学校給食献立表(南部学校給食センターB) 令和6年度5月分(5/1~5/31) 姫路市教育委員会

	5月1日(水)		5月2日(木)	5月7日(火)				5月8日(水)		5月9日(木)		5月10日(金)					
献立	パン 牛乳 カイン・ザウ 鶏肉のスパイス焼き ひじきスパゲティ -こ飯 牛乳 若竹汁 さわらのゆず風味 じゃがいものそぼろ煮 かしわもち			-	牛! キ! さ!	ご飯 牛乳 キャベツのみそ汁 さばの照り焼き うの花炒り			反 乳 乳 束のうま煮 子みかき揚げ シしの炒めサラダ		ご飯 牛乳 カレーうどん いわしフライ キャベツの甘酢炒め				パン 牛乳 コンソメスープ 淡路たまねぎコロッケ ごまドレッシング和え いちごジャム		
	ロパン	*	□ ご飯	Jan.		ご飯			ご飯	- Sec		ご飯	-		パン	* PA	
献	○ 牛乳○ 豚肉□ サラダ油△ もやし△ たまねぎ△ にんじん△ チンゲンサイボークスープナンブラー		○ 牛乳△ たけのこわかめ○ 豆腐かまぼこ△ にんじん幸 ねぎ うすくちしょうゆ 塩昆布(だし)			牛乳 つくね キャベツ たまねぎ にんじん 葉ねぎ みそ 煮干し(だし)	NIA	0 00 4 4 4 4 4	牛乳 鶏肉 がんもどき にんじん たまねぎ じゃがいも えだまめ たけのこ しょうが こいくちしょうゆ	**************************************	0 000444	牛乳 うどん 豚肉 油揚げ たまねぎ にんじん 葉カレールウ			牛乳 ベーコン たまねぎ じゃがいも エリンギ にんじん セロリ パセリ チキンスープ		
立	うすくちしょうゆ 砂糖 塩 こしょう	· ·	○ さわら 塩 こしょう □ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 砂糖 ゆず果汁 みりん でんぷん			には 塩 ごいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 砂糖 みりん	*/*	00	うすくちしょうゆ みりん 砂糖 かえりちりめん ちくわ	# (c		うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 塩 でんぷん			塩 こしょう 淡路たまねぎコロッケ 油	***	
材	こしょう クッキングスパイス □ オリーブ油 ワイン風調味料					清酒 でんぷん うの花 ささみ油漬け たまねぎ		400	キャベツ あおさ粉 粉かつお とんかつソース 塩 天ぷら粉			削り節(だし) いわしのカリカリフライ キャベツ			キャベツ にんじん きゅうり まぐろ油漬け ごま		
料	塩	***************************************	□ 鶏肉 清酒 じゃがいも △ グリンピース うすくちしょうゆ こい糖 みりん でんぷん □ サラダ油 □ かしわち	# P		こんにゃく にんじん しいたけ 葉ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ ごま油 砂糖 削り節(だし)	**		油 もやし こまつな にんじん ポークハム うす酢 砂 特 サラダ油 塩	B RA		ボークハム サラダ油 米酢 砂糖 塩 ごま油			米酢 砂糖 サラダ油 塩 うすくちしょうゆ いちごジャム	***	
	5月13日(月) 5月14日(火)			5月15日(水)				5月16日(木)			5月17日(金)		5月20日(月)				
献立	ご飯 牛乳 スーミータン 肉だんごの甘酢あん チャプチェ	ご飯 牛乳 もずく汁 鶏肉の漬け焼き 野菜のソテー			牛乳 クリームシチュー スティックハンバーグのソース焼き			わかめご飯 牛乳 中華スープ にらじゃが はりはり漬け			ー食育の日ー ご飯 牛乳 沢煮椀 さばの有馬揚げ 筑前煮			ご飯 牛乳 八宝菜 蒸しシュウマイ ひじきの油炒め			
	□ご飯		□ ご飯			パン	*/		ご飯			ご飯			ご飯		
	○ 牛乳		○ 牛乳		0	牛乳			わかめ	25	0	牛乳		0	牛乳		
