2017年度３月献立材料表

月日	3/1（木）	3/2（金）	3/3（土）	3/5（月）	3/6（火）	3/7（水）	3/8（木）	3/9（金）	3/10（土）	3/12（月）	3/13（火）	3/14（水）	3/15（木）	3/16（金）
献立名	ごはん 白身魚の磯辺フライ 大根とベーコンの洋風煮 みそ汁	★散らし寿司 ほうれん草とちくわの和え物 にゅうめん 【雛祭りメニュー】	マーボー丼 いんげんのおかか和え	ごはん 鶏肉と里芋の中華煮 厚揚げの炒め物 中華スープ	パン ポークチャップ ブロッコリーとふみんのサラダ コンソメスープ	ごはん 牛肉のプルコギ風 小松菜と油揚げの煮浸し みそ汁	ごはん 鯖のカレームニエル キャベツと塩昆布の和え物 具だくさんみそ汁	中華丼 ほうれん草のナムル	和風スパゲティ さつま芋のレモン煮	ごはん 牛肉のちゃんちゃん焼き ピーマンとツナの中華炒め 中華スープ	ごはん 豚肉と春雨の炒め物 高野豆腐の煮物 すまし汁	きつねうどん 里芋のそぼろ煮	ごはん 鯖塩焼き カリフラワーゆかり和え ひじきの煮物 みそ汁	ごはん 鶏肉のレモンソテー マカロニケチャップ コンソメスープ ミニゼリー 【お誕生日会 お別れ会】
材料名	白米 タラ 酒 塩コショウ 小麦粉 パン粉 あおさ 油 大根 しめじ ベーコン コンソメ 醤油 塩 麩 油揚げ みそ 天然だし（昆布・かつお）	白米 酢 塩 砂糖 みりん 人参 椎茸 れんこん きざみのり 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 錦糸卵 ほうれん草 ちくわ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん そうめん 鶏肉 玉ねぎ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 塩	白米 木綿豆腐 豚肉 玉ねぎ 人参 甜麺醤 醤油 砂糖 酒 ごま油 にんにく しょうが いんげん かつお節 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん スプーン	白米 鶏肉 里芋 人参 玉ねぎ 中華だし ごま油 醤油 砂糖 厚揚げ 赤パプリカ ピーマン しょうが 本だし 醤油 みりん 油 わかめ 春雨 塩コショウ 醤油 中華だし シャンタン	ロールパン 豚肉 玉ねぎ 人参 しめじ コンソメ ケチャップ ソース 塩コショウ 砂糖 油 片栗粉 ブロッコリー みかん缶 酢 醤油 油 塩コショウ 砂糖 チンゲン菜 ベーコン コンソメ 塩コショウ 醤油 みりん	白米 牛肉 玉ねぎ 人参 黄パプリカ 焼肉のたれ にんにく 塩コショウ 油 小松菜 油揚げ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 じゃが芋 麩 みそ 天然だし（昆布・かつお）	白米 鯖 酒 塩コショウ カレー粉 小麦粉 油 キャベツ 人参 塩昆布 白ごま 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 砂糖 大根 椎茸 かぼちゃ みそ 天然だし（昆布・かつお）	白米 豚肉 むきえび 白菜 人参 枝豆 しょうが 中華だし 醤油 塩コショウ ごま油 みりん 酒 片栗粉 ほうれん草 人参 白ごま ごま油 醤油 砂糖 酢 スプーン	スパゲティ ウインナー 玉ねぎ 人参 しめじ 醤油 みりん 酒 砂糖 油 さつま芋 砂糖 塩 レモン果汁 フォーク	白米 牛肉 キャベツ 人参 玉ねぎ 油 みそ 白みそ 酒 砂糖 みりん 醤油 天然だし（昆布・かつお） ピーマン ツナ 塩コショウ 中華だし 白ごま 椎茸 わかめ 塩コショウ 醤油 中華だし シャンタン	白米 豚肉 春雨 人参 ピーマン 醤油 砂糖 みりん 酒 油 高野豆腐 枝豆 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 ほうれん草 えのき 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 塩	うどん 油揚げ 玉ねぎ 人参 ちくわ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 砂糖 里芋 鶏肉 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉	白米 鯖 塩 酒 カリフラワー ゆかり 塩 本だし 油 ひじき 人参 グリンピース 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 大根 麩 みそ 天然だし（昆布・かつお）	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 ブロッコリー 醤油 みりん 砂糖 酒 油 レモン果汁 塩コショウ マカロニ コーン 玉ねぎ ケチャップ 塩コショウ コンソメ 砂糖 ベーコン マッシュルーム コンソメ 塩コショウ 醤油 酒 ミニゼリー
	塩やきそば	大学芋風	お菓子	マカロニきな粉	オレンジゼリー	レーズン蒸しパン	菜飯おにぎり	コンソメポテト	お菓子	みかんの牛乳寒天	変わりピザ	2色おにぎり	果物	きな粉かぼちゃ
	中華麺 人参 玉ねぎ チンゲン菜・油 本だし・塩コショウ	さつま芋 黒ごま 砂糖 醤油 みりん	お菓子	マカロニ きな粉 砂糖 塩	オレンジジュース 砂糖 イナアガー スプーン	ホットケーキミックス レーズン 砂糖	白米 菜飯の素 白ごま	じゃが芋 パセリ コンソメ 油	お菓子	牛乳 イナアガー みかん缶 砂糖 スプーン	餃子の皮 ウインナー 玉ねぎ ミックスチーズ ケチャップ	白米 ゆかり 塩昆布	バナナ	かぼちゃ 砂糖 きな粉 塩
A		★散らし寿司 （錦糸卵なし）												

