		ノルキー献立表		T 550=(1)	
日	5月1日(月)	5月2日(火)	5月8日(月)	5月9日(火)	5月10日(水)
	ごはん	ごはん	ごはん	◎●⑦サンドイッチ バンズパン	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳
食缶	【わかたけ汁】 たけのこ(15) ⑧鶏肉(15) はくさい(10) にんじん(10) ねぎ(10) えのきたけ(8) ⑦油揚げ(3) しいたけ(1) わかめ(0.6) ●⑦うす口しょうゆ (3.5)	【ごじる】 ⑦豆腐(20) 大根(20) ⑦豆乳(15) ⑦大豆(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑦あわせみそ(9) 酒(2) むろ削り(3)	【親子煮】 ○液卵(40) じゃがいも(30) たまねぎ(30) ⑧鶏肉(15) かまぼこ(10) にんじん(10) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(5) 中双(2) 本みりん(0.5)	【コーンポタージュ】 たまねぎ(40) クリームコーン(30) ②牛乳(30) じゃがいも(20) にんじん(10) ⑩ベーコン(5) ホワイトルウ [えがお](7) ③脱脂粉乳(2) ③チーズ(1) パセリ(0.3)	【五目汁】 大根(25) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) 小松菜(10) かまぼこ(10) こんにゃく(10) しいたけ(0.5) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3)
	本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(4)		むろ削り(1)	⑦⑩洋風だしの素(1) ◎バター(1) 白ワイン(1) 塩(0.1) こしょう(0.04)	むろ削り(3)
フライ缶	【宗田かつおの おかか煮】 宗田かつおの おかか煮 1個(40) 《宗田かつおの おかか煮》 宗田かつお つおかか煮》	【ちくわの お茶天ぷら】 ちくわ 2個(40) お茶の粉(0.3) ●小麦粉(4) でん粉(1) 米油(4.53)	【きんぴらごぼう】 ごぼう(30) ③牛肉(15) こんにゃく(10) にんじん(5) ④白ごま(1) ●⑦しょうゆ(3) 中双(1.5) 本みりん(1) ④ごま油(0.5)	【えびカツ】 えびカツ 1個(50) 米油(5) 《えびカツ》 △えびりり Mのですりり ●パン表粉 ⑦植物性たん白	【生揚げのみそかけ】 ⑦生揚げ 1個(50) にんじん(10) たまねぎ(10) ⑩豚肉(10) ⑦豆みそ(6) 中双(5) 本みりん(1)
果	【もやしとほうれんの ごま和え】 もやし(20) ほうれん草(10) ④白すりごま(0.5) ④白ごま(0.3) ●⑦しょうゆ(1.5) 上白(1)	【春キャベツの ゆかり和え】 キャベツ(25) 切り干し大根(1) ゆかり粉(0.7)	【冷凍りんご】 ③りんご 1個(40)	【ボイル野菜】 キャベツ(25) にんじん(3)	
その他	【かしわもち】 かしわもち 1個(30) 《かしわもち》 小豆粒あん 米粉 ⑦調味料等	【いわしの干し小魚】 干し小魚 1個(5) 《干し小魚》 いわし ●⑦調味料等		【小袋中濃ソース】 ⑦⑬中濃ソース 1袋(8)	【型抜きチーズ】 ②型抜きチーズ 1個(15)

()内は純使用量 単位:グラム

 ※ アレルギー物質の21品目について、次のように表示しています。
 ○…卵
 ①…乳
 ①…小麦
 ①…いか
 ②…オレンジ
 ③…牛肉 △…えび ④…ごま ▲…かに ⑤…さけ ①…いか ②…オレフン ③ …鶏肉 ⑨…バナナ ⑩… ⑥…きば ⑦…大豆 ⑧…鶏肉 ⑨…バナナ ⑩… じいもも ⑫…やまいも ⑬…りんご ⑭…ゼラチン ⑥…貝(あさり・ほたて等) 1 パンに表示される⑦大豆については、添加物のレシチンに含まれる微量のアレルゲンを示します。 2 アレルギー献立表の見方については、「保存版NO. 1」を参照してください。 ⑩…豚肉

