令和 5年 5月 1日(月)	令和 5年 5月 2日(火)
普通食献立	普通食献立
チェ	チェ
9	y
料理名 / 材料名	料理名 / 材料名
ご飯60/70/80/90	抹茶マーブル食パン40/50/60/65
白飯60/70/80/90	抹茶マーブル食パン40/50/60
飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳
こいのぼりハンバーグ40/60	ポトフ
こいのぼりハンバーグ40/60	米ぬか油
米ぬか油	カットセロリ小口切り
上白糖	豚かた角切り
しょうゆ	白ワイン
酒	人参
本みりん	玉ねぎ
水	冷凍鶏ガラパック
でん粉	水
水	フランクフルト
こどもの日汁	じゃがいも
かつお薄削り(袋入)	キャベツ
水	しょうゆ
若鶏もも皮なしこま切れ	食塩
人参	混合こしょう
玉ねぎ	パセリ(乾燥)
えのきたけバラ	ビーンズサラダ
ちらしかまぼこ(かぶと)	冷凍ホールコーン
カットわかめ	人参
しょうゆ	きゅうり
食塩	冷凍むき枝豆
酒	冷凍ゆで大豆
大根の塩昆布和え	米ぬか油
大根	穀物酢
人参	食塩
緑豆もやし	混合こしょう
塩昆布	上白糖
食塩	玉ねぎ
しょうゆ	
白いりごま	
ごま油	
かしわもち	
かしわもち	
N-04263	

3和 5年 5月 8日(月)	令和 5年 5月 9日(火)	令和 5年 5月10日(水)	令和 5年 5月11日(木)	令和 5年 5月12日(金)
幹通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立
チ	チー	チ	チ	チー
y total to	y lates to	y bloder to	y blad to	you arm to y
理名 夕 材料名 ご飯60/70/80/90	料理名 🤊 材料名 ぶどうパン (食パン) 40/50/60/65	料理名 / 材料名 ご飯60/70/80/90	料理名 / 材料名 ご飯60/70/80/90	料理名 / 材料名 ご飯60/70/80/90
自飯60/70/80/90	ぶどうパン(良ハン)40/50/60/65	白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90
大用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	数用十乳 飲用牛乳	飲用牛乳
				焼き豆腐のみそそぼろ煮
かつお角切り		さわら切身50/70	一 冷凍鶏ガラパック	
しょうゆ		米ぬか油	水	生姜
酒	米ぬか油	しょうゆ		にんにく
でん粉	生姜	上白糖	人参	豚ひき肉
米ぬか油(揚げ油)	にんにく	酒	玉ねぎ	人参
しょうゆ	カットセロリ小口切り	本みりん	キャベツ	玉ねぎ
酒	しょうゆ	食塩	緑豆春雨	たけのこ水煮
本みりん	赤ワイン	冷凍レモン果汁	食塩	かつお薄削り(袋入)
上白糖	上白糖	水	混合こしょう	水
生姜	ウスターソース	でん粉	しょうゆ	しょうゆ
にんにく	水	水	ビビンバ	上白糖
長ねぎ	でん粉	玉ねぎのみそ汁	米ぬか油	赤みそ
水	水	かつお薄削り(袋入)	にんにく	酒
汁	かぶとベーコンのスープ	水	生姜	焼き豆腐
米ぬか油	米ぬか油	人参	豚かた千切り	長ねぎ
豚かたこま切れ	バラベーコン短冊	玉ねぎ	人参	冷凍いんげん
人参	人参	えのきたけバラ	大豆もやし	でん粉
角こんにゃく黒	玉ねぎ	自みそ	緑豆もやし	水
カットごぼうささがき	冷凍鶏ガラパック	赤みそ	小松菜	にらともやし炒め
かつお薄削り(袋入)	水	切干大根の煮物	上白糖	米ぬか油
水	カットかぶくし切り	米ぬか油	しょうゆ	人参
大根	食塩	人参	酒	ぶなしめじバラ
木綿豆腐	しょうゆ	切干大根	本みりん	緑豆もやし
自みそ	混合こしょう	油揚げ	赤みそ	にら
赤みそ	パセリ(乾燥)	つきこんにゃく黒	トウバンジャン	食塩
長ねぎ	ペンネソテー	かつお薄削り(袋入)	コチュジャン	混合こしょう
うれん草のからし和え	米ぬか油	水	テンメンジャン	しょうゆ
緑豆もやし	にんにく	上白糖	白いりごま	
人参	豚かたこま切れ	本みりん	ごま油	
ほうれん草	人参	酒	河内晚柑(柑橘)	
マスタードパウダー	玉ねぎ	しょうゆ	河内晚柑	
しょうゆ	キャベツ	食塩		
上白糖	ぶなしめじバラ	冷凍いんげん		
本みりん	食塩			
食塩	混合こしょう			
	しょうゆ			
	ペンネ			
1 1				

令和 5年 5月15日(月)	令和 5年 5月16日(火)	令和 5年 5月17日(水)	令和 5年 5月18日(木)	令和 5年 5月19日(金)