月日	3/17（土）	3/19（月）	3/20（火）	3/21（水）	3/22（木）	3/23（金）	3/24（土）	3/26（月）	3/27（火）	3/28（水）	3/29（木）	3/30（金）	3/31（土）
献立名	★他人丼 いんげんとちくわの胡麻和え	ごはん 豚肉とキャベツのさっぱり炒め チンゲン菜とカニカマの和え物 みそ汁	ごはん 鶏のからあげ チャプチェ 中華スープ	春分の日	ごはん すき焼き風 ブロッコリーの和え物 みそ汁	チキンカレーライス フルーツヨーグルト	卒園式	ごはん 鮭の照り焼き 春キャベツの甘酢和え 切干大根のベーコン煮 みそ汁	ごはん ★鶏とブロッコリーのマヨ炒め もやしのソテー みそ汁	パン 豚肉のトマト煮 イングンのツナサラダ コンソメスープ	ほうとう ほうれん草ののり和え 【山梨県　郷土料理】	ごはん 牛肉と大根の煮物 白菜とツナのポン酢和え すまし汁	休園日
材料名	白米 牛肉 卵 玉ねぎ 人参 赤かまぼこ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 いんげん ちくわ 白ごま 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 砂糖 スプーン	白米 豚肉 キャベツ 人参 コーン 醤油 砂糖 酒 みりん ポン酢 チンゲン菜 かにかま ごま油 醤油 砂糖 白ごま 酢 油揚げ 絹ごし豆腐 みそ 天然だし（昆布・かつお）	白米 鶏肉 醤油 みりん 酒 砂糖 塩コショウ 油 片栗粉 ほうれん草 人参 たけのこ 春雨 中華だし ごま油 醤油 砂糖 白ごま にんにく 太もやし 椎茸 塩コショウ 醤油 中華だし シャンタン		白米 牛肉 焼き豆腐 人参 白菜 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 ブロッコリー ちくわ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 砂糖 しめじ 玉ねぎ 天然だし（昆布・かつお） みそ	白米 鶏肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ グリンピース にんにく しょうが カレールー ケチャップ ソース プレーンヨーグルト 黄桃缶 みかん缶 パイン缶 砂糖 スプーン		白米 鮭 酒 醤油 砂糖 みりん 春キャベツ 人参 酢 砂糖 塩 天然だし（昆布・かつお） 切干大根 ベーコン グリンピース 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 麩 椎茸 みそ 天然だし（昆布・かつお）	白米 鶏肉 ブロッコリー 玉ねぎ 人参 マヨネーズ 砂糖 醤油 塩コショウ 太もやし ウインナー チンゲン菜 ごま油 醤油 塩コショウ 大根 えのき みそ 天然だし（昆布・かつお）	ロールパン 豚肉 玉ねぎ 人参 マカロニ ホールトマト ケチャップ コンソメ 塩 砂糖 いんげん ツナ 酢 醤油 油 塩コショウ 砂糖 玉ねぎ マッシュルーム コンソメ 塩コショウ 醤油 酒	きしめん 鶏肉 白菜 人参 油揚げ かぼちゃ 天然だし（昆布・かつお） みそ 醤油 みりん 砂糖 本だし ほうれん草 コーン きざみのり 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん	白米 牛肉 大根 人参 玉ねぎ しょうが 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 白菜 ツナ 小松菜 みりん ポン酢 本だし 人参 わかめ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 塩	
副食	お菓子	豆乳プリン	麩ラスク		ごまクッキー	チーストースト		人参パンケーキ	じゃがバター	果物	ビラフ風おにぎり	きらきらゼリー	
	お菓子	豆乳 砂糖 イナアガー スプーン	麩 砂糖 バター		小麦粉 黒ごま 砂糖 油 塩	食パン ミックスチーズ		小麦粉 人参 ベーキングパウダー 砂糖 油・塩	じゃが芋 パセリ バター 醤油 塩コショウ	りんご	白米 人参 コーン グリンピース コンソメ・塩	キウイフルーツ みかん缶 パイン缶 砂糖 イナアガー スプーン	
A	★牛丼 （卵なし）								★鶏とブロッコリーの炒め物 （マヨネーズなし）				

