

- 1 -

令和 7 年度 5 月分 献立明細表

Bブロック

桜学校給食センター

[illegible]

令和 7 年度 5 月分 献立明細表

Bブロック

桜学校給食センター

5月12日				5月13日				5月14日				5月15日				5月16日			
月曜日				火曜日				水曜日				木曜日				金曜日			
食パン　いちごジャム 牛乳 トマトグラタン シーザーサラダ ミートボールのスープ				ごはん 牛乳 たらフライ パンバンジーサラダ なめこのみそ汁				ドッグパン 牛乳 ホットドッグハンバーグ アスパラガスのカラフルサラダ 豆乳クリーム煮				カレーうどん（ソフト麺） 牛乳 ふっくら焼きかまぼこ ほうれん草とじゃこのサラダ				ごはん 牛乳 きびなごフライ たくあんおかかあえ 春大根のそぼろ煮			
食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食
食パン			年	提供なし	ごはん					ドッグパン			年	提供なし	カレーうどん（ソフト麺）				ごはん
															ソフト麺			年	
いちごジャム					牛乳				提供なし	牛乳				提供なし	鶏小間肉				牛乳
いちごジャム			月	提供なし											たまねぎ				
					たらフライ					ホットドッグハンバーグ					にんじん				きびなごフライ
牛乳				提供なし	たらフライ			月		ホットドッグハンバーグ			月		干ししいたけ				きびなごフライ
					大豆白絞油					大豆白絞油					ねぎ				大豆白絞油
トマトグラタン					卓上ソース			年		野菜いっぱいケチャップ			年		小松菜				
トマトグラタン			月												サラダ油				たくあんおかかあえ
大豆白絞油					パンバンジーサラダ					アスパラガスのカラフルサラダ					アレルゲンフリーカレーブレイク			年	千切りたくあん
					ささみ水煮			年		キャベツ					まろやかカレールー			年	もやし
シーザーサラダ					もやし					アスパラガス					減塩しょうゆ				ほうれんそう
ツナ油漬			年		小松菜					にんじん					和風だし			年	にんじん
キャベツ					にんじん					黄パプリカ					かつお節				かつお節
ブロッコリー					パンバンジードレッシング			年		サウザンアイランドレッシング			年		精製塩				
にんじん																			春大根のそぼろ煮
とうもろこし					なめこのみそ汁					豆乳クリーム煮					牛乳			提供なし	鶏ひき肉
シーザーサラダドレッシング			年		なめこ					ベーコン			年						サラダ油
					豆腐			年		たまねぎ					ふっくら焼きかまぼこ				大根
ミートボールのスープ					にんじん					かぼちゃ					ふっくら焼きかまぼこ			月	にんじん
ミートボール			年		わかめ					にんじん					大豆白絞油				さつま揚げ
たまねぎ					ねぎ					ブロッコリー									こんにゃく
ほうれんそう					白みそ					ぶなしめじ					ほうれん草とじゃこのサラダ				たけのこ
にんじん					赤みそ					とうもろこし					ほうれんそう				干ししいたけ
エリンギ					かつお節					サラダ油					にんじん				枝豆
じゃがいも					煮干し					ホワイトシチューの素			年		もやし				砂糖
コンソメ			年							豆乳					揚げちりめん			年	こいくちしょうゆ
精製塩										白いんげん豆ペースト					減塩和風ドレッシング			年	みりん
こしょう										コンソメ			年						清酒
こいくちしょうゆ										精製塩									かつお節
										こしょう									煮干し
										ローリエ									でんぶん
																			精製塩

令和 7 年度 5 月分 献立明細表

Bブロック

桜学校給食センター

5月19日				5月20日				5月21日				5月22日				5月23日						
つくば米粉パン 牛乳 鮭のコーンマヨネーズ焼き コールスローサラダ ジンジャースープ ブルーヨーグルト				ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ ポテトサラダ 春大根の味噌汁				ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 塩昆布あえ 肉じゃが				ごはん 牛乳 鶏つくね 小松菜の梅和え 豚汁				ごはん 牛乳 いかのチリソース ごぼうとしめじのサラダ ひらひらワンタンスープ						
食品名		配合表	除去食	食品名		配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食
つくば米粉パン			年	提供なし	ごはん				ごはん				ごはん					ごはん				
牛乳				提供なし	牛乳				提供なし	牛乳				提供なし	牛乳				提供なし			提供なし
鮭のコーンマヨネーズ焼き				鶏肉のから揚げ				ちくわの磯辺揚げ				鶏つくね				いかのチリソース						
鮭切身					鶏肉切り身				焼きちくわ1／4カット		月		つくば鶏平つくね		月			イカでん粉付き		月		
精製塩					しょうが				青のり				大豆白絞油					大豆白絞油				
清酒					にんにく				小麦粉				大豆白絞油					たまねぎ				
こしょう					清酒				大豆白絞油				小松菜の梅和え					しょうが				
コーンペースト					こいくちしょうゆ				梅干し		年		梅干し		年			にんにく				
ノンエッグマヨネーズ（調理用）		年			でんぶん				塩昆布あえ				かつお節					サラダ油				
パン粉		年			大豆白絞油				塩こんぶ		年		にんじん					豆板醤			年	
パセリ					キャベツ				きゅうり				小松菜					ケチャップ（調理用）			年	
大豆白絞油					ポテトサラダ				きゅうり				きゅうり					砂糖				
コールスローサラダ					じゃがいも				えのきたけ				ちくわスライス		年			穀物酢				
ささみ水煮		年			にんじん				にんじん									こいくちしょうゆ				
にんじん					とうもろこし				肉じゃが				豚汁									
カリフラワー					きゅうり				豚小間肉				豚小間肉					ごぼうとしめじのサラダ				
きゅうり					ノンエッグマヨネーズ（チューブ）		年		じゃがいも				ミニ厚揚げ		年			ごぼう				
コールスロードレッシング		年			春大根の味噌汁				にんじん				大根					にんじん				
ジンジャースープ					大根				たまねぎ				たまねぎ					ぶなしめじ			年	
ベーコン		年			にんじん				こんにゃく				こんにゃく					油揚げ				
たまねぎ					油揚げ		年		いんげん				サラダ油					ごま				
にんじん					ぶなしめじ				サラダ油				白みそ					塩中華ドレッシング			年	
マッシュルーム					白菜				砂糖				赤みそ					ひらひらワンタンスープ				
小松菜					白みそ				こいくちしょうゆ				煮干し					豚小間肉				
しょうが					かつお節				清酒				かつお節					にんじん				
サラダ油					煮干し				みりん									ねぎ				
コンソメ		年							精製塩									干しいたけ				
こいくちしょうゆ																		たけのこ				
こしょう																		ウェーブワンタン			月	
精製塩																		中華スープストック			年	
ブルーヨーグルト																		こいくちしょうゆ				
ブルーヨーグルト		月		提供なし														精製塩				
																		こしょう				
							</															

令和 7 年度 5 月分 献立明細表

Bブロック

桜学校給食センター

[illegible]