関西学院初等部

5 月 献立

有限会社内田フーヅ 0797-81-4007

	5月9日(月)	5月10日(火)	5月11日(水)	5月12日(木)	5月13日(金)	5月16日(月)	5月17日(火)	5月18日(水)	5月19日(木)	5月20日(金)
献立名 ①	豚肉の塩麹炒め	えびかつとじ	オムレツ	南瓜挽肉フライ	肉団子の和風あん	チャンプル	鶏じゃが	マヨ玉カツ	デミグラスハンバーグ	かにクリームフライ
献立名 ②	餃子	甘辛煮	スパゲティソテー	ポパイエッグ	チーズポテト	さつまあげ	オクラサラダ	ソース炒め	きのこスパゲティ	ミートポテト
献立名 ③	お浸し	パスタサラダ	和風サラダ	すき風煮	玉子ロール	レモン和え	いかフライ	旨煮	肉焼売	ひじき豆
献立名 ④	さつまいもの甘煮	果物	磁辺揚げ	果物	果物	果物	果物	煮付	チキンサラダ	さつまあげ
献立名 ⑤	果物	ミートボール	果物	梅和え	ご飯	ポテトフライ	ご飯	果物	果物	果物
献立名 ⑥	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯		ご飯		ご飯	ご飯	ご飯

原材料	卵	乳	卵	乳	卵	乳	卵	乳	卵	乳	卵	乳	卵	乳	卵	乳	卵	乳
①豚肉の塩麹炒め			①えびかつとじ		①オムレツ		①南瓜挽肉フライ		①肉団子の和風あん		①チャンプル		①鶏じゃが		①マヨ玉カツ		①デミグラスハンバーグ		①かにクリームフライ	
豚肉	-	-	えびカツ	△	△	オムレツ	○	-	南瓜の挽肉サンドフライ	-	-	鶏団子	△	△	木綿豆腐	-	-	鶏肉	-	-	マヨたまカツ	○	△	ミニハンバーグ	-	△	クリームフライ	△	○
玉ねぎ	-	-	玉子	○	-	グリーンリーフ	-	-	栄養強化チーズ	-	○	油	-	-	玉子	○	-	じゃが芋	-	-	ウインナー	-	-	デミグラスソース	-	-	グリーンリーフ	-	-
キャベツ	-	-	玉ねぎ	-	-	ケチャップ	-	-	油	-	-	赤パプリカ	-	-	豚ミンチ	-	-	玉ねぎ	-	-	油	-	-	ケチャップ	-	-	油	-	-
にんじん	-	-	青ねぎ	-	-	たこ型ウインナー	-	-				玉ねぎ	-	-	玉ねぎ	-	-	糸こんにゃく	-	-									
塩麹	-	-	醤油	-	-				②ポパイエッグ			椎茸	-	-	にんじん	-	-	グリーンピース	-	-	②ソース炒め			②きのこスパゲティ			②ミートポテト		
醤油	-	-	みりん	-	-	②スパゲティソテー			玉子	○	-	青ねぎ	-	-	ほうれん草	-	-	にんじん	-	-	キャベツ	-	-	スパゲティ	-	-	じゃが芋	-	-
みりん	-	-	油	-	-	スパゲティ	-	-	ほうれん草	-	-	醤油	-	-	油	-	-	醤油	-	-	玉ねぎ	-	-	しめじ	-	-	ミートソース	-	-
油	-	-				キャベツ	-	-	油	-	-	三温糖	-	-	みりん	-	-	みりん	-	-	ベーコン	△	△	玉ねぎ	-	-			
			②甘辛煮			玉ねぎ	-	-				だし	-	-	醤油	-	-	三温糖	-	-	ウスターソース	-	-	赤パプリカ	-	-	③ひじき豆		
②餃子			赤かぶさつま	-	-	ハム	-	△	③すき風煮						塩	-	-	油	-	-	油	-	-	塩	-	-	ひじき	-	-
