2025年

5月分給食献立 （1/2）

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
7（水）	食パン		○	○	○					ミルク ハムステーキ いんげん 赤いんげん 白いんげん エジプト豆 ベーコン むし鶏	食パン りんごジャム サラダ油	にんじん たまねぎ きゃべつ きゅうり えだ豆 コーン マッシュルーム	コンソメ しょうゆ 砂糖 マヨネーズ 塩 酢 酒
	りんごジャム												
	ミルク		○										
	ハムステーキ												
	ビーンズサラダ			○	○								
	コンソメスープ	○	○	○	○		○						
8（木）	米飯									ミルク ぶた肉 カニかま	米飯 ごま油 春雨 サラダ油	にんじん たまねぎ きゃべつ しめじ きゅうり	中華だし しょうゆ みりん 砂糖 みそ 塩 酢 酒 テンメンジャン
	ミルク		○										
	回鍋肉			○	○	○							
	春雨サラダ			○	○		○		○				
12（月）	米飯									ミルク とり肉 えびボール 揚ボール うずら卵 かつおぶし	米飯 さといも こんにゃく フルーツゼリー	だいこん にんじん ほうれん草 えのき	だし しょうゆ みりん 砂糖
	ミルク		○										
	おでん	◎		○	○		○		○				
	ほうれん草のおかかあえ			○	○		○						
	フルーツゼリー												
13（火）	ミルクパン		○	○						ミルク カレーコロッケ ツナ ハム	ミルクパン マカロニ サラダ油	にんじん きゅうり たまねぎ コーン グリルトマト	コンソメ しょうゆ 塩 酒 マヨネーズ
	ミルク		○										
	カレーコロッケ		○	○	○								
	マカロニサラダ			○	○		○						
	コンソメスープ	○	○	○	○		○						
14（水）	米飯									ミルク とり肉 えびボール 油あげ 塩こんぶ ソフト黒豆	米飯 春雨 ごま油	にんじん はくさい ニラ だいこん しめじ もやし 青ねぎ 土しょうが ブロッコリー	中華だし しょうゆ みりん
	ミルク		○										
	ちゃんこ鍋			○	○	○	○		○				
	ブロッコリーの塩こんぶあえ			○	○	○							
	ソフト黒豆				○								
15（木）	米飯									ミルク 味付けのり さわら とり肉 ひじき さつまあげ	米飯 さといも かたくり粉	にんじん 切干だいこん なめこ だいこん 青ねぎ 土しょうが	だし しょうゆ みりん 砂糖 塩 酒
	味付けのり				○		○						
	ミルク		○										
	さわらの塩焼き						○						
	切干だいこんの煮物			○	○		○						
	のっぺい汁			○	○		○						
16（金）	ハヤシライス			○	○					ミルク 牛肉 寒天	米飯 じゃがいも サイダー	にんじん たまねぎ グリンピース ごぼう れんこん えだ豆 パイン缶 みかん缶 りんご缶 さくらんぼゼリー	しょうゆ ケチャップ ハヤシルゥ 砂糖 塩 こしょう 中華だし マヨネーズ みりん
	ミルク		○										
	根菜サラダ			○	○								
	フルーツポンチ												
19（月）	米飯									ミルク ぶた肉 焼ちくわ さつまあげ 油あげ わかめ	米飯 麩 こんにゃく ごま	にんじん はくさい ごぼう しいたけ たまねぎ 三度豆	だし しょうゆ みりん 砂糖 みそ マヨネーズ 酒
	ミルク		○										
	ぶた肉の雑多煮			○	○		○						
	三度豆とちくわのごまマヨあえ			○	○	○	○						
	たまねぎのみそ汁			○	○		○						
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				

2025年

5月分給食献立 （2/2）

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
20（火）	味付けパン		○	○						ミルク ベーコン えび 生クリーム ツナ	味付けパン ペンネ サラダ油	にんじん たまねぎ アスパラ ヤングコーン マッシュルーム ホールトマト ほうれん草 コーン オレンジ	コンソメ しょうゆ ホワイトルゥ 酒 砂糖 塩 酢 中華だし みりん トマトソース
	ミルク		○										
	シーフードのトマトクリームペンネ	○	○	○	○		○		○				
	ほうれん草とツナのサラダ			○	○		○						
	オレンジ												
21（水）	米飯									ミルク ぶた肉 わかめ	米飯 かたくり粉 ごま油 サラダ油	にんじん たまねぎ たけのこ しめじ アスパラガス もやし だいこん えのき	中華だし しょうゆ みりん 砂糖 酢 酒
	ミルク		○										
	ぶた肉の甘酢ソテー			○	○								
	中華スープ			○	○	○							
22（木）	親子丼	◎		○	○		○			ミルク とり肉 卵 もずく カニかま わかめ	米飯 かたくり粉 麸	にんじん たまねぎ 青ねぎ きゅうり もやし 土しょうが	だし しょうゆ みりん 砂糖 塩 酢 酒
	ミルク		○										
	きゅうりともずくの酢の物			○	○		○		○				
	すまし汁			○	○		○						
26（月）	米飯									ミルク とり肉 ベーコン	米飯 マーマレード サラダ油	にんじん ブロッコリー もやし カリフラワー コーン マッシュルーム	コンソメ しょうゆ みりん 砂糖 塩 酒 マヨネーズ
	ミルク		○										
	とり肉のマーマレード焼き			○	○								
	コーンサラダ			○	○								
	コンソメスープ	○	○	○	○		○						
27（火）	黒糖パン		○	○						ミルク ぶた肉 チーズ	黒糖パン じゃがいも オリーブオイル バター いちごとみかんのゼリー	にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー しめじ にんにく 三度豆	コンソメ しょうゆ 砂糖 ケチャップ ハヤシルゥ 中華だし ソース 塩 こしょう
	ミルク		○										
	ポークシチュー		○	○	○		○						
	いんげんのラグー		○	○	○								
	いちごとみかんのゼリー												
28（水）	ピビンパ丼			○	○	○				ミルク ぶた肉 ハム	米飯 ごま ごま油 大学いも	にんじん もやし ほうれん草 はくさい 切干だいこん にんにく 土しょうが 青ねぎ	中華だし しょうゆ テンメンジャン 酒 コチュジャン みりん 砂糖 焼肉のたれ
	ミルク		○										
	中華スープ	○	○	○	○	○							
	大学いも				○	○							
29（木）	米飯									ミルク ほっけ 高野豆腐 とり肉	米飯 麸	にんじん たまねぎ しめじ こまつな えのき 揚げなす 青ねぎ	だし しょうゆ みりん 砂糖 塩 みそ 酒
	ミルク		○										
	ほっけの塩焼き						○						
	高野豆腐の煮物			○	○		○						
	なすのみそ汁			○	○		○						
30（金）	テーブルロール		○	○	○					ミルク アジフライ ハム	テーブルロール ハネーソフト サラダ油	にんじん たまねぎ きゃべつ もやし ブロッコリー コーン クリームコーン 乾燥パセリ	コンソメ しょうゆ ホワイトルゥ 酒 みりん 砂糖 塩 こしょう マヨネーズ とんかつソース
	ハネーソフト												
	ミルク		○										
	アジフライ （マヨソース）			○	○		○						
	ハムサラダ	◎	○	○	○								
	コーンスープ		○	○	○		○						
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				

栄養平均量	651 Kcal 26.9 g 2.2 mg