令和5年度（5月1日～5月17日）

５月　学校給食献立表

（食材確認用献立表）

川西市教育委員会

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

日・曜	1日(月)	2日(火)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)
献立名	牛乳 白飯 八宝菜 マーボーはるさめ	牛乳 白飯 すまし汁 かつおの新玉ソース ちまき	牛乳 白飯 ワンタンスープ じゃがいもの中華炒め りんごかん	牛乳 白飯 豚汁 高野豆腐の含め煮 さやいんげんのごまあえ	牛乳 食パン まめまめポタージュ 豚肉のマリネ	牛乳 白飯 かきたま汁 きんぴら にらサラダ	牛乳 白飯 たまねぎのみそ汁 ミンチカツ アスパラガスサラダ	牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 きゅうりのしょうがあえ	牛乳 牛丼 もち麦めし 牛丼の具 きゃべつのみそ汁 もやしのあえもの	牛乳 白飯 スーミータン 鶏手羽元の煮物 きゃべつサラダ
材料名および使用量（g）	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 豚肉(スライス) 20 ○ いか(かのこ・冷) 20 ○ えび(80～120・冷) 10 ○ 清酒 1.5 たまねぎ 40 △ きゃべつ 20 △ 緑豆もやし 20 △ にんじん 15 △ たけのこ(水煮) 5 △ 干し椎茸(スライス) 0.5 △ にんにく 0.3 △ ごま油 1 □ しょうゆ(淡) 3 清酒 1 塩 0.2 こしょう(黒) 0.03 鶏手羽先(だし用) 10 葉ねぎ(だし用) 1 にんじん(だし用) 0.5 しょうが(だし用) 0.3 にんにく(だし用) 0.2 でんぷん 2 □ 水 40 はるさめ 5 □ 鶏挽肉(粗) 10 ○ たまねぎ 10 △ にんじん 5 △ にら 3 △ しょうが 0.2 △ にんにく 0.1 △ ごま油 0.5 □ 豆板醤 0.1 しょうゆ(濃) 2 みりん 1	牛乳 1本 ○ 精白米 60 □ 水 81 ふ 1.5 □ わかめ(乾) 0.5 ○ にんじん 15 △ みつば 3 △ 干し椎茸(スライス) 0.5 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 かつお(一口・冷) 50 ○ しょうが 1 △ しょうゆ(濃) 2 でんぷん 6 □ てんぷら油 3 □ たまねぎ 30 △ 酢 2 しょうゆ(淡) 2 さとう(三温) 2 □ 清酒 1 ちまき(冷) 1本 □ 端午の節句	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 ワンタン皮(乾) 10 □ えび(80～120・冷) 10 ○ いか(かのこ・冷) 10 ○ 清酒 1 にんじん 15 △ 緑豆もやし 15 △ 葉ねぎ 5 △ 干し椎茸(スライス) 0.5 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 0.3 □ 煮干し(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 じゃがいも 35 □ 豚肉(細切) 10 ○ にんじん 5 △ しょうが 0.3 △ にんにく 0.1 △ いりごま 0.5 □ ごま油 0.5 □ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 0.8 □ 清酒 0.5 りんご果汁 25 △ 寒天(フレーク) 0.6 ○ さとう(上白) 5 □ 水 25	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 豚肉(スライス) 20 ○ じゃがいも 20 □ 緑豆もやし 15 △ にんじん 15 △ つきこんにゃく 10 △ ごぼう(ささがき) 5 △ 葉ねぎ 5 △ みそ(赤) 9 ○ あごだし 0.5 ○ 水 120 高野豆腐(1/20) 7 ○ 鶏肉(若5) 10 ○ たまねぎ 10 △ にんじん 5 △ サラダ油 0.5 □ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 1.2 □ みりん 0.5 水 15 さやいんげん 10 △ きゃべつ 20 △ すりごま 0.8 □ しょうゆ(淡) 1.2 酢 0.8 さとう(三温) 0.2 □	牛乳 1本 ○ 食パン 1袋 □ (60/80/100) グリンピース 