



5月こんだてひょう



★おしらせ★

10日(金)は、わかめご飯になります。

13日(月)・30日(木)は、麦ごはんになります。

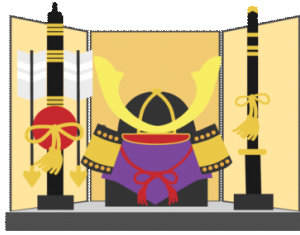
15日(水)・29日(水)は、骨なしの魚を使用しておりますが、小骨等に気をつけてお召し上がりください。

HACCP 高度化基準認定工場 彩の国ハナップ取組施設 はんきゅう

(協同組合 飯能給食センター)
〒357-0044 飯能市川寺751
TEL 042-972-5191

材料入荷の都合により献立の一部を変更することがあります。

★ お米は国産米を使用しています。



1日(水)



エビフライ
スパゲッティーナポリタン
プチハンバーグ
小松菜サラダ
みかんゼリー

★熱量447kcal ★蛋白質10.8g

2日(木)



豚肉と大根の煮物
海老風味焼売
かぼちゃのサラダ
サイダーゼリー

★熱量385kcal ★蛋白質12.2g

3日(金)

憲法記念日



6日(月)

振替休日



7日(火)



ハンバーグ
フライドポテト
ブロッコリーポイル
野菜ソテー
がんと煮

★熱量422kcal ★蛋白質12.6g

8日(水)



星コロッケ
ポイルウインナー
ミートマカロニ
ツナコーンサラダ
三色和え

★熱量454kcal ★蛋白質11.5g

9日(木)



厚揚げそぼろ煮
海苔巻チキン
ほうれん草和え
たこ焼き

★熱量395kcal ★蛋白質11.8g

10日(金)



焼きうどん
かぼちゃコロッケ
大根の甘辛煮
オレンジ
わかめご飯

★熱量433kcal ★蛋白質10.2g

13日(月)



キーマカレー
お月さまハムカツ
チキンサラダ
りんごゼリー
麦ごはん

★熱量456kcal ★蛋白質12.4g

14日(火)



焼きそば
野菜春巻
枝豆ととうもろこしのつまみ揚げ
ナムル
シャキシャキ肉団子

★熱量484kcal ★蛋白質11.6g

15日(水)



白身魚の磯辺焼き
カレーコロッケ
人参さつま
大根とツナの煮物
高野豆腐煮

★熱量413kcal ★蛋白質15g

16日(木)



ポークビーンズ
一口ハンバーグ
マカロニチキン胡麻サラダ
小松菜ソテー

★熱量414kcal ★蛋白質13.1g

17日(金)



鶏肉の唐揚げ
ポロニアム
温野菜
かぼちゃの味噌ピーナツ炒め
プレーンチーズ

★熱量462kcal ★蛋白質16.9g

20日(月)



プチカップグラタン
ベビーバターコロッケ
ミートボールケチャップ煮
ブロッコリーサラダ
大根のスープ煮

★熱量408kcal ★蛋白質9.6g

21日(火)



牛丼
豆腐ナゲット
キャベツののり和え
チンゲン菜といかの炒め物

★熱量442kcal ★蛋白質11.4g

22日(水)



とんかつ
きのこのクリームスパゲッティ
ウインナーソテー
エビフライ

★熱量467kcal ★蛋白質12.5g

23日(木)



そぼろ二色丼
えび団子
大根サラダ
さつまいもの黒蜜きなこ

★熱量397kcal ★蛋白質10.9g

24日(金)



鶏天
コーン入りいか海苔巻
たこウインナー
ごぼうの金平
きゅうりのおかか和え

★熱量433kcal ★蛋白質15.1g

27日(月)



バーベキューチキン
おからポテト
和風マカロニソテー
ツナコーンソテー
人参サラダ

★熱量463kcal ★蛋白質14.9g

28日(火)



豚肉とキャベツの生姜炒め
チキンナゲット
ちくわ煮
胡麻和え

★熱量412kcal ★蛋白質13.8g

29日(水)



ベーコンときのこのスパゲッティ
あじのケチャップあん
チーズ入りつくね棒
大根とツナの煮物
ほうれん草サラダ

★熱量468kcal ★蛋白質13.6g

30日(木)



ウインナーカレー
ツナマヨフライ
フレンチサラダ
キャンディチーズ
麦ごはん

★熱量436kcal ★蛋白質11.2g

31日(金)



