

令和8年度5月分 材料表

※毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。)

羽島市学校給食センター

1 金	1食用うどん 牛乳 うどんの汁 竹輪のお茶天ぷら たけのこの旨煮 かしわ餅	鶏肉 日本酒 かまぼこ(かぶと) たまねぎ にんじん だいこん 根深ねぎ 干し椎茸 だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 食塩 片栗粉 ミニ竹輪(小4年まで1本、小5年から2本) 茶葉 粉末茶 食塩 小麦粉 大豆白絞油 ゆでたけのこ ふき水煮 油揚げ さやえんどう かつお節 中双糖 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし かしわ餅(1食用)	
7 木	麦ごはん 牛乳 五月汁 さわらの木の芽焼き 青菜の煮浸し	鶏肉 日本酒 かまぼこ ミニ厚揚げ ゆでたけのこ たまねぎ えのきたけ 葉ねぎ 乾燥わかめ だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 食塩 さわら切身(30g、40g、40g) 日本酒 濃口しょうゆ 本みりん 粉さんしょう こまつな キャベツ にんじん ホールコーン かつお節 ひきわり大豆 濃口しょうゆ 本みりん 食塩	
8 金	1食用ラーメン 牛乳 ちゃんぽんの汁 きびなごフライ 浦上そばろ	ごま油 豚肉 おろしにんにく 日本酒 白こしょう なると いか短冊 たまねぎ チンゲン菜 キャベツ ほんしめじ 醤油ラーメンスープ きびなごフライ 大豆白絞油 鶏肉 ごぼう にんじん こんにやく さやいんげん 日本酒 三温糖 和風だし 本みりん 濃口しょうゆ 一味唐辛子 白いりごま 米サラダ油	
11 月	米粉パン 牛乳 コーンスープ ハンバーグ 新じゃがのソテー	米サラダ油 クリームコーン ホールコーン たまねぎ 食塩 洋風だし 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 バセリ ハンバーグ フランクフルト じゃがいも にんじん 枝豆 洋風だし 食塩 白こしょう 米サラダ油	
12 火	白ごはん 牛乳 麩のすまし汁 あゆの甘露煮 切干大根の煮物 しそかつおふりかけ	手まり麩 たまねぎ だいこん はくさい 豆腐 えのきたけ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩 だし粉パック あゆの甘露煮 米サラダ油 鶏肉 切干大根 日本酒 にんじん 干し椎茸 油揚げ こまつな 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ しそかつおふりかけ(1食用)	
13 水	麦ごはん 牛乳 わかめスープ ブルコギ ナムル	鶏ささ身水煮 干し椎茸 乾燥わかめ チンゲン菜 たまねぎ キャベツ なると 鶏がらスープ 中華だし 濃口しょうゆ 白こしょう 牛肉 はちみつ 食塩 日本酒 おろし生姜 おろしにんにく コチュジャン たまねぎ にんじん なら ほんしめじ 春雨 上白糖 濃口しょうゆ ごま油 白いりごま 中華だし だいこん 赤ピーマン ホールコーン 枝豆 さやいんげん 韓国ナムル(クラス別)	
14 木	麦ごはん 牛乳 みそ汁 いわしの梅照り焼き いんげんのごま和え ブルーベリーゼリー	じゃがいも たまねぎ にんじん えのきたけ ごぼう 葉ねぎ 乾燥わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック いわし おろし生姜 本みりん 日本酒 濃口しょうゆ 梅びしお さやいんげん 赤ピーマン ホールコーン 枝豆 和風だし 本みりん 濃口しょうゆ 白すりごま 白いりごま ブルーベリーゼリー(学配)	
15 金	ソフトめん 牛乳 中華あんかけソース 鶏肉のから揚げ 華風炒め	米サラダ油 豚肉 おろし生姜 濃口しょうゆ 日本酒 食塩 キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ 干し椎茸 きくらげ 上白糖 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 白こしょう ごま油 片栗粉 鶏肉(2こ、2こ、3こ) おろし生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 米サラダ油 高野豆腐 チンゲン菜 赤ピーマン 黄ピーマン おろし生姜 中華だし オイスターソース 濃口しょうゆ 本みりん 片栗粉	
18 月	コッペパン 牛乳 コンソメスープ あじのマヨネーズ焼き フルーツ和え ひとくちチーズ	ベーコン たまねぎ だいこん キャベツ 赤ピーマン セロリー ほんしめじ 洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白こしょう あじ切身(30g、40g、40g) 食塩 白こしょう 白ワイン ペーキングマヨネーズ たまねぎ にんじん サイダーゼリー パインアップル 黄桃 ひとくちチーズ(2こ、2こ、3こ)	
19 火	白ごはん 牛乳 奥美濃風カレー キャベツのソテー 抹茶きな粉のタフィー	米サラダ油 おろし生姜 おろしにんにく 鶏肉 鶏レバー 白ワイン じゃがいも たまねぎ にんじん グリンピース マッシュルーム カレールウ(ディナー・パーモンド) 調理用ヨーグルト ウスターソース トマトケチャップ 脱脂粉乳 りんごピューレ 白こしょう 郡上みそ ベーコン キャベツ にんじん 枝豆 ホールコーン 食塩 洋風だし 白こしょう 米サラダ油 冷凍大豆 片栗粉 大豆白絞油 上白糖 きな粉 抹茶 食塩	
20 水	牛乳 ひじきごはん かつおの更紗揚げ 和風サラダ ヨーグルト	精白米 もち米 麦 米サラダ油 鶏肉 日本酒 乾燥ひじき にんじん ごぼう 枝豆 油揚げ 干し椎茸 上白糖 和風だし 本みりん 食塩 濃口しょうゆ かつお角切り 日本酒 おろし生姜 濃口しょうゆ カレー粉 片栗粉 大豆白絞油 キャベツ 赤ピーマン 大豆 さやいんげん ホールコーン 香りごまドレッシング・ランチ(クラス別) ヨーグルト(学配)	