30 △ 精白米(調) 3 □ ベーコン 5 ○ たまねぎ 40 △ 白いんげん(ペースト) 10 ○ 牛乳(調) 40 ○ 生クリーム 5 □ ぶどう酒(白) 1 塩 0.8 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先(だし用) 15 にんじん(だし用) 0.5 たまねぎ(だし用) 0.5 ベーリーフ 0.03 水 50 豚肉(スライス) 30 ○ しょうが 0.6 △ 清酒 0.6 たまねぎ 15 △ にんじん 5 △ サラダ油 0.5 □ しょうゆ(濃) 2 酢 2 さとう(三温) 1 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 ＊ 鶏卵 25 ○ 豆腐(冷) 25 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ しょうゆ(淡) 5 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし(だし用) 3 でんぷん 1 □ 水 130 ごぼう(ささがき) 20 △ 鶏肉(若5) 20 ○ つきこんにゃく 6 △ にんじん 5 △ いりごま 0.5 □ ごま油 0.5 □ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 1.5 □ みりん 0.5 にら 15 △ ハム 5 ○ はるさめ 4 □ しょうゆ(淡) 1.5 酢 0.8 辛子 0.03	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 たまねぎ 20 △ 油あげ(冷) 5 ○ わかめ(乾) 0.5 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ 麦みそ 10 ○ けずりぶし(だし用) 2 煮干し(だし用) 1 水 130 ミンチカツ(冷) 1こ ○ てんぷら油 5 □ アスパラガス 30 △ ベーコン 3 ○ 米油 0.5 □ 酢 0.5 塩 0.15 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 豚肉(短冊・小) 20 ○ ちくわ 10 ○ じゃがいも 70 □ たまねぎ 50 △ にんじん 20 △ グリンピース 3 △ サラダ油 1 □ しょうゆ(濃) 4.5 さとう(三温) 3 □ みりん 1 けずりぶし(だし用) 1 水 20 きゅうり 30 △ しょうが 0.1 △ しょうゆ(淡) 3 さとう(三温) 1 □ 酢 0.8 みりん 0.5	牛乳 1本 ○ 精白米 70 □ もち麦 8 □ 水 105 牛肉(スライス) 25 ○ たまねぎ 45 △ 糸こんにゃく 10 △ サラダ油 0.5 □ しょうゆ(濃) 3 さとう(三温) 1.5 □ みりん 0.5 きゃべつ 20 △ 油あげ(冷) 5 ○ わかめ(乾) 0.5 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ みそ(赤) 10 ○ けずりぶし(だし用) 2 煮干し(だし用) 1 水 130 緑豆もやし 50 △ しょうゆ(淡) 2 酢 0.5 さとう(三温) 0.2 □ 辛子 0.03	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 ＊ 鶏卵 15 ○ はるさめ 3 □ たまねぎ 20 △ クリームコーン 20 △ サラダ油 0.5 □ XO醤(エックスオージャン) 0.2 清酒 1 塩 0.7 しょうゆ(淡) 0.5 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 0.3 □ 鶏手羽先(だし用) 15 葉ねぎ(だし用) 1 にんじん(だし用) 0.5 しょうが(だし用) 0.3 にんにく(だし用) 0.2 でんぷん 0.5 □ 水 130 鶏肉(手羽元) 1本 ○ にんにく 0.4 △ しょうが 0.4 △ 酢 4 しょうゆ(濃) 4 さとう(三温) 3 □ みりん 1.5 水 10 きゃべつ 30 △ 酢 0.5 米油 0.5 □ 塩 0.15 こしょう(白) 0.01
エネルギー/たんぱく質	565kcal　25.0g	573kcal　25.6g	569kcal　20.2g	571kcal　24.2g	569kcal　26.9g	557kcal　21.6g	661kcal　21.9g	574kcal　19.6g	564kcal　20.6g	569kcal　19.9g