今月の郷土料理は“山梨県”です！
ほうとうとは、山梨県の山間部では米作りが難しく麦を栽培していました。収穫した麦を麺にして、季節の野菜と一緒に味噌で煮込んで食べたのがほうとうです。武田信玄が自分の刀で食材を切ったことから「宝刀」と名付けられたという説もあるそうです。
今回は見た目や食感も似ていて食べやすい、きしめんを使用しました！

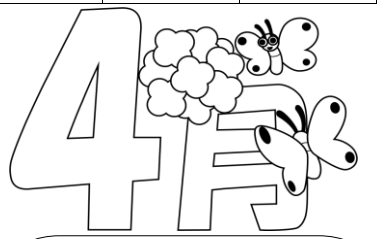
※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。　　株式会社　富喜屋
※★印はアレルギーA除去食対象です。
※アレルギーB,Cは別紙メニューになります。

2018年度4月献立材料表

自園基本

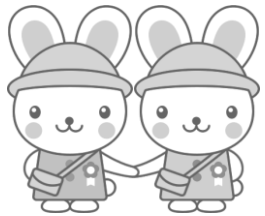
月日	4/2(月)	4/3(火)	4/4(水)	4/5(木)	4/6(金)	4/7(土)	4/9(月)	4/10(火)	4/11(水)	4/12(木)	4/13(金)	4/14(土)	4/16(月)	4/17(火)
献立名	ごはん 鶏肉のトマト煮込み マカロニ和風サラダ みそ汁	ごはん 鰆の和風あんかけ ひじきの煮物 すまし汁	ごはん 豚しょうが焼き いんげんのゴマ和え みそ汁	ごはん ★鶏とブロッコリーのマヨ炒め 切干大根のベーコン煮 コンソメスープ	牛丼 小松菜のおかか和え	野菜ラーメン 里芋のそぼろ煮	ごはん 鶏肉の中華煮込み 春雨サラダ 中華スープ	ごはん 鯖塩焼き フライドポテト 春キャベツとツナの和風サラダ みそ汁	五目うどん レンコンと人参の金平	ごはん 鶏のから揚げ ほうれん草ののり和え みそ汁	カレーライス フルーツヨーグルト	春野菜の和風スパゲティーロ がんもの煮物	ごはん ハンバーグ カリフラワーの和風サラダ コンソメスープ	ごはん 鮭の南部焼き フライドポテト 切り干し大根煮 みそ汁
材料名	白米 60 鶏肉 40 人参 10 玉ねぎ 15 カリフラワー 15 ホールトマト 20 コンソメ 1 ケチャップ 5 塩コショウ 0.01 砂糖 3 マカロニ 10 ロースハム 5 コーン 5 酢 1 醤油 2 油 1 塩コショウ 0.1 砂糖 1 ほうれん草 10 油揚げ 2 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 60 鰆 30 玉ねぎ 5 人参 5 ピーマン 5 天然だし（昆布・かつお） 10 醤油 2 砂糖 1 みりん 1 酒 1 片栗粉 3 ひじき 4 人参 8 油揚げ 2 天然だし（昆布・かつお） 10 醤油 5 みりん 3 砂糖 3 酒 2 わかめ 0.5 絹ごし豆腐 10 赤かまぼこ 5 天然だし（昆布・かつお） 100 醤油 1 みりん 1 塩 0.03	白米 60 豚肉 40 玉ねぎ 20 人参 10 しょうが 1 醤油 3 みりん 3 酒 3 砂糖 3 油 3 いんげん 25 ちくわ 5 白ごま 1 天然だし（昆布・かつお） 5 醤油 1 砂糖 0.5 みりん 0.5 チンゲン菜 15 椎茸 0.5 麩 1 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 60 鶏肉 35 ブロッコリー 20 玉ねぎ 20 人参 10 マヨネーズ 10 醤油 2 砂糖 2 塩コショウ 0.01 油 3 切干大根 4 ベーコン 5 グリンピース 3 天然だし（昆布・かつお） 10 醤油 2 砂糖 1 みりん 2 酒 1 玉ねぎ 15 コーン 5 コンソメ 1 醤油 0.5 塩コショウ 0.03 酒 1	白米 70 牛肉 35 ささがきごぼう 10 人参 15 玉ねぎ 20 天然だし（昆布・かつお） 30 醤油 4 砂糖 2 みりん 2 酒 1 小松菜 30 人参 5 かつお節 0.5 天然だし（昆布・かつお） 5 醤油 1 砂糖 0.5 みりん 0.5 スプーン	中華麺 140 豚肉 15 玉ねぎ 15 人参 10 赤かまぼこ 5 太もやし 10 醤油ラーメンスープ 8 