ごぼうと牛肉の甘辛炒め
野菜コロッケ
おかか和え
焼餃子

★熱量420kcal ★蛋白質10.2g

2024年5月の献立成分表 日付順

担当栄養士：吉田 ※同じ献立名でも、扱う食品によりアレルギーは変わってまいります。ご了承ください。

日付	献立	【 アレルギー 】 主な材料
1 日 (水)	エビフライ	【 小麦・えび・大豆 】 衣（パン粉、でん粉、小麦粉、とうもろこし粉、食塩、砂糖、植物油脂）、海老、増粘剤（グァーガム、キサンタンガム）、アナトー色素、調味料（アミノ酸等）、酒精、乳化剤、pH調整剤、グリシン、（一部にえび・小麦・大豆を含む）、白絞油
	スパゲッティーナポリタン	【 小麦・乳・大豆・豚肉・ゼラチン 】 スパゲティ（強力小麦粉）、玉葱、ピーマン、マッシュルーム、白絞油、トマトケチャップ（トマト、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料）、スープストック（食塩、砂糖、乳製品、ポークオイル、ポテトスターチ、コーンスターチ、かつおエキス、蛋白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、香辛料、調味料（アミノ酸）、酸味料）
	プチハンバーグ	【 小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 】 ハンバーグ（鶏肉、玉葱、粒状蛋白質、パン粉（小麦・乳・大豆）、小麦粉、粉末状大豆蛋白、豚脂、食塩、砂糖、醤油、調味料（アミノ酸）、大豆油、リン酸塩（Na, K）、カラメル色素（一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む））、白絞油、デミグラスソース（玉葱、人参、赤ワイン、バター、セロリ、白ワイン、ガーリック、カラメル色素、ケチャップ、牛脂、ブラウンルウ、ラード、チキンエキス、ビーフエキス）
	小松菜サラダ	【 小麦・大豆・豚肉 】 小松菜、コーン、ハム（豚肉、でん粉、食塩、還元水あめ、大豆たん白、砂糖、香辛料、加工でん粉、リン酸塩（Na, K）、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、くん液）、コーンクリーミードレッシング（植物油脂、醸造酢、スイートコーンパウダー、玉葱、酵母エキスパウダー、スイートコーン、人参エキス、プルーン、レモン果汁）
	みかんゼリー	みかんゼリー（みかん果汁（国内製造）、糖類（果糖・ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖）、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、クエン酸鉄Na）
2 日 (木)	豚肉と大根の煮物	【 小麦・乳・大豆・豚肉・ごま 】 大根、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、食塩、水、アルコール）、みりん（ぶどう糖、アルコール、米、食塩）、砂糖、かつおだし（調味料（アミノ酸）、乳糖、風味原料（かつお節粉末））
	海老風味焼売	【 卵・小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン 】
	かぼちゃのサラダ	【 乳・大豆 】 南瓜、ナチュラルチーズ、乳化剤、重曹、えだまめ、コーン、コーンクリーミードレッシング（植物油脂、醸造酢、砂糖、食塩、スイートコーンパウダー、玉葱、酵母エキスパウダー、スイートコーン、人参エキス、プルーン、レモン果汁）
	サイダーゼリー	砂糖・ブドウ糖果糖液糖（国内製造）、砂糖、水溶性食物繊維、レモン果汁（濃縮還元）

