシチュー マリネサラダ 牛乳			焼きうどん ひじきの煮物 揚げともやしのみそ汁 ヨーグルト(コアコアリんご)			振替休日		
材料名および使用量 (g)	精白米	67g	※	精白米	75g	※	精白米	67g	※	精白米	67g	※	精白米	67g	※				サラダ油	1g	※		* NEG丸ロール60g	1こ	※	豚バラ	40g	※					
	* さば	1切	※	鶏ももこまぎれ	75g	※	鶏ひき肉	80g	※	* さば	1切	※	豚肉	60g	※				にんにく	0.25g	※		鶏ももこまぎれ	40g	※	サラダ油	2g	※					
	土生姜	0.4g	※	酒	0.7g	※	玉ねぎ	12g	※	塩	0.8g	※	酒	0.8g	※				おろししょうが	0.15g	※		じゃがいも	30g	※	キャベツ	30g	※					
	にんにく	0.02g	※	かまぼこ	5g	※	ひじき	0.32g	※	だいこん(おろし)	40g	※	じゃがいも	30g	※				鶏ももこまぎれ	30g	※		にんじん	20g	※	玉ねぎ	30g	※	15g	※			
	濃口しょうゆ	5g	※	玉ねぎ	35g	※	にんじん	8g	※	味ポン	5g	※	にんじん	15g	※				酒	0.4g	※		玉ねぎ	30g	※	にんじん	10g	※					
	酒	1.6g	※	にんじん	6g	※	豆腐	15g	※	鶏ももこまぎれ	40g	※	玉ねぎ	20g	※				濃口しょうゆ	1.2g	※		しめじ	2g	※	* うどん(ゆで)	135g	※					
	コーンスターチ	3g	※	エリンギ	2g	※	* 卵液	3.2g	※	こんにゃく	30g	※	糸こんにゃく	12g	※				塩	0.4g	※		グリんピース(冷凍)	1.25g	※	濃口しょうゆ	5g	※					
	ごま油	3g	※	油あげ	2g	※	塩	0.4g	※	洗いごぼう	36g	※	なたね油	0.5g	※				こしょう	0.03g	※		サラダ油	0.5g	※	みりん	5g	※					
	サラダ油	2g	※	三つ葉	2g	※	濃口しょうゆ	2.5g	※	にんじん	15g	※	砂糖	1.9g	※				鶏ガラスープの素	1g	※		塩	0.1g	※	だしの素	2g	※					
	ほうれん草	33g	※	* 卵液	30g	※	みりん	2.5g	※	れんこん	26g	※	みりん	0.5g	※				万能ねぎ	2g	※		こしょう	0.02g	※	薄口しょうゆ	0.5g	※					
ウインナー	20g	※	水	8g	※	砂糖	1.25g	※	グリんピース(冷凍)	1.5g	※	塩	0.1g	※				にんじん	10g	※	* クリームシチューのルー	19g	※	かつお節	0.5g	※							
えだまめ・冷凍	5g	※	だし昆布	0.04g	※	酒	2.5g	※	サラダ油	4g	※	濃口しょうゆ	3.6g	※				玉ねぎ	15g	※	* 牛乳	30g	※	ひじき	2.5g	※							
コーン・冷凍	3g	※	かつお節	0.1g	※	かたくり粉	2.5g	※	水	22g	※	薄口しょうゆ	3.6g	※				ピーマン	8g	※	ブイヨン	1g	※	にんじん	10g	※							
サラダ油	0.5g	※	薄口しょうゆ	2.4g	※	サラダ油	0.5g	※	砂糖	5g	※	だし昆布	0.4g	※				精白米	71g	※	ブロッコリー	15g	※	大豆(水煮缶詰)	5g	※							
塩	0.08g	※	濃口しょうゆ	2.4g	※	れんこん薄切り	35g	※	みりん	3.5g	※	かつお節	0.06g	※				緑豆もやし	27g	※	レタス	12g	※	ちくわ	4g	※							
こしょう	0.02g	※	砂糖	5.5g	※	かぼちゃ	25g	※	酒	5g	※	グリんピース(冷凍)	1.5g	※				レタス	10g	※	赤パブリカ・冷凍	5g	※	突きこんにゃく	4g	※							
* あさり	4g	※	みりん	0.4g	※	ブロッコリー	25g	※	濃口しょうゆ	6g	※	ちくわ	2/3g	※				にんじん	6g	※	黄パブリカ・冷凍	5g	※	だし昆布	0.2g	※							