令和5年度（5月18日～5月31日）

５月　学校給食献立表

（食材確認用献立表）

川西市教育委員会

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

日・曜	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)	31日(水)
献立名	牛乳 白飯 平めんビーフンスープ いかのマリネ	牛乳 豆ごはん みそ汁 うの花のいり煮 みかんかん	牛乳 カレーライス 白飯 ビーフカレー グリーンサラダ	牛乳 白飯 沢煮椀 かしこ煮	牛乳 あぶたま丼 白飯 あぶたま丼の具 そうめん汁 きゃべつのあえもの	牛乳 ひじきごはん じゃがいものみそ汁 ごぼう天の甘辛煮 きゅうりのあえもの	牛乳 白飯 わかめ汁 魚のからあげトロトロあんかけ にぎすのからあげ たまねぎと厚揚げのトロトロ煮	牛乳 コーンライス ホワイトシチュー ひじきサラダ	牛乳 白飯 うずら卵といかのスープ 豚キムチ	牛乳 白飯 かやくうどん ちりめんの甘辛煮 さやいんげんのあえもの
材料名および使用量（g）	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 平めんビーフン 10 □ 豚肉（スライス） 20 ○ たまねぎ 20 △ にんじん 15 △ ちんげん菜 15 △ 干し椎茸（スライス） 0.5 △ しょうが 0.3 △ サラダ油 1 □ しょうゆ（淡） 4 清酒 1 塩 0.4 こしょう（黒） 0.02 ガーリック 0.02 煮干し（だし用） 1 こんぶ（だし用） 0.5 水 130 いか（輪・冷） 30 ○ でんぷん 5 □ てんぷら油 5 □ たまねぎ 10 △ にんじん 5 △ 酢 2 しょうゆ（濃） 2 さとう(三温) 1 □	牛乳 1本 ○ 精白米 50 □ もち米 20 □ グリンピース 10 △ 清酒 5 塩 0.8 水 83 豆腐（冷） 20 ○ 油あげ（冷） 5 ○ わかめ（乾） 0.5 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ みそ（赤） 10 ○ けずりぶし（だし用） 2 煮干し（だし用） 1 水 130 おから（冷） 15 ○ 鶏肉（若5） 10 ○ 油あげ（冷） 2 ○ つきこんにゃく 3 △ ごぼう（ささがき） 3 △ にんじん 3 △ 葉ねぎ 2 △ 干し椎茸（スライス） 0.2 △ サラダ油 0.5 □ さとう(三温) 2 □ しょうゆ（濃） 1 しょうゆ（淡） 1 けずりぶし（だし用） 1 水 15 みかん果汁 25 △ 寒天（フレーク） 0.6 ○ さとう(上白) 5 □ 水 25 食育の日	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 牛肉（角） 30 ○ じゃがいも 60 □ たまねぎ 40 △ にんじん 20 △ りんご 5 △ にんにく 0.5 △ サラダ油 1 □ 小麦粉 6 □ バター(調) 6 □ カレー粉 0.9 ソース（ウスター） 4 ケチャップ 3 しょうゆ（濃） 2 ぶどう酒（赤） 1 塩 0.3 こしょう（黒） 0.02 パプリカパウダー 0.02 水 80 アスパラガス 10 △ ベーコン 3 ○ きゃべつ 20 △ 米油 0.5 □ 酢 0.5 塩 0.15 こしょう（白） 0.01	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 豚肉（細切） 25 ○ ゆば（乾） 2 ○ にんじん 15 △ たけのこ(水煮) 10 △ えのきだけ 10 △ たまねぎ 10 △ みつば 3 △ しょうゆ（淡） 4 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし（だし用） 1 こんぶ（だし用） 0.5 水 120 かんぴょう（乾） 3 △ 干し椎茸（スライス） 0.7 △ 高野豆腐（1/60） 2.2 ○ しょうゆ（濃） 2.2 さとう(三温) 2.2 □ みりん 0.7 けずりぶし（だし用） 1 水 20	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 ＊ 鶏卵 20 ○ 油あげ（冷） 5 ○ かまぼこ 5 ○ たまねぎ 20 △ 葉ねぎ 3 △ しょうゆ（淡） 2.5 さとう(三温) 1.5 □ みりん 0.5 花かつお 0.3 ○ 水 5 そうめん 10 □ えび（80～120・冷） 20 ○ 清酒 1 にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ しょうゆ（淡） 4 清酒 1 