2024年5月の献立成分表 日付順

担当栄養士：吉田 ※同じ献立名でも、扱う食品によりアレルギーは変わってまいります。ご了承ください。

日付	献立	【 アレルギー 】	主な材料
7日 (火)	ハンバーグ	【 小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉 】	白絞油、ケチャップ（トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、酢、食塩、玉葱、香辛料）
	フライドポテト	【 小麦・大豆 】	じゃがいも、菜種油、白絞油、食塩
	ブロッコリーポイル		ブロッコリー、食塩
	野菜ソテー	【 小麦・大豆 】	キャベツ、ツナ缶（きはだまぐろ、大豆油、食塩、調味料（アミノ酸）、野菜エキス）、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、水、アルコール）、みりん（ぶどう糖、アルコール、米、食塩）、料理酒（調味料、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう果汁、白絞油）
	がんも煮	【 小麦・乳・大豆・ごま 】	豆乳、植物油脂、大豆たん白、人参、でん粉、食塩、胡麻、ブドウ糖、昆布エキス、砂糖、かつおだし（調味料（アミノ酸）、乳糖、風味原料（かつお節粉末））、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、水、アルコール）
8日 (水)	星コロッケ	【 小麦・大豆・鶏肉・豚肉 】	じゃがいも、玉葱、鶏肉、豚肉、砂糖、豚脂、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、酵母エキス、衣（パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂、還元水あめ、でんぷん）、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、調味料（無機塩）、（一部に小麦・鶏肉、豚肉を含む）、植物油脂、還元水あめ、でんぷん、白絞油
	ポイルウインナー	【 卵・小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン 】	豚肉、豚脂肪、鶏肉、ポークゼラチン、大豆たんぱく質、食塩、砂糖、ポークエキス、香辛料、酵母エキス、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、カゼインNa、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）
	ミートマカロニ	【 小麦・牛肉・大豆・豚肉 】	トマト、玉葱、人参、りんご（りんご）、にんにく、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、牛肉（牛肉）、食用植物油脂（大豆）、コーンスターチ、粒状植物蛋白（大豆）、ビーフエキス（小麦、牛肉）、食塩、香辛料、バター（乳）、レモン果汁
	ツナコーンサラダ	【 大豆 】	コーン、玉葱、ツナ缶（きはだまぐろ、大豆油、食塩、調味料（アミノ酸）、野菜エキス）、コーンクリーミードレッシング（植物油脂、醸造酢、砂糖、スイートコーンパウダー、酵母エキスパウダー、スイートコーン、人参エキス、プルーン、レモン果汁）
	三色和え	【 小麦・大豆 】	小松菜、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、食塩、水、アルコール）、砂糖
9日 (木)	厚揚げそぼろ煮	【 小麦・乳・大豆・豚肉 】	絹厚揚げ（大豆、異性化液糖、デキストリン、食塩、揚げ油（植物油）、加工でんぷん、酵素、豆腐用凝固剤）、豚ひき肉、大根、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、水、アルコール）、砂糖、かつおだし（調味料（アミノ酸）、乳糖、風味原料（かつお節粉末））
	海苔巻チキン	【 小麦・大豆・鶏肉 】	鶏肉、澱粉、醤油、小麦粉、食塩、生姜、にんにく、衣（小麦粉、澱粉、海苔、醤油、砂糖、食塩、味醂、香辛料）、揚げ油（大豆油）調味料（アミノ酸）、トレハロース、pH調整剤、増粘剤（キサンタンガム）、パプリカ色素、（一部に小麦、大豆、鶏肉を含む）、白絞油
	ほうれん草和え	【 小麦・大豆 】	ほうれん草、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、食塩、水、アルコール）、砂糖
	たこ焼き	【 卵・小麦・乳・大豆・やまいも・りんご 】	卵、小麦粉、きゃべつ、ねぎ、食用植物油脂、たこ、デキストリン、でん粉、生姜塩漬、かつお混合かつお節エキス、食塩、粉末油脂、揚げ玉、大豆たんぱく、粉末しょうゆ、粉末卵黄、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、ベーキングパウダー、着色料（カラメル）、白絞油、トマト、プルーン、人参、玉葱、醸造酢、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、コーンスターチ、香辛料
10日 (金)	焼きうどん	【 小麦・乳・大豆・豚肉・ごま 】	小麦粉、食塩、加工でん粉、魚肉（タチウオ・エソ）、馬鈴薯澱粉、植物油、植物性蛋白、キャベツ、かつおだし（調味料（アミノ酸）、乳糖、砂糖、風味原料（かつお節粉末））、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、水、アルコール）、きざみのり
	かぼちゃコロッケ	【 卵・小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉 】	かぼちゃ、乾燥マッシュポテト、鶏肉、たまねぎ、グリーンピース、砂糖、動物油脂、豚肉、粒状植物性たん白、着色料（カラメル）、鶏卵、食塩、香辛料、調味料（アミノ酸）、衣（パン粉）、着色料（ターメリック）、着色料（カロチノイド）、パッタミックス粉、小麦粉、粉末油脂、増粘多糖類、水、白絞油

2024年5月の献立成分表 日付順

担当栄養士：吉田 ※同じ献立名でも、扱う食品によりアレルギーは変わってまいります。ご了承ください。

日付	献立	【 アレルギー 】	主な材料
金 （	大根の甘辛煮	【 小麦・大豆 】	大根、えだまめ、砂糖、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、食塩、水、アルコール）、みりん（ぶどう糖、アルコール、米、食塩）、白絞油
	オレンジ	【 オレンジ 】	
	わかめご飯		精白米