餃子	-	-	醤油	-	-	塩	-	-	鶏肉	-	-	②チーズポテト												オリーブオイル	-	-	大豆	-	-
グリーンリーフ	-	-	みりん	-	-	油	-	-	玉ねぎ	-	-	じゃが芋	-	-	②さつまあげ			②オクラサラダ			③旨煮			ガーリック	-	-	にんじん	-	-
油	-	-							糸こんにゃく	-	-	チーズ	-	○	ソーセージ天	△	-	オクラ	-	-	こんにゃく	-	-				うすあげ	-	-
			③パスタサラダ			③和風サラダ			醤油	-	-	ドライパセリ	-	-	油	-	-	シーチキン	-	-	豚肉	-	-	③肉焼売			えだまめ	-	-
③お浸し			マカロニ	-	-	わかめ	-	-	みりん	-	-	ブロッコリー	-	-				マヨネーズ	○	-	玉ねぎ	-	-	シューマイ	-	-	醤油	-	-
チンゲン菜	-	-	レタス、きゅうり、紫キャベツ	-	-	えだまめ	-	-							③レモン和え			醤油	-	-	にんじん	-	-	油	-	-	みりん	-	-
太もやし	-	-	赤フレンチドレッシング	○	-	カニかまぼこ	-	-	④果物			③玉子ロール			きゅうり	-	-				醤油	-	-						
にんじん	-	-				コーン	-	-	果物	-	-	たまごロール	○	-	キャベツ	-	-	③いかフライ			みりん	-	-	④チキンサラダ			④さつまあげ		
花かつを	-	-	④果物			ごま醤油ドレッシング	-	-				油	-	-	レモン果汁	-	-	いかフライ	-	-				ささみほぐし	△	△	オニオン天	△	-
醤油	-	-	果物	-	-										オリーブオイル	-	-	油	-	-	④煮付			きゅうり	-	-	油	-	-
三温糖	-	-				④磁辺揚げ			⑤梅和え			④果物			粒マスタード	-	-				やさい天	△	-	レタス	-	-			
						竹輪	-	-	大根	-	-	果物	-	-	塩	-	-	④果物			三温糖	-	-	赤パプリカ	-	-			
④さつまいもの甘煮			⑤ミートボール			青のり	-	-	きゅうり	-	-							果物	-	-	醤油	-	-	ごま醤油ドレッシング	-	-	⑤果物		
さつま芋	-	-	ミートボール	△	△	天ぷら粉	-	-	梅ドレッシング	-	-	⑤ご飯			④果物												果物	-	-
三温糖	-	-				油	-	-				米	-	-	果物	-	-	⑤ご飯			⑤果物			⑤果物					
			⑥ご飯						⑥ご飯									米	-	-	果物	-	-	果物	-	-	⑥ご飯		
⑤果物			米	-	-	⑤果物			米	-	-													⑥ご飯			米	-	-
果物	-	-				果物	-	-							⑤ポテトフライ									米	-	-			
															ポテト唐揚	-	-				⑥ご飯								
⑥ご飯															ケチャップ	-	-				米	-	-						
米	-	-				⑥ご飯									油	-	-												
						米	-	-																				
															⑥ご飯													
															米	-	-											