小学校-2

				_	小学校 - 2
日	5月11日(木)	5月12日(金)	5月15日(月)	5月16日(火)	5月17日(水)
主食	ごはん	麦ごはん	ごはん	麦ごはん	玄米ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【もずく汁】 ⑧鶏ないも(15) にかん(10) かえがじばこ(10) なおぎ(10) もずく(5) もよししのでは、まましいでは、まままでは、まままでは、ままままでは、まままままでは、ままままでは、ままままでは、ままままでは、ままままでは、ままままでは、ままままでは、まままままでは、ままままままでは、ままままままでは、まままままままま	【八宝菜】 キャベツ(40) たま(40) ①いか(20) ②うがら卵(20) ○にん(20) ⑥豚肉(15) たけのこ(10) チンサイ(10) ●⑦しょうゆ(3) ⑦⑧⑩⑯中華だしの素 中双(0.5) ④ごは(0.1) こしよう(0.05) でん粉(1)	【わかめスープ】 たまねぎ(20) (8) 鶏肉(20) たけのこ(10) にんじん(10) かまぎ(6) とうもろこし(5) わか(0.5) (8) ⑩中華ガラスープの素 (3.5) ② しょうゆ(2.5) 塩(0.3) ④ごしょう(0.03)	【牛肉とたまねぎのうま煮】 たまねぎ(60) しらたき(30) ③牛肉(20) ⑦豆腐(20) ねぎ(15) ●角ふ(15) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(5) 中双(3) 酒(2)	【えがおの ハヤシシチュー】 たまが(40) じゃ(40) じゃ(35) (① 豚肉(20) にんいしん(10) マット・マン(0.3) ハヤ (10) トママトケチャップ(5) トケチャップ(5) サイブ(1) 野双(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)
フライ缶	【タコライスの具】 たまねぎ(30) ⑩豚肉(15) ③牛肉(15) ⑦大豆(15) にんじん(10) キャベツ(10) トマトケチャップ (5.5) ソース(2.5) 中双(0.5) 純カレー(0.3) 塩(0.1) チリパウダー(0.02) こしょう(0.01)	【バンバンジーサラダ】 きゅうり(30) ⑧サラダチキン(20) とうもろこし(10) にんじん(5) ④白ねりごま(3) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1.8) 上白(1.5) 米酢(1)	【ピリ辛大豆】 ⑦大豆(25) たまねぎ(25) ⑩豚肉(20) にんじん(5) ⑦枝豆(5) しょうが(0.3) ●⑦しょうゆ(2.5) 中双(0.6) 酒(0.5) ④ごま油(0.2) ⑦⑧⑪⑯中華だしの素 (0.2) 一味唐辛子(0.02) ガーリックパウダー (0.01)	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(50) 《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等	【オムレツ】 プレーンオムレツ 1個(50) 《プレーンオムレツ》 ○卵 ⑦調味料等
あえ物・果物		【冷凍パイナップル】 パイナップル 1個(40)		【きゅうりの梅和え】 きゅうり(25) 梅びしお(1.25) ●⑦しょうゆ(0.25) 上白(0.25) 《梅びしお》 梅 赤じそ ③調味料等	【ミニサラダ】 キャベツ(15) きゅうり(10) にんじん(5) 米酢(0.4) サラダ油(0.2) 上白(0.2) 塩(0.1) こしょう(0.01)
その他	【アセロラゼリー】 アセロラゼリー 1個(40)		【フローズン ヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(60)		+納体田豊・単位・グラム

()内は純使用量 単位:グラム

日	5月18日(木)	5月19日(金)	5月22日(月)	5月23日(火)	小学校-3 5月24日(水)
	麦ごはん	●ソフトめん	わかめごはん	ごはん	◎● ⑦あいちの
					<u>米粉パン</u> ◎牛乳
食缶	 ◎牛乳 【けんちん汁】 ⑦豆腐(20) 大根(20) こんにゃく(15) にんじん(10) ごぼう(10) ねぎ(10) ⑦油揚げ(2) ●⑦しょうゆ(4) ④ごま油(0.5) 塩(0.3) むろ削り(4) 	◎牛乳 【肉みそかけ】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(20) ⑦さつま揚げ(15) にんじん(10) とうもろこし(10) たけのこ(5) グリンピース(5) ⑦豆みそ(10) 中双(4) むろ削り(4) でん粉(0.8)	 ○牛乳 【トッポギスープ】 たまねぎ(25) トッポギ(20) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) ねぎ(5) とうもろこし(5) ⑧⑩中華ガラスープの素(3.5) ●⑦しょうゆ(1.2) 塩(0.1) こしょう(0.03) 	 ◎牛乳 【スタミナ汁】 ⑦豆腐(30) さといも(20) たまねぎ(15) ⑩豚肉(15) にんじん(5) ねぎ(5) ⑦油揚げ(3) にんにく(0.2) ⑦あわせみそ(9) むろ削り(3) 	 ⑤午乳 【新たまねぎのスープ】 たまねぎ(45) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) とうもろこし(10) エリンギ(5) たまねぎロースト(3) パセリ(0.03) ⑧チキンブイヨン(20) ●⑦うすロしょうゆ(3) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.3) こしょう(0.03)
フライ缶	【鶏肉のてりかけ】 鶏肉(打粉付) 1個(50) 米油(5) ●⑦しょうゆ(5) 中双(4) 本みりん(0.5) でん粉(0.3) 《鶏肉 でん粉 ⑦調味料等	【おひたし】 もやし(25) キャベツ(20) にんじん(7) ほうれん草(7) ⑦油揚げ(3) しらす干し(2) ④白すりごま(1.6) ●⑦しょうゆ(1.5) 上白(1) 米酢(0.5)	【ショーロンポー】 ショーロンポー 》 たまねぎ キャベツ ⑩豚肉 ●小麦粉 ●⑦⑯調味料等	【きびなご唐揚げ】 きびなご唐揚げ(45) 米油(4.5) 《きびなご唐揚げ》 きびなご 米粉 ●⑦調味料等	【台湾やきそば】 キャベツ(30) 油そば(30) ⑩豚肉(20) もやし(15) にら(5) にんじく(0.1) 中双(2.5) ⑦豆みそ(2) ● ⑦⑯オイスター ソース(1.5) ● ⑦しょうゆ(1.3) 酒(0.5) ④ ごま油(0.3) 塩(0.1) 《油そば》 ● 小麦粉 ⑦調味料等
あえ物・果物	【もやしの塩昆布あえ】 もやし(27) にんじん(3) 塩昆布(1.5) 《塩昆布》 昆布 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		【中華風春雨サラダ】 きゅうり(15) キャベツ(10) にんじん(5) ④白ごま(1) はるさめ(0.2) 米酢(1.5) ●⑦しょうゆ(1.5) 上白(1) ④ごま油(0.2) 塩(0.1) こしょう(0.01)	【きゅうりの ごまじょうゆ和え】 きゅうり(25) ④白すりごま(0.5) ●⑦しょうゆ(1) ④ごま油(0.2)	【えだ豆】 ⑦枝豆(10)
その他		【プルーン】 プルーン 1袋(20)		【のり佃煮】 のり佃煮 1袋(10) 《のり佃煮》 のり ●⑦調味料等	よ純使用量 単位:グラム