2024年5月の献立成分表 日付順

担当栄養士：吉田 ※同じ献立名でも、扱う食品によりアレルギーは変わってまいります。ご了承ください。

日付	献立	【 アレルギー 】 主な材料
1 3 日 (月)	キーマカレー	【 小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン 】 豚ひき肉、玉葱、植物油、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、野菜パウダー（やまいも）、コーンスターチ、乳糖、ポークエキス、香辛料、ミルクパウダー、スープストック（食塩、乳製品、ポークオイル、ポテトスターチ、かつおエキス、蛋白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、調味料（アミノ酸）、酸味料）、トマトペースト、果糖ぶどう糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、オニオンエキス、タマリンドシードガム、仕込水、醸造酢、糖類、野菜・果実、人参、トマト、りんご、白絞油
	お月さまハムカツ	【 小麦・大豆・鶏肉・豚肉 】 鶏肉（国産）、豚肉（メキシコ）、澱粉、食塩、砂糖、香辛料、衣（パン粉、澱粉、大豆粉、植物油）、加工澱粉、調味料（アミノ酸）リン酸塩 着色料（ニチエール、酸化防止剤（V、C）、発色剤、増粘剤、（一部に小麦、大豆、豚肉、鶏肉を含む）、白絞油
	チキンサラダ	【 卵・乳・大豆・鶏肉 】 キャベツ、コーン、えだまめ、食用植物油、醸造酢、砂糖、食塩、卵黄、香辛料、チーズ、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、香料、香辛料抽出物、くん液、（一部に卵・乳成分・大豆を含む）
	りんごゼリー	【 りんご 】 リンゴ果汁（国内製造）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、難消化性デキストリン、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料
	麦ごはん	精白米、大麦100%
1 4 日 (火)	焼きそば	【 小麦・大豆・豚肉・りんご 】 小麦粉、植物油、乳化油脂、酒精、キャベツ、玉葱、ピーマン、白絞油、砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、粉末醤油、ポークエキス、植物油、調味料（アミノ酸）、カラメル色素、酸味料、（一部に小麦、大豆、豚肉、りんごを含む）
	野菜春巻	【 小麦・落花生・大豆・ごま 】 キャベツ、人参、玉葱、春雨、いんげん、コーンスターチ、豚脂、ぶどう糖、水飴、醤油、ごま油、食塩、オイスターソース（小麦）、調味料（アミノ酸）、生姜、黒胡椒、小麦粉、乳化剤、白絞油
	枝豆ととうもろこしのつまみ揚げ	【 大豆 】 野菜（枝豆、トウモロコシ）いとよりだいすり身、澱粉、食塩、植物油、砂糖、加工でんぷん粉、調味料（アミノ酸）、一部に大豆を含む、白絞油
	ナムル	【 小麦・大豆・ごま・米 】 小松菜、もやし、ツナ缶（きはだまぐろ、大豆油、食塩、調味料（アミノ酸）、野菜エキス）、酢（酒かす、米、コーン、食塩）、砂糖、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、水、アルコール）
	シャキシャキ肉団子	【 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 】 鶏肉（国産）、玉葱、蓮根水煮、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉、液卵白、でんぷん、卵白粉、粉末状植物性たんぱく）、豚脂、ポークエキス、醤油、砂糖、植物油、チキンエキス調味料、発酵調味料、食塩、香辛料、加工でんぷん、漂白剤（次亜硫酸Na）、ソース（砂糖、しょうゆ、醸造酢、チキンエキス調味料、植物油、香料、増粘剤（加工でんぷん）、カラメル色素調味料（アミノ酸等））、揚げ油（なたね油）、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
1 5 日 (水)	白身魚の磯辺焼き	【 大豆 】 アオサ、食塩、白絞油
	カレーコロケ	【 卵・小麦・大豆・鶏肉 】 じゃがいも、人参、砂糖、カレー粉、チキンコンソメ（鶏）、乾燥マッシュポテト、香辛料、パン粉（小麦、卵、大豆）、小麦粉、コーンフラワー、食塩、調味料（アミノ酸）、パプリカ色素、白絞油
	人参さつま	【 大豆 】 魚肉、還元水あめ、野菜ペースト（にんじん、ほうれん草）、でん粉、食塩、食物油脂（大豆を含む）、加工でんぷん、着色料（クチナシ、カロチノイド、紅麴）
	大根とツナの煮物	【 小麦・乳・大豆 】 大根、ツナ缶（きはだまぐろ、大豆油、食塩、調味料（アミノ酸）、野菜エキス）、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、水、アルコール）、砂糖、かつおだし（調味料（アミノ酸）、乳糖、風味原料（かつお節粉末））
	高野豆腐煮	【 小麦・乳・大豆 】 醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、食塩、水、アルコール）、かつおだし（調味料（アミノ酸）、乳糖、砂糖、風味原料（かつお節粉末））
1 6	ポークビーンズ	【 卵・乳・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン 】 ベーコン（豚肉、食塩、乳たん白、卵たん白、砂糖、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、（一部に卵・乳成分・豚肉を含む）、大豆水煮（大豆（国産）、玉葱、白絞油、スープストック（食塩、乳製品、ポークオイル、ポテトスターチ、コーンスターチ、かつおエキス、蛋白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、香辛料、酸味料）、ケチャップ（トマト、ぶどう糖果糖液糖、酢、香辛料）、醸造酢、糖類、野菜・果実、人参、トマト、りんご