みりん 2 里芋 40 鶏肉 10 天然だし（昆布・かつお） 10 醤油 5 みりん 3 砂糖 3 酒 2 油 2	白米 60 鶏肉 40 大根 20 人参 10 ピーマン 5 黄パプリカ 5 椎茸 0.5 ごま油 1 醤油 5 砂糖 3 中華だし 3 片栗粉 2 春雨 5 コーン 5 チンゲン菜 10 ごま油 1 醤油 1 砂糖 1 白ごま 0.5 酢 0.5 玉ねぎ 10 人参 5 塩コショウ 0.02 醤油 0.5 中華だし 2 みりん 3 シャンタン 0.1	白米 60 鯖 30 塩 0.02 酒 0.5 じゃが芋 35 油 4 塩 0.02 春キャベツ 25 ツナ 5 酢 1 醤油 2 油 1 塩 0.1 砂糖 0.5 わかめ 0.5 麩 1 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	うどん 140 豚肉 15 玉ねぎ 15 人参 10 小松菜 10 しめじ 5 天然だし（昆布・かつお） 200 醤油 3 塩 0.05 砂糖 2 酒 2 みりん 5 レンコン 25 人参 5 ちくわ 5 ごま油 1 砂糖 2 醤油 2 酒 2 みりん 2	白米 60 鶏肉 60 醤油 2 みりん 3 酒 2 砂糖 2 塩コショウ 0.01 にんにく 1 しょうが 1 油 8 片栗粉 5 ほうれん草 30 人参 5 ちくわ 5 ごま油 1 砂糖 2 醤油 1 みりん 1 きざみのり 0.5 わかめ 0.5 絹ごし豆腐 15 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 70 牛肉 20 じゃが芋 20 玉ねぎ 20 人参 10 ケチャップ 1 ソース 0.3 カレールウ 15 プレーンヨーグルト 30 みかん缶 15 黄桃缶 10 パイン缶 10 砂糖 10 スプーン	スパゲティ 60 ベーコン 8 春キャベツ 20 アスパラガス 5 玉ねぎ 15 天然だし（昆布・かつお） 10 醤油 2 酒 1 みりん 2 砂糖 2 がんもどき 25 人参 10 キヌサヤ 3 天然だし（昆布・かつお） 10 醤油 5 みりん 3 砂糖 3 酒 2 フォーク	白米 60 牛肉 25 豚肉 25 玉ねぎ 10 パン粉 5 小麦粉 3 鶏卵 5 油 1 塩コショウ 0.1 ソース 4 みりん 2 ケチャップ 4 カリフラワー 30 ロースハム 5 酢 1 醤油 2 油 1 塩コショウ 0.01 砂糖 0.5 酒 2 玉ねぎ 10 ほうれん草 10 マカロニ 2 コンソメ 1 醤油 0.5 塩コショウ 0.03 みりん 3	白米 60 鮭 30 醤油 3 砂糖 2 みりん 2 酒 1 黒ごま 1 じゃが芋 35 油 4 塩 0.02 切干大根 4 人参 8 いんげん 5 天然だし（昆布・かつお） 10 醤油 5 砂糖 3 みりん 2 酒 2 わかめ 0.5 しめじ 10 えのき 5 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6
副食	いちごのパンケーキ 小麦粉 20 ベーキングパウダー 0.8 いちごジャム、油 10、0.5 砂糖、塩 9、0.01	手作りゼリー ぶどうジュース 50 砂糖 8 イナアガー 2	カレーポテト じゃが芋 35 油 4 カレー粉 0.01 塩 0.02	焼きうどん（和風） うどん、玉ねぎ 40、15 人参、油 5、2 本だし、醤油 1、1 みりん、砂糖 1、0.5 ★鶏とブロッコリーの炒め物 （マヨネーズなし）	ジャムパン 食パン 20 りんごジャム 8	お菓子 お菓子 20	マカロニきな粉 マカロニ 10 きな粉 5 砂糖 5	果物 りんご 60	菜飯おにぎり 白米 30 菜飯の素 0.2	かぼちゃのグラッセ かぼちゃ 40 砂糖 5 バター 2	ごまクッキー 小麦粉、砂糖 20、8 油 7 黒ゴマ 1 塩 0.01	お菓子 お菓子 20	手作りゼリー オレンジジュース 50 砂糖 8 イナアガー 2	ジャムパン 食パン 20 いちごジャム 8
A														