()内は純使用量 単位:グラム

日	5月25日(木)	5月26日(金)	5月29日(月)	5月30日(火)	<u> </u>
主食	麦ごはん	玄米ごはん	◎●⑦サンドイッチ ロールパン	ごはん	
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	<u>ロルバン</u> ◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【新じゃがいもの煮物】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) こんにゃく(20) にんじん(20) ⑩豚肉(15) グリンピース(4) ●⑦しょうゆ(4.5) 中双(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【えがおの カレージ(40) じゃがいも(35) ⑩豚肉(15) にんじん(15) マッルーム(5) にんレールウ[えがお] の豆乳(10) ソース(2) 野菜ブイヨン(1) トマーム(0.1) ・ マトゥゆ(0.5) ・ 純(0.1) こしょう(0.02)	【ミートソースペンネ】 たまざ(40) トマカ内(15) ⑦大のではいい。 「ではいいではいいではいいではいいではいいではいいではいいではいいではいいではい	【白みそ汁】 ⑦豆腐(30) 大根(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) 小松菜(10) えのきたけ(5) ⑦米みそ(9) 本みりん(1) むろ削り(3)	【ふきごはん】 ※(50) ふき(25) (8) 鶏肉(15) こもだ※(10) だけのこ(10) たけじん(10) (7) 昆布(1) ●⑦しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.5) 和風だしの素(0.4) 塩(0.1)
フライ缶	【ひじき入り 親子そぼろ】 ○炒り卵(15) たまねぎ(15) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) ⑦枝豆(3) 米ひしょうゆ(3) 中双(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5)	【アスパラガスのサラダ】 キャベツ(20) とうもろこし(12) きゅうり(10) まぐろ油漬け(10) アスパラガス(10) ●⑦しょうゆ(1.2) 上白(1) ワインビネガー(0.8) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【ツナサラダ】 まぐろ油漬け(23) キャベツ(20) きゅうり(20) とうもろこし(5) にんじん(3) 上白(1) ●⑦しょうゆ(0.8) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【豚肉の生姜焼き】 ⑩豚肉(30) たまねぎ(15) キャベツ(15) にんじん(10) 赤パプリカ(3) しょうが(0.8) にんにく(0.2) ●⑦しょうゆ(2) 酒(2) 中双(1.5) 塩(0.1)	【からふとししゃもフライの ごまだれかけ】 米粉からふとししゃも フライ 2尾(40) 米油(4) ④白ごま(1) ④白でま(1) ●⑦しょうゆ(3) 中双(3) 本みりん(1) でん粉(0.3)
あえ物・果物		【冷凍アプリコット】 アプリコット 1袋(30)		【冷凍黄桃】 ①黄桃 1個(60)	【ほうれんそうと ひじきの和え物】 ほうれん草(20) もやし(10) にんじん(3) 味付けひじき(3) 《味付けひじき》 ひじき ●⑦調味料等
その他	【きらず揚げ】 きらず揚げ 1袋(10) 《きらず揚げ》 ●小麦粉 ⑦おからパウダー 調味料等		【小袋卵なし マヨネーズ】 卵なしマヨネーズ 1袋(10) 《卵なしマヨネーズ》 ⑦大豆粉 ⑦粉末状植物性たん白 調味料等	() 内	【お米のタルト】 お米のタルト 1個(35) 《お米のタルト》 ●小麦粉 ○鶏卵 ◎牛乳 ○◎⑦調味料等 は純使用量 単位:グラム