2024年5月の献立成分表 日付順

担当栄養士：吉田 ※同じ献立名でも、扱う食品によりアレルギーは変わってまいります。ご了承ください。

日付	献立	【 アレルギー 】 主な材料
日 (木)	一口ハンバーグ	【 小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉 】 ハンバーグ(鶏肉、玉葱、粒状蛋白質、パン粉(小麦・乳・大豆)、小麦粉、粉末状大豆蛋白、豚脂、食塩、砂糖、醤油、調味料(アミノ酸)、大豆油、リン酸塩(Na, K)、カラメル色素(一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む))、白絞油
	マカロニチキン胡麻サラダ	【 卵・小麦・乳・大豆・鶏肉・ごま 】 デュラム小麦、食用植物油脂、醤油、砂糖、ごま、半固体ドレッシング、醸造酢、乳化剤、マスタードペースト、ニンニク粉末、加工でん粉、食塩
	小松菜ソテー	【 小麦・乳・大豆・豚肉・ゼラチン 】 小松菜、スープストック(食塩、砂糖、乳製品、ポークオイル、ポテトスターチ、コーンスターチ、かつおエキス、蛋白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、香辛料、調味料(アミノ酸)、酸味料)、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、食塩、水、アルコール)、白絞油
1 7 日 (金)	鶏肉の唐揚げ	【 小麦・乳・大豆・鶏肉 】 小麦粉、澱粉、コショウ、食塩、砂糖、乳加工品、植物性蛋白、パプリカ、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、膨張剤、白絞油
	ポロニアハム	【 大豆・鶏肉・豚肉 】 豚肉、鶏肉、澱粉、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、香辛料、リン酸塩(Na)、着色剤(亜硝酸Na)、白絞油
	温野菜	【 小麦・大豆 】 キャベツ、ピーマン、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、食塩、水、アルコール)、砂糖
	かぼちゃの味噌ピーナツ炒め	【 小麦・落花生・大豆 】 白絞油、落花生、大豆、米、食塩、みりん(ぶどう糖、アルコール、食塩)、料理酒(調味料、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう果汁、アルコール)
	プレーンチーズ	【 乳 】 ナチュラルチーズ(乳)、乳化剤、重曹、水