月日	4/18(水)	4/19(木)	4/20(金)	4/21(土)	4/23(月)	4/24(火)	4/25(水)	4/26(木)	4/27(金)	4/28(土)	4/30(月)
献立名	ごはん すき焼き チンゲン菜ともやしのナムル みそ汁	ロールパン クリームシチュー 和風ツナサラダ ゼリー	中華丼 小松菜の中華煮	カレーうどん 大根のそぼろ煮	ごはん ポークビーンズ カリフラワーとコーンのサラダ みそ汁	ごはん 白身魚の磯辺フライ ★ゴボウマヨサラダ コンソメスープ	ごはん 焼肉風 ★高野豆腐の卵とじ みそ汁	ごはん 肉じゃが 小松菜のごま和え みそ汁	ハヤシライス ブロッコリーとみかんのサラダ	ちゃんぽんめん ★チンゲン菜の錦糸和え	振替休日
材料名	白米 牛肉 30 焼き豆腐 20 玉ねぎ 10 白菜 15 糸こんにゃく 5 人参 5 麩 1 天然だし（昆布・かつお） 30 醤油 3 みりん 2 砂糖 1 酒 1 チンゲン菜 25 太もやし 15 ごま油 0.5 醤油 2 砂糖 1 白ごま 0.5 酢 0.5 玉ねぎ 10 油揚げ 2 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	ロールパン 40 鶏肉 30 ウインナー 5 玉ねぎ 15 人参 10 白菜 15 牛乳 5 クリームシチュールウ 15 コンソメ 0.3 塩コショウ 0.02 ブロッコリー 30 ツナ 5 酢 1 醤油 2 油 1 塩コショウ 0.1 砂糖 1 いちごゼリー 40 スプーン	白米 70 豚肉 20 むきえび 5 玉ねぎ 15 人参 10 白菜 15 中華だし 2 醤油 3 砂糖 2 みりん 2 酒 2 塩 0.1 片栗粉 3 小松菜 30 コーン 5 ごま油 1 醤油 3 砂糖 2 中華だし 2 スプーン	うどん 140 牛肉 15 玉ねぎ 20 人参 10 油揚げ 2 カレールウ 10 天然だし（昆布・かつお） 200 醤油 2 みりん 2 砂糖 1 酒 1 大根 30 鶏肉 10 グリンピース 5 天然だし（昆布・かつお） 10 醤油 2 砂糖 1 みりん 2 酒 1	白米 60 豚肉 35 玉ねぎ 15 人参 10 大豆 15 じゃが芋 15 ホールトマト 20 コンソメ 1 ケチャップ 5 塩コショウ 0.01 砂糖 3 カリフラワー 30 コーン 5 酢 1 醤油 2 油 1 塩コショウ 0.01 砂糖 0.5 ほうれん草 15 椎茸 0.5 麩 1 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 60 たら 30 塩コショウ 0.01 酒 1 小麦粉 4 パン粉 5 あおさ 0.3 油 6 ささがきごぼう 30 ロースハム 5 マヨネーズ 8 塩コショウ 0.02 砂糖 2 玉ねぎ 10 人参 5 マッシュルーム 5 コンソメ 1 醤油 0.5 塩コショウ 0.03 酒 1	白米 60 牛肉 30 太もやし 20 玉ねぎ 15 人参 10 玉ねぎ 15 ピーマン 5 焼肉のタレ 8 塩コショウ 0.1 にんにく 1 油 4 卵 25 高野豆腐 5 キヌサヤ 3 天然だし（昆布・かつお） 10 醤油 2 砂糖 1 みりん 2 酒 1 玉ねぎ 10 しめじ 5 麩 1 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 60 豚肉 30 じゃが芋 20 人参 15 玉ねぎ 15 糸こんにゃく 5 天然だし（昆布・かつお） 25 醤油 8 砂糖 5 みりん 3 酒 2 小松菜 30 人参 5 白ごま 0.5 天然だし（昆布・かつお） 5 醤油 1 みりん 0.5 砂糖 0.5 油揚げ 2 絹ごし豆腐 10 わかめ 0.5 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 70 牛肉 15 玉ねぎ 20 人参 15 マッシュルーム 5 グリンピース 5 ハヤシルウ 15 ケチャップ 1 砂糖 5 ブロッコリー 30 みかん缶 5 酢 1 醤油 2 油 1 塩コショウ 0.01 砂糖 1 スプーン	中華麺 140 豚肉 15 キャベツ 15 人参 10 太もやし 15 みりん 2 チャンポンスープ 8 チンゲン菜 30 人参 5 錦糸卵 5 天然だし（昆布・かつお） 5 醤油 1 砂糖 0.5 みりん 0.5	
副食	きな粉のパンケーキ 小麦粉 20 ベーキングパウダー 0.8 きな粉、油 5、0.5 砂糖、塩 5、0.01	ゆかりおにぎり 白米 30 ゆかり 0.2	にらチーズチヂミ 小麦粉、ニラ 8、5 人参、本だし 5、2 醤油、片栗粉、ごま油 0.5、8、1 ミックスチーズ 10	お菓子 お菓子 20	フルーツヨーグルト プレーンヨーグルト 30 黄桃缶 10 みかん缶 15 砂糖 10	ふかし芋 さつま芋 40 塩 0.01 ★ゴボウサラダ （マヨネーズなし）	焼きそば 中華麺 50 人参 5 玉ねぎ 10 ソース、あおさ 5、0.1 ★高野豆腐の煮物 （卵なし）	りんごクッキー 小麦粉、砂糖 20、8 油 7 りんご 5 塩 0.01	人参チーズ蒸しパン 小麦粉 20 ベーキングパウダー 0.8 人参、チーズ、砂糖 5、5、9 塩、油 0.01、0.5	お菓子 お菓子 20 ★チンゲン菜の和え物 （卵なし）	
A											