豆腐	15g	※	塩	0.3g	※	エリンギ	10g	※	だし昆布	0.1g	※	* 天ぷら粉	6g	※				豚バラ	50g	※	練りマスタード	1.5g	※	かつお節	0.64g	※							
カットわかめ	0.7g	※	コーンスターチ	1.6g	※	濃口しょうゆ	2.5g	※	かつお節	0.35g	※	青のり	0.3g	※				みそ	5g	※	穀物酢	2.5g	※	酒	13.8g	※							
水	130g	※	白菜	35g	※	砂糖	1g	※	豚ロース・脂付	20g	※	サラダ油	5g	※				みりん	3g	※	レモン(果汁)	1.5g	※	砂糖	5.9g	※							
かつお節	0.84g	※	にんじん	5g	※	みりん	1g	※	緑豆もやし	20g	※	白菜	20g	※				砂糖	1.6g	※	サラダ油	5g	※	薄口しょうゆ	12g	※							
だし昆布	0.42g	※	水	11.7g	※	サラダ油	0.5g	※	にんじん	10g	※	切干大根	1g	※				濃口しょうゆ	4g	※	* 塩	0.2g	※	サラダ油	1.4g	※							
だしの素	1.4g	※	だしの素	0.1g	※	豚肉	15g	※	大根	15g	※	カットわかめ	1g	※				ごま油	1.4g	※	* グリンピース(冷凍)	0.9g	※	油あげ	3g	※							
みそ	10g	※	水	5.8g	※	突きこんにゃく	8g	※	万能ねぎ	0.5g	※	だし昆布	0.42g	※				* 練りごま	3g	※	えのきたけ	5g	※	緑豆もやし	20g	※							
			穀物酢	0.3g	※	にんじん	6g	※	水	140g	※	かつお節	0.84g	※				えのきたけ	12g	※	玉ねぎ	15g	※	だし昆布	0.42g	※							
			塩昆布	0.5g	※	大根	10g	※	だし昆布	0.65g	※	だしの素	1.4g	※				しいたけ	6g	※	しいたけ	6g	※	かつお節	0.84g	※							
			砂糖	0.5g	※	しいたけ	5g	※	かつお節	2.08g	※	みそ	10g	※				クリームコーン	20g	※	コーン・冷凍	3g	※	だしの素	1.4g	※							
			唐辛子(一味)	0.01g	※	砂糖	2g	※	塩	0.7g	※	* オレンジ	1/4g	※				鶏ガラスープの素	2g	※			* ヨーグルト(コアコアリんご)	1こ	※								
			かぼちゃ	20g	※	みりん	1g	※	薄口しょうゆ	1g	※							酒	5g	※													
			突きこんにゃく	8g	※	濃口しょうゆ	4g	※	酒	0.8g	※							塩	0.5g	※													
			カットわかめ	0.7g	※	サラダ油	1g	※										こしょう	0.02g	※													
			だし昆布	0.42g	※	かつお節	0.84g	※																									
			かつお節	0.84g	※	だし昆布	0.42g	※																									
			だしの素	1.4g	※	だしの素	1.4g	※																									
			みそ	10g	※	* りんご	1/6g	※																									
9日(金)が遠足決行の場合に限り、16日(金)は給食になります。																																	
低学年	エネルギー 619kcal			エネルギー 703kcal			エネルギー 687kcal			エネルギー 756kcal			エネルギー 672kcal						エネルギー 743kcal						エネルギー 585kcal			エネルギー 606kcal					
							沢煮碗は、たくさんの野菜と豚肉を細かく切って煮込んだ、日本の伝統的な汁物です			《旬》じゃがいも、玉ねぎ						冷しゃぶは、さっぱりとした味わいで暑い季節にぴったりの料理です。																	

9日(金)が遠足決行の場合に限り、16日(金)は給食になります。