2024年5月の献立成分表 日付順

担当栄養士：吉田 ※同じ献立名でも、扱う食品によりアレルギーは変わってまいります。ご了承ください。

日付	献立	【 アレルギー 】 主な材料
20日 (月)	プチカップグラタン	【 卵・小麦・乳・大豆・豚肉 】 生乳、マカロニ、ベーコン、玉葱、パセリ、プロセスチーズ、小麦粉、植物油、チキンブイヨン、食塩、チーズシーズニング、発酵調味料、ベーコンシーズニング、香辛料
	ベビーバターコロッケ	【 卵・小麦・乳・大豆・米 】 馬鈴薯(北海道)、パン粉、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳、バター、食塩、衣(パン粉、小麦粉、食物性油脂、米粉)、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、でん粉、香料、増粘多糖類、カロチノイド色素、(一部に、小麦、卵、乳成分、大豆を含む)、白絞油
	ミートボールケチャップ煮	【 卵・小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン 】 チキンボール(鶏肉、つなぎ(パン粉、液卵白、でんぷん、脱脂粉乳)、玉葱、粗ゼラチン、豚脂、醤油、砂糖、食塩、香辛料、揚げ油(大豆油)、カゼインナトリウム、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、着色料(カロテン、紅麹)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)、リン酸塩、着色料、揚げ油、(一部に、小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む9、ケチャップ(トマト、ぶどう糖果糖液糖、酢、香辛料)、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、水、アルコール)
	ブロッコリーサラダ	コーンクリーミードレッシング(植物油、醸造酢、砂糖、食塩、スイートコーンパウダー、玉葱、酵母エキスパウダー、スイートコーン、人参エキス、プルーン、レモン果汁)
	大根のスープ煮	【 乳・大豆・豚肉・ゼラチン 】 大根、コーン、えだまめ、スープストック(食塩、砂糖、乳製品、ポークオイル、ポテトスターチ、コーンスターチ、かつおエキス、蛋白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、香辛料、調味料(アミノ酸)、酸味料)、食塩
21日 (火)	牛丼	【 小麦・牛肉・大豆 】 玉葱、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、食塩、水、アルコール)、砂糖、料理酒(調味料、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう果汁、みりん(ぶどう糖、アルコール、米、食塩)、こんぶ、調味料(アミノ酸)
	豆腐ナゲット	【 小麦・大豆・豚肉 】 豆腐、魚肉すり身、玉葱、植物油粉末状蛋白質、豆乳、砂糖、ドロマイト、食塩、酵母エキスパウダー、発酵調味料、衣(小麦粉、でん粉、食塩、植物油、砂糖、ブドウ糖、たんぱく加水分解物、デキストリン、ポークエキスパウダー)、揚げ油(大豆油)、加工でんぷん、豆腐用凝固剤、膨張剤、ピロリン酸鉄、貝Ca、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)、白絞油
	キャベツののり和え	【 小麦・大豆 】 キャベツ、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、食塩、水、アルコール)、砂糖、きざみのり
	チンゲン菜といかの炒め物	【 小麦・いか・大豆・鶏肉・ごま 】 おろししょうが(しょうが、精製塩、アルコール、クエン酸)、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、食塩、水、アルコール)、料理酒(調味料、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう果汁、鶏がらスープ(食塩、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に鶏肉を含む))、砂糖
22日 (水)	とんかつ	【 小麦・大豆・豚肉 】 豚肉、でん粉、大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料、パン粉、小麦粉、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グアーガム)、ポリリン酸ナトリウム、乳化剤、白絞油、
	きのこのクリームスパゲッティ	【 小麦・乳・大豆・豚肉・ゼラチン 】 スパゲッティ(強力小麦粉)、マッシュルーム、しいたけ、ほうれん草、白絞油、ホワイトソース(小麦粉、全粉乳、ショートニング、玉葱、生クリーム、とうもろこし油、食塩、バター、脱脂粉乳、たん白加水分解物、バターオイル、たん白加水分解物調整品、香辛料、増粘剤(加工でんぷん)、調味料(アミノ酸等)、メタリン酸ナトリウム、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)、牛乳、スープストック(食塩、砂糖、乳製品、ポークオイル、ポテトスターチ、コーンスターチ、かつおエキス、蛋白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、調味料(アミノ酸)、酸味料)
	ウィンナーソーテー	【 卵・乳・大豆・豚肉・ゼラチン 】 豚肉、豚脂、馬鈴薯澱粉、玉葱、大豆蛋白、食塩、香辛料、甘味料(ソルビトール)、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤、発色剤、グリーンピース、にんじん、とうもろこし、スープストック(食塩、砂糖、乳製品、ポークオイル、ポテトスターチ、コーンスターチ、かつおエキス、蛋白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、酸味料)、白絞油
	エビフライ	【 卵・小麦・えび・大豆 】 (パン粉(小麦、乳)、小麦粉、タピオカ澱粉、コーンフラワー、食塩、砂糖、卵白粉(卵)、えび、加工澱粉、乳化剤)、白絞油
2	そばろ二色丼	【 小麦・大豆・鶏肉 】 醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、食塩、水、アルコール)、料理酒(調味料、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう果汁、砂糖、ほうれん草、コーン