ご入学・ご進級
おめでとうございます！！

新しい学年がスタートします！
皆さんの心と体が大きく成長
できるように、
おいしくて栄養バランスのとれた給食を
提供します。



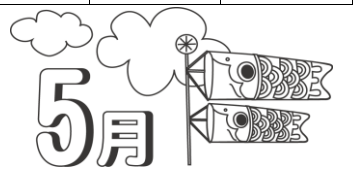
※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。　株式会社　富喜屋
※★印はアレルギーA除去対象です。
※アレルギーB,Cは別紙メニューになります。

２０１８年度５月献立材料表

自園給食

月日	5/1(火)	5/2(水)	5/3(木)	5/4(金)	5/5(土)	5/7(月)	5/8(火)	5/9(水)	5/10(木)	5/11(金)	5/12(土)	5/14(月)	5/15(火)	5/16(水)	5/17(木)
献立名	ごはん 鶏肉のトマト煮込み チンゲン菜とツナの炒め物 みそ汁	豚肉と豆腐のあんかけ丼 もやしの中華和え				ごはん 照り焼きハンバーグ フライドポテト ブロッコリーのおかか和え みそ汁	パン 春野菜のシチュー いんげんとハムのサラダ	ごはん 鯖の塩焼き ひじきの煮物 小松菜とちくわの和え物 みそ汁	ごはん 豚のしょうが焼き 一口がんもの煮物 みそ汁	牛丼 キャベツの和え物	あんかけうどん さつま芋のごま煮	ごはん 豚肉のスタミナ焼き チンゲン菜の和え物 みそ汁	カレーライス フルーツヨーグルト	ごはん 鶏肉の中華煮込み ほうれん草のナムル 中華スープ	ごはん ★鮭のコーンマヨネーズ焼き いんげんの和風和え 具たくさんみそ汁
材料名	白米 60 鶏肉 35 コーン 6 人参 6 グリンピース 6 玉ねぎ 10 マカロニ 10 ホールトマト 20 ケチャップ 5 コンソメ 10 塩こしょう 0.03 砂糖 5 チンゲン菜 35 ツナ 5 醤油 2 砂糖 2 みりん 2 ごま油 2 麩 1 わかめ 0.5 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 70 豚肉 35 木綿豆腐 30 しめじ 10 えのき 10 ピーマン 5 天然だし（昆布・かつお） 100 醤油 4 みりん 3 砂糖 5 酒 5 片栗粉 3 太もやし 20 かにかま 5 ほうれん草 10 白ごま 1 酢 1 醤油 1 砂糖 2 ごま油 1 スプーン	憲法記念日	みどりの日	こどもの日	白米 60 牛肉 20 豚肉 20 玉ねぎ 10 じゃが芋 5 人参 2 クリームシチュールウ 3 塩こしょう 1 牛乳 15 コンソメ 2 片栗粉 2 いんげん 1 ロースハム 2 酢 30 醤油 3 砂糖 0.1 塩こしょう ブロッコリー 30 かつお節 0.2 天然だし（昆布・かつお） 5 醤油 2 みりん 2 砂糖 1 椎茸 0.5 油揚げ 3 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6 スプーン	ロールパン 40 鶏肉 20 玉ねぎ 15 春キャベツ 15 じゃが芋 30 人参 10 ひじき 15 枝豆 0.01 人参 10 天然だし（昆布・かつお） 0.1 醤油 2 砂糖 30 みりん 5 酒 1 いんげん 1 ロースハム 2 酢 30 醤油 1 砂糖 0.02 塩こしょう スプーン	白米 60 鯖 30 塩 0.01 酒 3 ひじき 5 枝豆 10 人参 15 天然だし（昆布・かつお） 0.5 醤油 2 砂糖 2 みりん 1 酒 35 小松菜 3 ちくわ 0.5 白ごま 5 天然だし（昆布・かつお） 2 醤油 1 みりん 0.5 砂糖 玉ねぎ 10 しめじ 5 絹ごし豆腐 10 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 60 豚肉 40 人参 8 ピーマン 10 玉ねぎ 10 しょうが 5 醤油 3 みりん 3 酒 3 砂糖 1 油 2 がんもどき 20 人参 10 天然だし（昆布・かつお） 30 醤油 4 砂糖 4 みりん 2 酒 2 ささがきごぼう 10 えのき 10 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 70 牛肉 30 玉ねぎ 20 糸こんにゃく 10 人参 5 いんげん 5 天然だし（昆布・かつお） 50 醤油 4 砂糖 2 みりん 1 酒 2 キャベツ 30 かにかま 5 天然だし（昆布・かつお） 5 醤油 2 みりん 1 砂糖 0.5 スプーン	うどん 140 鶏肉 15 人参 8 ほうれん草 10 椎茸 0.5 天然だし（昆布・かつお） 200 醤油 5 酒 2 みりん 3 砂糖 2 片栗粉 3 さつま芋 40 白ごま 1 天然だし（昆布・かつお） 15 醤油 3 みりん 3 砂糖 2 酒 1	白米 60 豚肉 40 玉ねぎ 20 人参 10 玉ねぎ 10 カレールウ 15 ケチャップ 4 ソース 10 プレーンヨーグルト 3 黄桃缶 1 みかん缶 0.01 パイン缶 30 砂糖 10 大根 15 麩 1 油揚げ 2 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 70 牛肉 20 じゃが芋 20 人参 15 玉ねぎ 20 人参 15 カレールウ 15 ケチャップ 1 ソース 0.1 プレーンヨーグルト 30 醤油 10 砂糖 10 みかん缶 10 パイン缶 10 砂糖 3 スプーン	白米 60 鶏肉 40 白菜 25 人参 10 たけのこ 10 椎茸 0.5 中華だし 2 ごま油 4 醤油 3 砂糖 2 みりん 3 酒 2 片栗粉 2 ほうれん草 30 人参 5 白ごま 1 酢 1 醤油 1 砂糖 2 ごま油 1 玉ねぎ 15 わかめ 0.5 中華だし 1 醤油 0.5 みりん 1 塩こしょう 0.01 酒 1 シャンタン 0.1	白米 60 鮭 30 コーン 5 マヨネーズ 12 塩 0.01 酒 1 いんげん 25 ちくわ 5 酢 1 醤油 1 砂糖 2 油 1 塩こしょう 0.02 里芋 10 ささがきごぼう 10 人参 10 絹ごし豆腐 10 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6
副食	果物 オレンジ 60	さつま芋ボール さつま芋 45 砂糖 5 レーズン 2				麩ラスク(きな粉) 麩 8 砂糖 4 バター 5 きな粉、塩 0.001	ゆかりおにぎり 白米 30 ゆかり 0.3	手作りゼリー（りんご） りんごジュース 50 砂糖 5 イナアガー 2 スプーン	ココア蒸しパン ホットケーキミックス 20 ココア 0.5 砂糖 5	かぼちゃのグラッセ かぼちゃ 40 砂糖 5 バター 2	お菓子 お菓子 20	みたらしマカロニ マカロニ 10 砂糖 2 醤油 2 片栗粉 1	シャムパン 食パン 20 イチゴジャム 8	焼きうどん うどん 50 人参、玉ねぎ 5、20 醤油、本だし 1、1 みりん、砂糖 1、0.5	果物 バナナ 60
A															★鮭とコーンの塩焼き （マヨネーズなし）