普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立
チ	チ	チ	チ	チ
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	y	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
H理名 g 材料名	料理名の材料名	料理名,材料名	料理名が材料名	料理名,材料名
ご飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90	ミルクパン(食パン)40/50/60/65	ご飯60/70/80/90	麦ご飯65/75/85/95
白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	ミルクパン(食パン)40/50/60/65	白飯60/70/80/90	麦ご飯65/75/85/95
7.用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
ばのガーリック焼き50/70	鶏肉の香味だれ50/70	ホキフライ40/60	さけの和風だれ50/70	チキンカレー
さば切身50/70	若鶏もも皮つき切身50/70	ホキ切身40/60	さけ切身50/70	米ぬか油
食塩	米ぬか油	でん粉	米ぬか油	にんにく
混合こしょう	米ぬか油	豆乳	米ぬか油	生姜
白ワイン	生姜	水	玉ねぎ	若鶏もも皮つきこま切れ
にんにく	にんにく	米パン粉	しょうゆ	玉ねぎ
米ぬか油	長ねぎ	米ぬか油(揚げ油)	上白糖	人参
ごぼう汁	酒	中濃ソース	酒	じゃがいも
米ぬか油	しょうゆ	水	水	冷凍鶏ガラパック
若鶏もも皮つきこま切れ	上白糖	ミネストローネ	でん粉	水
カットごぼうささがき	本みりん	米ぬか油	水	食塩
人参	食塩	にんにく	大根のみそ汁	混合こしょう
角こんにゃく黒	水	カットセロリ小口切り	かつお薄削り(袋入)	チリパウダー
かつお薄削り(袋入)	でん粉	バラベーコン短冊	水	ガラムマサラ
水	水	人参	人参	コリアンダー
大根	ピリ辛スープ	玉ねぎ	大根	カレー粉
干ししいたけスライス	米ぬか油	マッシュルーム水煮スライス	カットわかめ	中濃ソース
自みそ	にんにく	冷凍鶏ガラパック	自みそ	ウスターソース
赤みそ	豚かた千切り	水	赤みそ	トマトケチャップ
長ねぎ	玉ねぎ	ダイスカットトマト缶詰	長ねぎ	トマトピューレー
ヤベツのおかか和え	人参	シェルマカロニ	ごぼうの甘辛炒め	上白糖
人参	冷凍鶏ガラパック	トマトピューレー	米ぬか油	しょうゆ
キャベツ	水	トマトケチャップ	豚かた千切り	米ぬか油
緑豆もやし	木綿豆腐	上白糖	カットごぼう千切り	バター
本みりん	酒	混合こしょう	人参	小麦粉
しょうゆ	しょうゆ	食塩	冷凍ゆで大豆	カレー粉
食塩	自みそ	パセリ(乾燥)	しょうゆ	シュレッドチーズ
上白糖	コチュジャン	アスパラソテー	上白糖	キャベツとコーンのソテー
かつお薄削り	トウバンジャン	米ぬか油	本みりん	米ぬか油
w - delding >	食塩	バラベーコン短冊	ごま油	人参
		玉ねぎ	白いりごま	玉ねぎ
		人参	11,700	キャベツ
	大根	キャベツ		冷凍ホールコーン
	冷凍ホールコーン	アスパラガス		食塩
	かにかまぼこ	冷凍ホールコーン		混合こしょう
	きゅうり	食塩		しょうゆ
	米ぬか油	混合こしょう		
	穀物酢	THE COLV		
	上白糖			<u> </u>
	食塩			_
	- R ^温 混合こしょう			_
	一			_
				_
	玉ねぎ			

令和 5年 5月22日(月)	令和 5年 5月23日(火)	令和 5年 5月24日(水)	令和 5年 5月25日(木)	令和 5年 5月26日(金)
普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立
チー	チー	<i>F</i>	F	チー
y history	you will be you to be you	you will be your to	you will be build by	y latestate
理名	料理名 n 材料名 ご飯60/70/80/90	料理名 夕 材料名 ご飯60/70/80/90	料理名 g 材料名 黒砂糖パン(コッペ)40/50/60/65	料理名 夕 材料名 ご飯60/70/80/90