献	第卵 デキンハム △ コーンクリーム △ とうもろこし たまねぎ グ チンゲンサイ デキンスープ うす なこしようし 塩こしょうゆ 塩こしょう でんぶん		○ 厚揚げ かまぼこ ・もずく ・にんじん ・ えのきたけ ・ たまねぎ ・ 葉ねぎ ・ 塩 ・ うすくちしょうゆ	***	0	鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん パセリ サラダ油 米粉 バター 牛乳	4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	0000000	牛乳 焼き豚 豆腐 にんじん たまねぎ チンゲが しょうンメープ うす ちしょうしょうゆ	NIA I	00444	豚肉 油揚げ にんじん だいこん えのきたけ 葉ねぎ 塩 うすぐちしょうゆ 削りがだし)	*p		豚肉 えギャベツ にんじん たまねぎ うずらのこ しいたけ しょうが	A) 20	
立	○ つくね ○ でんぷん 油 △ たまねぎ ○ ピーマン 米酢 □ 砂糖 こいくちしょうゆ	· p	削り節(だし) 昆布(だし) ○ 鶏肉 △ たまねぎ △ にんにく うすくちしょうゆ	•	0	チキンスープ 塩 こしょう スティックドック トマトケチャップ	*/*		塩 こしょう ごま油 じゃがいも 油 豚肉		0	昆布(だし) さば うすくちしょうゆ みりん 清酒 山椒粉	***************************************		サラダ油 チキンスープ うすくちしょうゆ 砂糖 でんぷん 塩 こしょう	***	
材		1	こいくちしょうゆ 砂糖 砂りん 清酒 こしょう 一味唐辛子			とんかつソース ウスターソース 砂糖 みりん でんぷん おかひじき			にら サラダ油 こいくちしょうゆ 砂糖 みりん でんぷん	*		でんぷん 油 鶏肉 こんにゃく にんじん ごぼう		0 0 4	ごま油 米酢 ポークシュウマイ ひじき	***	
料	△ たけのこ △ けいたけ □ しいたけ □ でま うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ ひ糖 塩 こしょう □ ごま油	* P P P P P P P P P P P P P P P P P P P	豚肉			キャベツ にんじん まぐろ油漬け とうもろこし サラダドレッシング 米酢 塩			切り干し大根 きゅうり にんじん 塩 うすくちしょうゆ 砂糖 米酢 ごま	· P		たけのこ えだまめ サラダ油 砂糖 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 削り節(だし)	***	0044	油揚げ 鶏肉 こんにゃく えだまめ サラダ油		



















学校給食献立表(南部学校給食センターB) 令和6年度5月分(5/1~5/31) 姫路市教育委員会

	5月21日(火)			5月22日(水)				5月23日(木)			5月24日(金)		5月27日(月)			
献	ご飯 献 牛乳			パン 牛乳				子丼 ,		パン牛乳			ご飯 牛乳			
立	ワンタンスープ			フェジョアーダ あじのカレームニエル			大豆とハムのかき揚げ 小松菜の辛子和え				オンスープ のインドネシア風揚げ ポテト		みそ汁 和風ハンバーグ			
	-10 2	ご飯		コーンキャベツ							パン	*p	切り干し大根の炒めナムル			
	\vdash			0	牛乳	n n	0	鶏卵	33		牛乳	NIIA NIIA		 乳		
献	△△△□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	かね鶏 こんじん もやし 葉ねぎ フンタンの皮 チキンスープ うちくちしょうゆ 言 こしょう ごもま油	øb.		白いんげん豆 たまねぎ にんじん ポークフランク じゃがいも パセリ サラダ油 ポークスープ ウスターソース			鶏肉 たまねぎ にんじん 葉ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 みりん でんぷん	**************************************		たまねぎ にんじん キャベツ エリンギ パセリ チキンスープ 塩		泊れてたに葉み	原腐 抽揚げっかめ ごゃがいもこまねぎ こんじん なるぎ そそ 〔千し(だし)		
_		豚肉			トマトケチャップ			削り節(だし)	-		こしょう 鶏肉			鳥豚ハンバー	-グ	