21 木	麦ごはん 牛乳 たまごスープ シューマイ チンジャオロース	鶏卵 たまねぎ にんじん えのきたけ 根深ねぎ チンゲン菜 きくらげ 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう 片栗粉 ポークシューマイ(1こ、2こ、3こ) 牛肉 おろしにんにく おろし生姜 日本酒 食塩 たけのこ ピーマン 赤ピーマン 中華だし 上白糖 オイスターソース 濃口しょうゆ	
22 金	1食用うどん 牛乳 山菜うどんの汁 高野豆腐とレバーの揚 げ煮 きんぴらごぼう	山菜水煮 鶏肉 日本酒 たまねぎ かまぼこ 油揚げ にんじん 根深ねぎ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩 だし粉パック 片栗粉 高野豆腐 片栗粉 レバー立田揚げ 大豆白絞油 上白糖 濃口しょうゆ 和風だし 日本酒 本みりん ごま油 ごぼう にんじん こんにやく さやいんげん 濃口しょうゆ 上白糖 和風だし 本みりん 一味唐辛子 白いりごま	
25 月	食パン 牛乳 トマトと豆のスープ 白身魚フライ ゆでアスパラガス	ベーコン おろしにんにく じゃがいも たまねぎ にんじん キャベツ 4種の豆ミックス トマト水煮 トマトピューレ 食塩 洋風だし 黒こしょう 白身魚フライ(35g、35g、50g) 大豆白絞油 グリーンアスパラガス ホールコーン 食塩 マヨネーズタイプ(クラス別)	
26 火	白ごはん 牛乳 あさりのみそ汁 五目厚焼き玉子 肉じゃが	あさり 日本酒 ごぼう だいこん 根深ねぎ ほんしめじ ミニ厚揚げ 乾燥わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック 五目厚焼き玉子(40g、40g、50g) 米サラダ油 豚肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき グリンピース 中双糖 濃口しょうゆ 食塩 本みりん	
27 水	麦ごはん 牛乳 沢煮椀 さばの香味焼き ひじきの煮物 オレンジ	豚肉 日本酒 ごぼう にんじん だいこん たけのこ 糸昆布 干し椎茸 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩 だし粉パック 白こしょう さば切身(30g、40g、40g) 白しょうゆ 濃口しょうゆ 日本酒 本みりん おろし生姜 葉ねぎ 乾燥ひじき 日本酒 油揚げ にんじん ひきわり大豆 枝豆 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ 和風だし 白いりごま 米サラダ油 オレンジ(学配)	
28 木	麦ごはん 牛乳 華風スープ 中華丼の具 春雨サラダ	焼き豚 おろし生姜 日本酒 なると たまねぎ だいこん なめこ水煮 葉ねぎ 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 白こしょう 豚肉 おろし生姜 おろしにんにく 日本酒 たまねぎ はくさい 食塩 にんじん ピーマン たけのこ 干し椎茸 きくらげ 上白糖 中華だし 濃口しょうゆ 米サラダ油 片栗粉 春雨 キャベツ ホールコーン 枝豆 棒々鶏ドレッシング(クラス別)	
29 金	ソフトめん 牛乳 カレーソース 鶏ささ身のバルサミコ ースかけ カラフルソテー	米サラダ油 おろしにんにく 豚肉 白ワイン 大豆ミンチ にんじん たまねぎ キャベツ ほんしめじ 枝豆 洋風だし 鶏がらスープ カレールウ(ディナー・パーモンド) カレー粉 濃口しょうゆ 脱脂粉乳 鶏ささ身(40g、50g、50g) 食塩 白こしょう 白ワイン 片栗粉 大豆白絞油 上白糖 白ワイン 濃口しょうゆ バルサミコ酢 米サラダ油 ベーコン さやいんげん 赤ピーマン 黄ピーマン 洋風だし 白こしょう	

A 献立 ⇒ 西部幼、小学校、桑原学園、羽島中、特別支援学校

B 献立 ⇒ A献立以外の中学校

<ul style="list-style-type: none"> * 牛乳は毎日つきます。 * パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。 * 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。 (例⇒濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等…大豆が含まれます。) * 海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。 * 給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用した調理機器や揚げ油を使用しています。 * 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。 <p>ご不明な点がありましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。 (北部学校給食センター TEL392-1854) (南部学校給食センター TEL398-2345)</p>
--