グリンピースご飯65/75/8		白飯60/70/80/90	黒砂糖パン(コッペ)40/50/60/65	
クリンヒー人	日販60/70/80/90	<u> 日販60/70/80/90</u> 飲用牛乳	無砂帽ハン(ユヴィ)40/30/60/65 飲用牛乳	り
	->	., .,	12 0 11 1 1 1	
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳 米粉豆乳シチュー	飲用牛乳 さわらのごまみそだれ50/70
肉と玉ねぎの卵とじ	鶏肉の米粉から揚げ40/60	家常豆腐	米のか油	
米ぬか油	若鶏もも皮なし切身40/60			さわら切身50/70
豚かたこま切れ	酒 酒	にんにく	若鶏もも皮つき角切り	米ぬか油
人参	しょうゆ	生姜	玉ねぎ	赤みそ
玉ねぎ	にんにく	豚かたこま切れ	人参	白すりごま
すき焼きふ	生姜	人参	冷凍鶏ガラパック	白ねりごま
角こんにゃく黒	米粉	キャベツ	水	上白糖
かつお薄削り(袋入)	でん粉	たけのこ水煮	じゃがいも	本みりん
水	米ぬか油(揚げ油)	冷凍鶏ガラパック	冷凍ホールコーン	しょうゆ
上白糖	かぼちゃのみそ汁	水	クリームコーン缶詰	水
しょうゆ	かつお薄削り(袋入)	上白糖	食塩	かみなり汁
食塩	水	しょうゆ	混合こしょう	米ぬか油
酒	人参	酒	豆乳	押し豆腐
冷凍殺菌液卵	玉ねぎ	トウバンジャン	米ぬか油	カットごぼうささがき
冷凍いんげん	カットかぼちゃ角切り	テンメンジャン	米粉	人参
松菜のじゃこおろし和え	白みそ	赤みそ	パセリ(乾燥)	大根
ごま油	赤みそ	生揚げ	こんにゃくと大根のサラダ	角こんにゃく黒
ちりめんじゃこ	長ねぎ	長ねぎ	大根	かつお薄削り(袋入)
小松菜	キャベツの甘酢和え	でん粉	人参	水
緑豆もやし	人参		サラダこんにゃく	食塩
人参	キャベツ	華風和え	カット黄パプリカ千切り	しょうゆ
大根	えのきたけバラ	人参	小松菜	長ねぎ
食塩	油揚げ	きゅうり	米ぬか油	小松菜と油揚げの煮びたし
しょうゆ	しょうゆ	緑豆もやし	穀物酢	キャベツ
酒	上白糖	緑豆春雨	上白糖	人参
上白糖	食塩	生姜	しょうゆ	ぶなしめじバラ
	本みりん	しょうゆ	食塩	油揚げ
	穀物酢	穀物酢	混合こしょう	小松菜
		上白糖	玉ねぎ	かつお薄削り(袋入)
		食塩		水
		ごま油		しょうゆ
		白いりごま		上白糖
				本みりん
				酒
				食塩
				1
				1
 		 		1

令和 5年 5月29日(月)	令和 5年 5月30日(火)	令和 5年 5月31日(水)
普通食献立	普通食献立	普通食献立
チ	<i>F</i>	チ
	料理名が材料名	<u> </u>
料理名 / 材料名		料理名,材料名
わかめご飯65/75/85/95	コッペパン(背スライス)40/50/60/65	ご飯60/70/80/90
わかめご飯65/75/85/95	コッペパン(背スライス)40/50/60/65	白飯60/70/80/90
次用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
塩肉じやが	ウインナートマトソース40/50	あかうおの甘酢だれ40/60
米ぬか油	ロングウインナー40/50	あかうお切身40/60
豚かたこま切れ	米ぬか油	でん粉
人参	米ぬか油	米ぬか油(揚げ油)
玉ねぎ	にんにく	米ぬか油
つきこんにゃく黒	カットセロリ小口切り	にんにく
かつお薄削り(袋入)	玉ねぎ	生姜
水	ダイスカットトマト缶詰	トウバンジャン
じゃがいも	トマトケチャップ	玉ねぎ
さつま揚げ(ボール)	ウスターソース	上白糖
塩こうじ	赤ワイン	穀物酢
上白糖	上白糖	しょうゆ
本みりん	でん粉	水
食塩	水	でん粉
酒	グロンテスープ(肉団子と野菜のスープ)	水
冷凍いんげん	冷凍鶏ガラパック	かきたま汁
まうれん草とえのきのおひたし	水	かつお薄削り(袋入)
ほうれん草	玉ねぎ	水
緑豆もやし	人参	玉ねぎ
人参	肉団子	人参
えのきたけバラ	カット黄パプリカ千切り	木綿豆腐
食塩	食塩	酒
しょうゆ	混合こしょう	食塩
酒	しょうゆ	しょうゆ
上白糖	アスパラガス	でん粉
	人参とツナのサラダ	水
	人参	冷凍殺菌液卵
	緑豆もやし	小松菜
	ツナ油漬フレークライト	ひじきの五目煮
	小松菜	米ぬか油
	穀物酢	人参
	米ぬか油	芽ひじき
	食塩	冷凍ゆで大豆
	上白糖	つきこんにゃく黒
	玉ねぎ	油揚げ
	1	かつお薄削り(袋入)
	1	水
	1	上白糖
	1	本みりん
	1	しょうゆ
	1	食塩
	1	冷凍いんげん
	-	1110/11/10