アレルギー																												
①			ﾁｷﾝｶﾂ・たまご抜き	-	-	ｱﾚﾙｷﾞｰ用ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ	-	△	ウインナー	-	-	焼売	-	-	たまご抜き	-	-			野菜コロッケ	-	-			野菜コロッケ	-	-
②									ほうれん草スパゲティ	-	-	チーズ抜き	-	-	ｱﾚﾙｷﾞｰ用さつまあげ	-	-	ｱﾚﾙｷﾞｰ用ｻﾗﾀﾞ	-	-	ベーコン抜き	-	-					
③			ｱﾚﾙｷﾞｰ用ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	-	-							ぎょうざ	-	-																
④																					ｱﾚﾙｷﾞｰ用さつまあげ	-	-	トリコマ	-	-	ｱﾚﾙｷﾞｰ用さつまあげ	-	-
⑤			焼売	-	-																								
⑥																												

関西学院初等部

5 月 献立

有限会社内田フーヅ 0797-81-4007

		5月23日(月)			5月24日(火)			5月25日(水)			5月26日(木)			5月30日(月)			5月31日(火)		
献立名	①	肉豆腐			イカの南蛮漬け			すき焼きフライ			ホイコーロー			五目青椒肉絲			えびフライ		
	②	チキンカツ			カレーボイル			イタリアンスパゲティ			春巻			かに焼売			マカロニサラダ		
	③	ソテー			ポテトサラダ			白菜とじゃこのお浸し			たまごサラダ			ごぼうサラダ			煮付		
	④	果物			果物			煮付			果物			果物			カレー風味煮		
	⑤	ご飯			煮付			果物			金時豆・竹輪			煮付・枝豆			果物		
	⑥				ご飯			ご飯			ご飯			ご飯			ご飯		
原材料		①肉豆腐	卵	乳	①イカの南蛮漬け	卵	乳	①すき焼きフライ	卵	乳	①ホイコーロー	卵	乳	①五目青椒肉絲	卵	乳	①えびフライ	卵	乳
		牛肉	-	-	いか天ぷら	△	-	すき焼きフライ	-	△	豚肉	-	-	牛肉	-	-	えびフライ	△	-
		玉ねぎ	-	-	にんじん	-	-	栄養強化チーズ	-	○	キャベツ	-	-	ピーマン	-	-	グリーンリーフ	-	-
		こんにゃく	-	-	ピーマン	-	-	油	-	-	ピーマン	-	-	たけのこ	-	-	ケチャップ	-	-
		焼豆腐	-	-	玉ねぎ	-	-				白ねぎ	-	-	にんじん	-	-	油	-	-
		青ねぎ	-	-	生姜	-	-	②イタリアンスパゲティ			にんじん	-	-	太もやし	-	-			
		おつゆ麸	-	-	酢	-	-	スパゲティ	-	-	にんにく	-	-	オイスターソース	-	-	②マカロニサラダ		
		醤油	-	-	醤油	-	-	ピーマン	-	-	赤みそ	-	-	醤油	-	-	マカロニ	-	-
		みりん	-	-	三温糖	-	-	玉ねぎ	-	-	醤油	-	-	三温糖	-	-	きゅうり	-	-
		三温糖	-	-	油	-	-	ハム	-	△	三温糖	-	-	中華だし	-	-	コーン	-	-
		油	-	-				ケチャップ	-	-	ごま油	-	-	油	-	-	にんじん	-	-
					②カレーボイル			油	-	-							マヨネーズ	○	-
		②チキンカツ			太もやし	-	-				②春巻			②かに焼売					
		チキンカツ	-	-	カレー粉	-	-	③白菜とじゃこのお浸し			春巻	-	-	かにシューマイ	△	-	③煮付		
		油	-	-	塩	-	-	白菜	-	-	油	-	-	グリーンリーフ	-	-	がんもどき	-	-
								小松菜	-	-	グリーンリーフ	-	-				醤油	-	-
		③ソテー			③ポテトサラダ			にんじん	-	-				③ごぼうサラダ			みりん	-	-
		ハム	-	△	ポテトサラダベース	○	△	チリメン	-	-	③たまごサラダ			ごぼうサラダ	○	-			
		いんげん	-	-				醤油	-	-	たまごマカロニサラダ	○	△	キャベツ	-	-	④カレー風味煮		
		コーン	-	-	④果物			三温糖	-	-				ごまクリームドレッシング	○	△	平天	△	-
		醤油	-	-	果物	-	-				④果物						豚肉	-	-
		油	-	-				④煮付			果物	-	-	④果物			玉ねぎ	-	-
								ミニがんも	-	-				果物	-	-	じゃが芋	-	-
		④果物			⑤煮付			南瓜	-	-							グリーンピース	-	-
		果物	-	-	厚揚げ	-	-	醤油	-	-	⑤金時豆・竹輪						カレー粉	-	-
					ねじりこんにゃく	-	-	みりん	-	-	金時豆	-	-	⑤煮付・枝豆			塩	-	-
		⑤ご飯			醤油	-	-							赤板	△	-			
		米	-	-	三温糖	-	-	⑤果物			竹輪	-	-	醤油	-	-	⑤果物		
								果物	-	-	油	-	-	みりん	-	-	果物	-	-
					⑥ご飯									えだまめ	-	-			
					米	-	-	⑥ご飯			⑥ご飯			塩	-	-	⑥ご飯		
								米	-	-	米	-	-				米	-	-
														⑥ご飯					
														米	-	-			
アレルギー	①				白身魚フリッター	-	-	ウインナー	-	-							白身魚フライ	-	-
	②													肉焼売	-	-	ｱﾚﾙｷﾞｰ用ｻﾗﾀﾞ	-	-
	③				ｱﾚﾙｷﾞｰ用ｻﾗﾀﾞ	-	-				ｱﾚﾙｷﾞｰ用ｻﾗﾀﾞ	-	-	ｱﾚﾙｷﾞｰ用ｻﾗﾀﾞ	-	-			
	④																平天抜き		
	⑤													ｱﾚﾙｷﾞｰ用さつまあげ	-	-			
	⑥																		

※献立表の○と△は卵と乳製品が含まれていることを表示しております。△は微量の成分が含まれていることを意味します。