2024年5月の献立成分表 日付順

担当栄養士：吉田 ※同じ献立名でも、扱う食品によりアレルギーは変わってまいります。ご了承ください。

日付	献立	【 アレルギー 】 主な材料
3 日 (木)	えび団子	【 卵・小麦・乳・えび・大豆 】 魚肉のすり身、玉葱、粉末状食物性蛋白、砂糖、卵白、食塩、えび、でん粉、衣（パン粉、小麦粉、脱脂粉乳、アオサ粉、食塩、でん粉）、（一部に卵、乳成分、小麦、えび、ダイズを含む）、白絞油
	大根サラダ	【 小麦・大豆・ごま・米 】 大根、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、食塩、水、アルコール）、砂糖、酢（酒かす、米、コーン、食塩）
	さつまいもの黒蜜きなこ	【 大豆 】 白絞油
2 4 日 (金)	鶏天	【 小麦・乳・大豆・鶏肉 】 小麦粉、コーン粉末、澱粉、食塩、酵母エキス、加工澱粉、膨張剤、乳化剤、白絞油、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、水、アルコール）、砂糖、乳糖、鰹節エキス、かつお節粉末、みりん（ぶどう糖、アルコール、米、食塩）
	コーン入りいか海苔巻	【 いか・大豆・やまいも 】 魚介（カナガシラ、シログチ、イトヨリ、イカ）、コーン、玉葱、にんじん、ニンニク、山芋、大豆たん白液（食物油脂、大豆たんぱく）、砂糖、のり、こしょう、増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸）、リン酸Na、食塩、（微量で卵、海老、サバ、いかを含む）、白絞油
	たこウィンナー	【 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 】 鶏肉、豚肉、豚脂肪、澱粉、粉末状植物性蛋白、粉末状小麦蛋白、魚肉（ホッケ）、水飴、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料、にんにく、米酢、白絞油
	ごぼうの金平	【 小麦・大豆・ごま 】 醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、食塩、水、アルコール）、砂糖、ごま、みりん（ぶどう糖、アルコール、米、食塩）、白絞油
	ぎゅうりのおかか和え	【 小麦・大豆 】 大根、砂糖、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、食塩、水、アルコール）、かつおのふし

2024年5月の献立成分表 日付順

担当栄養士：吉田 ※同じ献立名でも、扱う食品によりアレルギーは変わってまいります。ご了承ください。

日付	献立	【 アレルギー 】 主な材料
2 7 日 (月)	バーベキューチキン	【 小麦・大豆・鶏肉・りんご 】 醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、食塩、水、アルコール)、醸造酢、糖類、野菜・果実、玉葱、人参、トマト、りんご、香辛料、調味料(アミノ酸)、ケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、酢、香辛料)、白絞油
	おからポテト	【 大豆 】 白絞油
	和風マカロニソテー	【 卵・小麦・乳・大豆・豚肉 】 ピーマン、ベーコン(豚肉、食塩、乳たん白、卵たん白、砂糖、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、(一部に卵・乳成分・豚肉を含む)、白絞油、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、水、アルコール)
	ツナコーンソテー	【 乳・大豆・豚肉・ゼラチン 】 コーン、ツナ缶(きはだまぐろ、大豆油、食塩、調味料(アミノ酸)、野菜エキス)、玉葱、スープストック(食塩、砂糖、乳製品、ポークオイル、ポテトスターチ、コーンスターチ、かつおエキス、蛋白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、香辛料、酸味料)、白絞油
	人参サラダ	【 卵 】 レーズン(ぶどう)、食用植物油脂、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料、卵黄、レモン果汁、酸味料、砂糖
2 8 日 (火)	豚肉とキャベツの生姜炒め	【 小麦・大豆・豚肉 】 キャベツ、玉葱、白絞油、おろししょうが(しょうが、精製塩、アルコール、クエン酸)、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、食塩、水、アルコール)、料理酒(調味料、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう果汁、砂糖)
	チキンナゲット	【 小麦・大豆・鶏肉・米 】 鶏肉(鶏肉)、大豆蛋白、パン粉(小麦、大豆)、澱粉、乾燥おから(大豆)、砂糖、食塩、蛋白加水分解物(大豆、豚肉)、香辛料(大豆)、小麦粉、でん粉、コーンフラワー、米粉、ぶどう糖、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、なたね油、パーム油、白絞油
	ちくわ煮	【 魚介類・小麦・乳・大豆 】 ちくわ(魚肉、植物性たんぱく(大豆を含む)、こめ油、食塩、砂糖、ぶどう糖、加工でんぷん、調味料(アミノ酸等)、貝Ca)、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、水、アルコール)、かつおだし(調味料(アミノ酸)、乳糖、風味原料(かつお節粉末))
	胡麻和え	【 小麦・大豆・ごま 】 小松菜、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、食塩、水、アルコール)、砂糖
2 9 日 (水)	ベーコンときのこのスパゲティ	【 卵・小麦・乳・大豆・豚肉 】 スパゲティ(強力小麦粉)、しいたけ、えのぎ、ベーコン(豚肉、食塩、乳たん白、卵たん白、砂糖、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、(一部に卵・乳成分・豚肉を含む)、にんにく、食用オリーブ油、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、水、アルコール)、かつおだし(調味料(アミノ酸)、乳糖、風味原料(かつお節粉末))、きざみのり
	あじのケチャップあん	【 小麦・大豆 】 アジ、白絞油、ケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、酢、食塩、玉葱、香辛料)、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、水、アルコール)、料理酒(調味料、ぶどう果汁、でんぷん(じゃがいも))
	チーズ入りつくね棒	【 小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉 】 チーズつくね棒(鶏肉(国産、ブラジル産)豚肉、玉葱、チーズ、パン粉、砂糖、澱粉、食塩、香辛料、たん白加水分解物、デキストリン、調味料(アミノ酸等)リン酸塩(Na)、(一部に鶏肉、豚肉、小麦、大豆、乳成分を含む))、白絞油
	大根とツナの煮物	【 小麦・乳・大豆 】 大根、ツナ缶(きはだまぐろ、大豆油、食塩、調味料(アミノ酸)、野菜エキス)、醤油(脱脂大豆(大豆)、小麦(小麦)、水、アルコール)、砂糖、かつおだし(調味料(アミノ酸)、乳糖、風味原料(かつお節粉末))
	ほうれん草サラダ	【 小麦・乳・大豆・ゼラチン 】 ほうれん草、和風ドレッシング(しょうゆ、食用植物油脂、砂糖、醸造酢、酸味料、増粘多糖類、香辛料、食塩、乳糖、かつおぶし、蛋白加水分解物、酵母エキス)
3 0	ウィナーカレー	【 卵・小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン 】 豚ひき肉、豚肉、豚脂、馬鈴薯澱粉、玉葱、大豆蛋白、食塩、香辛料、甘味料(ソルビトール)、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤、発色剤、コーン、植物油脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、野菜パウダー(やまいも)、コーンスターチ、乳糖、ポークエキス、ミルクパウダー、スープストック(食塩、乳製品、ポークオイル、ポテトスターチ、かつおエキス、蛋白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、酸味料)、トマトケチャップ(トマト、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、香辛料)、糖類、野菜・果実、人参、トマト、りんご、白絞油