けずりぶし（だし用） 2 こんぶ（だし用） 0.5 水 130 きゃべつ 30 △ にんじん 5 △ しょうゆ（淡） 2 酢 0.5 さとう(三温) 0.2 □	牛乳 1本 ○ 精白米 65 □ 麦 5 □ ひじき 2 ○ 鶏肉（若5） 10 ○ にんじん 5 △ 干し椎茸（スライス） 0.3 △ サラダ油 1 □ しょうゆ（淡） 7 清酒 5 さとう(三温) 1 □ 水 83 じゃがいも 20 □ 豆腐（冷） 20 ○ 油あげ（冷） 5 ○ わかめ（乾） 0.5 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ みそ（赤） 9 ○ けずりぶし（だし用） 2 煮干し（だし用） 1 水 120 ごぼう天 1本 ○ さとう(三温) 1 □ しょうゆ（濃） 1 みりん 0.5 水 15 きゅうり 30 △ しょうゆ（淡） 1.2 酢 0.5 さとう(三温) 0.1 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 わかめ（乾） 0.6 ○ 鶏肉（若5） 20 ○ にんじん 15 △ 緑豆もやし 15 △ しょうゆ（淡） 4 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし（だし用） 2 水 130 にぎす（ドレス・冷） 40 ○ 上新粉 8 □ てんぷら油 8 □ たまねぎ 20 △ 厚揚げ（ミニ・冷） 15 ○ しめじ 10 △ しょうゆ（淡） 2.7 みりん 2.2 けずりぶし（だし用） 1 でんぷん 0.6 □ 水 5	牛乳 1本 ○ 精白米 70 □ ホールコーン（冷） 15 △ 塩 0.8 水 95 鶏肉（若5） 20 ○ じゃがいも 50 □ たまねぎ 40 △ にんじん 20 △ 小麦粉 4 □ バター(調) 4 □ 牛乳（調） 40 ○ ぶどう酒（白） 1 塩 0.8 こしょう（白） 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先（だし用） 15 にんじん（だし用） 0.5 たまねぎ（だし用） 0.5 ベーリーフ 0.03 水 50 ひじき 0.5 ○ まぐろ油漬（フレーク） 10 ○ 大豆（むし） 7 ○ きゅうり 10 △ にんじん 5 △ しょうゆ（淡） 1.5 酢 0.8 さとう(三温) 0.1 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 ＊ うずら卵（水煮） 25 ○ いか（かのこ・冷） 15 ○ 清酒 1 たまねぎ 15 △ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ 干し椎茸（スライス） 0.5 △ しょうゆ（淡） 4 清酒 1 塩 0.2 こしょう（白） 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 0.3 □ 煮干し（だし用） 1 こんぶ（だし用） 0.5 水 120 はくさいキムチ 5 △ 豚肉（スライス） 20 ○ 緑豆もやし 15 △ にんじん 5 △ にら 5 △ ごま油 0.5 □ しょうゆ（濃） 1 清酒 0.5 塩 0.1 こしょう（黒） 0.01	牛乳 1本 ○ 精白米 60 □ 水 81 鶏肉（若5） 10 ○ 油あげ（冷） 10 ○ 干し椎茸（スライス） 0.5 △ さとう(三温) 1.5 □ しょうゆ（濃） 1.5 水 10 うどん(冷) 60 □ かまぼこ 10 ○ わかめ（乾） 0.5 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ しょうゆ（淡） 5 清酒 1 けずりぶし（だし用） 3 こんぶ（だし用） 0.5 水 130 しらす干し 7 ○ しょうが 0.1 △ いりごま 0.3 □ しょうゆ（濃） 0.7 さとう(三温) 0.7 □ みりん 0.7 さんしょ 0.01 さやいんげん 10 △ きゃべつ 20 △ しょうゆ（淡） 1.2 酢 0.8 さとう(三温) 0.2 □
	エネルギー/たんぱく質 608kcal　22.5g	エネルギー/たんぱく質 536kcal　18.4g	エネルギー/たんぱく質 669kcal　20.6g	エネルギー/たんぱく質 513kcal　20.1g	エネルギー/たんぱく質 547kcal　21.7g	エネルギー/たんぱく質 537kcal　20.7g	エネルギー/たんぱく質 623kcal　26.0g	エネルギー/たんぱく質 605kcal　21.5g	エネルギー/たんぱく質 536kcal　22.1g	エネルギー/たんぱく質 506kcal　20.2g