献立の中で「ごはん」と「麦ごはん」については省略しています。

全てのおかずを同一の調理場で調理しています。コンタミネーション(材料とは異なったものが微量混入すること)の可能性があることを御了承ください。 揚げ油については何回か使い回しているため、他の食材の成分が流出している場合がありますので御了承ください。

調味料(しょうゆ、みそ、ごま油及びだしの素など)に使われている材料については表示をしておりません。

調味	:#}(l	<i>、ょうゆ、みそ、ごま油及びだしの素など)に使え</i>	<u>われ</u>	てい	る を	才料 (につ	いて	こは	表示	をし	<u>てお</u>	らりま	せん	ν.														
日付	曜日	献立名·料理名	小	そば	卵	乳	落	え	か	あわび	い	へい	オレンジ	キゥ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ		ゴマ
5	月	① 乳の空揚げ ① キャベツとコーンのソテー ② 和風きのこスパゲッティ ③ カブの豆乳煮 カレースープ	*		- dh	*													*	*	*					ala.			
6	火	① かる では できます できます (1) できます できます (2) 小松菜のソテー (3) コーン入りさつま揚げ 野菜汁			*	*													* *	*	*					*		=	
7	水	きのこご飯 ①太刀魚の麹焼き ①いんげんのバター炒め ②こぶひら ③さつまいものレモン煮 チーズ				*													*										*
8	木	①酢豚 ②ナムル ③生揚げの生姜煮	*			Τ													*		*								*
9	金	春雨スープ (1)豆とかほちゃのコロッケ (1)フロッコリーの塩ゆで (2)切干大根のカレー炒め (3)れんこんの洋風炒め	*																*		*								
13	火	グラムチャウダー ①豚肉と生揚げの中華煮 ②青のりボテト ③もやレソテー	*		*	*													*		*					*			
14	水	果物(柿) (①さんまの蒲焼き (①ボイル白菜 (②千草焼き (③ビリ辛こんにゃく 味噌汁	*		*														*										
15	木	①タンドリーチキン ①タンドリーチキン ①キャベツのマリネ ②ジャーマンボテト ③なすのツナマヨ焼き トマトと豆のスーブ			*	*													*	*	*				*	*			
16	金	(1)めかじきのバター焼き (1)ほうれんそうのごま和え (2)大豆の磯煮(添え) (3)揚げカボチャ 清汁				*													*										*
20	火	(1)マカロニグラタン風煮 (2)温野菜サラダ (3)いかフリッター 果物(りんご) 料理名について	*			*		*			*								4	*	*				*				
21	水	① 子煮 ② 小松菜のじゃこ炒め ③ 蒸しシュウマイ なめこ汁	*																*		*								
22	木	きつまいもごはん ①アジフライ ①野菜炒め ②ふろふき大根 ③煮たまご ピーチゼリー	*		*														*				*						
23	金	①ハンバークトマトソース ①人参のグラッセ ②フライドボテト ③フロッコリーの塩茹 コーンスープ			*	*		*											*	*	*				*	*			
26	月	①豚肉の生姜焼き②ボイルキャベツ③五目豆味噌汁																	*		*								
27	火	がりふりかけ ①白身魚の磯辺揚げ ①ほうれんそうのおかか和え ②きんびらごぼう ③かぼちゃブリン	*		*	*																							*
28	水	青梗菜のスープ (1)マーボー豆腐 (2)春巻き (3)もやしのゆかり和え	*		*	*													* *		* *					*			
29	木	みかん ①親子煮 ②さつまいもスティック ③きのことベーコンのソテー コンソメスープ	*		*	*													*	*	*					*			
30	金	コング・スープ (1)ハヤシライス ②白菜の華風漬け ③ひじきのそぼろ煮 ヨーグルト	*			*													*	*	*				*	*			