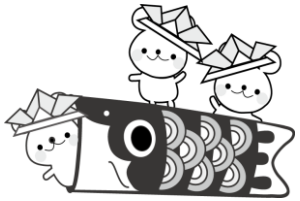
月日	5/18(金)	5/19(土)	5/21(月)	5/22(火)	5/23(水)	5/24(木)	5/25(金)	5/26(土)	5/28(月)	5/29(火)	5/30(水)	5/31(木)
献立名	和風スパゲティ かぼちゃのそぼろ煮	★親子丼 チンゲン菜のおかか和え	ごはん 牛肉とごぼうの煮物 ★さつま芋マヨサラダ コンソメスープ	ごはん さわらのみそ焼き 里芋の煮物 ほうれん草とツナのサラダ すまし汁	長崎ちゃんぽん 浦上そぼろ ≪長崎県郷土料理≫	ごはん 鶏のからあげ 春雨サラダ みそ汁	中華丼 カリフラワーの中華和え	きつねうどん さつま芋の甘煮	ハヤシライス ブロッコリーとコーンのサラダ	ごはん 肉じゃが ほうれん草のお浸し みそ汁	ごはん ★鶏とブロッコリーのマヨ炒め 切り干し大根煮 みそ汁	ごはん タラのカレームニエル じゃがバター 小松菜とチーズのサラダ コンソメスープ
材料名	スパゲティ 60 ベーコン 10 玉ねぎ 20 キャベツ 20 しめじ 10 醤油 3 みりん 3 酒 2 砂糖 3 かぼちゃ 40 豚肉 8 天然だし（昆布・かつお） 15 醤油 3 みりん 3 砂糖 2 酒 1 片栗粉 1 フォーク	白米 70 卵 25 木綿豆腐 30 赤かまぼこ 5 玉ねぎ 15 天然だし（昆布・かつお） 150 醤油 5 砂糖 1 みりん 2 酒 3 チンゲン菜 25 人参 5 かつお節 0.2 天然だし（昆布・かつお） 5 醤油 2 みりん 2 砂糖 1 スプーン	白米 60 牛肉 40 ささがきごぼう 20 人参 15 しめじ 10 しょうが 0.1 天然だし（昆布・かつお） 15 醤油 3 砂糖 2 みりん 1 酒 1 さつま芋 30 人参 3 コーン 3 グリンピース 3 マヨネーズ 5 塩こしょう 0.01 砂糖 2 玉ねぎ 20 ベーコン 3 パセリ 0.01 コンソメ 0.5 醤油 1 塩こしょう 0.02 酒 1	白米 60 さわら 40 天然だし（昆布・かつお） 20 みそ 15 白みそ 10 酒 0.1 砂糖 15 みりん 3 醤油 2 酒 1 里芋 30 枝豆 3 天然だし（昆布・かつお） 30 醤油 3 砂糖 3 みりん 3 酒 1 ほうれん草 30 ツナ 3 酢 1 醤油 1 砂糖 2 油 1 塩こしょう 0.02 絹ごし豆腐 10 玉ねぎ 15 わかめ 0.5 天然だし（昆布・かつお） 100 醤油 3 みりん 1 酒 1 塩 0.03	中華麺 140 豚肉 20 キャベツ 20 人参 5 赤かまぼこ 5 ちゃんぽんスープ 8 塩こしょう 0.02 酒 2 みりん 2 豚肉 10 ささがきごぼう 10 人参 5 太もやし 5 さつま揚げ 3 糸こんにゃく 3 白ごま 0.1 天然だし（昆布・かつお） 15 醤油 2 みりん 1 砂糖 2 酒 1	白米 60 鶏肉 60 酒 2 醤油 2 みりん 3 砂糖 1 しょうが 1 にんにく 1 油 6 片栗粉 4 春雨 5 かにかま 5 小松菜 10 酢 1 醤油 1 砂糖 2 油 1 塩こしょう 0.02 キャベツ 20 人参 5 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 70 豚肉 25 人参 8 チンゲン菜 10 白菜 20 コーン 5 中華だし 1 醤油 5 砂糖 5 みりん 3 片栗粉 