2024年5月の献立成分表 日付順

担当栄養士：吉田 ※同じ献立名でも、扱う食品によりアレルギーは変わってまいります。ご了承ください。

日付	献立	【 アレルギー 】 主な材料
日 (木)	ツナマヨフライ	【 卵・小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン 】 パン粉、小麦粉、でんぷん、粉末油脂、大豆たん白、卵黄粉、玉葱、マグロ油漬け、油脂加工品、粒状大豆たん白、小麦粉加工品、マヨネーズ風パウダー、砂糖、でんぷん加工食品、食塩、鰹節エキス、胡椒、パセリ、調味料（アミノ酸等）、加工でんぷん、酸味料、乳酸Ca、カロチノイド色素、香料、pH調整剤、乳化剤、増粘剤、酸化防止剤、その他の食品素材、水、白絞油
	フレンチサラダ	【 卵 】 キャベツ、みかん、砂糖、酸味料、食用植物油脂、醸造酢、食塩、トマトペースト、卵黄、増粘剤、香辛料、調味料（アミノ酸）、レモン果汁、香料
	キャンディチーズ	【 乳 】 ナチュラルチーズ、牛乳、乳化剤
	麦ごはん	精白米、大麦100%
3 1 日 (金)	ごぼうと牛肉の甘辛炒め	【 小麦・乳・牛肉・大豆 】 醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、食塩、水、アルコール）、砂糖、かつおだし（調味料（アミノ酸）、乳糖、風味原料（かつお節粉末））、白絞油
	野菜コロッケ	【 小麦・大豆 】 じゃがいも、とうもろこし、人参、玉葱、乾燥じゃが芋、砂糖、食塩、グリーンピース、白胡椒、パン粉（小麦、大豆）、小麦粉、小麦澱粉、調味料（アミノ酸）、白絞油
	おかか和え	【 小麦・大豆 】 大根、かつおのふし、醤油（脱脂大豆（大豆）、小麦（小麦）、食塩、水、アルコール）、砂糖
	焼餃子	【 小麦・大豆・豚肉 】 白絞油