立材		厚揚げ たまねぎ しいたけ しょうが サラシ油 ナキンスープ 砂 かとちしょうゆ トマトケチャップ	***	0	砂糖 ワイン風調味料 塩 こしょう あじ カレー粉 米粉		0 0 0 4	牛乳 大豆 ピッコロハム たまねぎ 塩 天ぷら粉 油			たまねぎ しょうが			まねぎ いめじ サラダ油 うすくちしょう いくちしょう か糖 サりん ごんぷん		*p
料		トウバンジャン でんぷん ごま油 チキンハム サラダ油 ごぼう 米酢 こんじん 温 きま うすくちしょうゆ サラダドレッシング	*p	塩 こしょう		NISS		こまつな もやし にんじん 塩 うすくちしょうゆ 米酢 砂糖 ごま油 辛子粉	g		□ 油 □ じゃがいも □ にんじん □ まぐろ油漬け			下内 の かけい 大根 こんじん こら こう は こう は にう は に に に に に に に に に に に に に	51Þ	May Pa
	5月28日(火)			5月29日(水)			5月30日(木)				5月31日(金)					
献立	マーボー豆腐			パン 牛乳 鶏肉のフォー 白身魚のパジル揚げ キャベツのカレー風味			ご飯 牛乳 すまし汁 鶏肉のザンギ 中華風サラダ			パン 牛乳 ミネストローネ ドライカレー アスパラガスのごま炒め			- 5月平均 栄養量 (中学校)			
					□パン		□ ご飯				パン	* PA	L 1 1-12 / FF			kcal
	\vdash	丰乳		0	牛乳		0	牛乳		0	牛乳			ばく質		0.6g
		豚肉 豆腐 たまねぎ にんじん			鶏肉 フォー たまねぎ		000	豆腐 かまぼこ わかめ		00440	ベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん マカロニ	•	おルシウム			0.7% 1mg
献	1 a	しいたけ こら			もやしにら			にんじん えのきたけ		\triangle	エリンギ セロリ	,	鉄		2.	9mg
HJA	1 A	しょうが こんにく			レモン果汁		\triangle	葉ねぎ 塩			にんにく サラダ油 トマト			А	264µg	RAE
		ナラダ油 チキンスープ			うすくちしょうゆ ナンプラー	**		うすくちしょうゆ	*	\triangle	トマトピューレ トマトケチャップ		ビタ	В1	0.4	6mg
	□ 元	ティンへ フ 赤みそ オイスターソース			砂糖塩			削り節(だし) 昆布(だし)			砂糖塩こしょう。		ビタミン	B2	0.5	8mg
立		トウバンジャン 砂糖			こしょう		O _	鶏肉 しょうが			バジルペースト チキンスープ			С	2	5mg
		こいくちしょうゆ みりん	*p		チキンスープ ホキ			にんにく	*//	8	鶏肉 豚肉 たまねぎ		食塩村	目当量		3.2g
	塩	<u>塩</u> ごま油			塩 こしょう			うすくちしょうゆ 清酒) Y	000	大豆 しょうが		食物約	繊維		6.5g
材		でんぷん 子持ちししゃも			天ぷら粉	*/^		塩 でんぷん			にんにく ワイン風調味料 カレー粉。		マグネ	シウム	10	Omg
		ナ持らしいやも でんぷん 由	か			□ 油 □ はるさめ				トマトケチャップ ウスターソース 砂糖		亜鉛		3.	3mg	
	0 2	ささみ油漬け		Δ	キャベツ		0	チキンハム			でんぶん サラダ油		学村	交給食費	につい	١٢_
料		きゅうり こんじん らやし <u>気</u> **酢			カレー粉 塩 こしょう サラダ油			キャベツ にんじん きゅうり 塩 米酢		44400	塩ごしょう キャベツ グリーンアスパラガス にんじん ごサラダドレッシング うすくちしょうゆ 塩ごしょう 出しまう サラダ油	***	令和6年度の給食費は、 市が6月から徴収します。 納期は各月末となります。 6月中旬以降に 納付額決定通知書を 送付します。			す。

○赤の食品…体をつくるもの(たんぱくしつ・むきしつ) □黄の食品…ねつや力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品…体の調子をととのえるもの(ビタミン) 特定原材料表示 卵: ③ 乳製品: 小麦: √ えび: ♪ かに: ② 客花生: ⑥ 〈るみ: ⑥

