3 カリフラワー 30 ロースハム 5 白ごま 1 酢 1 醤油 1 砂糖 2 ごま油 1 スプーン	うどん 140 油揚げ 8 赤かまぼこ 5 玉ねぎ 10 天然だし（昆布・かつお） 150 酒 2 みりん 2 醤油 5 砂糖 2 さつま芋 40 砂糖 8 塩 0.01 醤油 0.5	白米 70 牛肉 20 玉ねぎ 5 じゃが芋 30 玉ねぎ 3 人参 15 糸こんにゃく 0.2 いんげん 0.1 天然だし（昆布・かつお） 5 醤油 30 砂糖 3 酒 2 ブロッコリー 30 コーン 5 酢 1 醤油 1 砂糖 2 油 1 塩こしょう 0.02 スプーン	白米 60 牛肉 30 じゃが芋 20 玉ねぎ 5 人参 8 糸こんにゃく 5 いんげん 30 天然だし（昆布・かつお） 3 醤油 3 砂糖 4 酒 2 ほうれん草 35 しめじ 5 天然だし（昆布・かつお） 5 醤油 2 みりん 2 砂糖 1 油揚げ 2 わかめ 0.5 天然だし（昆布・かつお） 100 みそ 6	白米 60 鶏肉 35 ブロッコリー 30 玉ねぎ 20 人参 5 マヨネーズ 10 砂糖 2 醤油 2 塩こしょう 0.03 切り干し大根 4 人参 5 ちくわ 5 小麦粉 15 醤油 3 みりん 2 酒 2 砂糖 1 かぼちゃ 15 椎茸 0.5 みそ 6	白米 60 タラ 30 酒 1 塩こしょう 0.02 カレー粉 0.05 小麦粉 1 油 3 じゃが芋 30 バター 0.8 塩こしょう 0.01 醤油 0.3 油 1 小松菜 30 ミックスチーズ 5 酢 1 醤油 1 油 2 塩こしょう 1 玉ねぎ 0.02 人参 20 パセリ 5 コンソメ 0.01 醤油 0.5 塩こしょう 1 酒 0.02 1
副食	おかかチーズおにぎり 白米 30 かつお節 0.5 ミックスチーズ 3 醤油 0.2	お菓子 お菓子 20	フルーツポンチ みかん缶 20 パイン缶 20 黄桃缶 15 砂糖 5 スプーン	きなこパン 食パン 20 バター 3 きな粉 3 砂糖 5	人参パンケーキ 小麦粉、人参 20、15 ベーキングパウダー 0.8 砂糖、油 9、0.5 塩 0.01	ごまクッキー 小麦粉 20 砂糖、油 8、7 塩 0.01 黒ごま 1	青のりポテト じゃが芋 40 あおさ 0.03 塩 0.02 油 4	お菓子 お菓子 20	手作りチヂミ 小麦粉、ニラ 8、3 人参、本だし 5、2 醤油、片栗粉、ごま油 6＆1 ミックスチーズ 8	果物 りんご 60	レーズン蒸しパン ホットケーキミックス 20 レーズン 5 砂糖 5	手作りゼリー（オレンジ） オレンジジュース 50 砂糖 8 イナアガー 2 スプーン
A		★鶏うま煮丼 （卵なし）	★さつま芋のサラダ （マヨネーズなし）								★鶏とブロッコリーの炒め物 （マヨネーズなし）	



今月の郷土料理は
長崎県です！

長崎ちゃんぽん
長崎市の中華料理屋さんが中国のめん料理をアレンジしたのが始まりと言われています。野菜がたくさん入って栄養満点！！

浦上そぼろ
長崎県浦上地区の郷土料理で豚肉、ごぼう、人参などを細切りにして炒め煮にした料理です。ちゃんぽんに次いで長崎の給食では定番の献立です！



※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。　株式会社　富喜屋
※★印はアレルギーA除去食対象です。
※アレルギーBCは別紙メニューになります。