

令和6年4月分 原材料献立表

	10日(水)		11日(木)		12日(金)		15日(月)		16日(火)		
献立名	ごはん		コッペパン D-1		大麦入りごはん		ごはん		炊き込みごはん		
	ハッシュドポークライス ポロニアソーセージ スナッペンどう お祝いデザート		野菜たっぷりスープ かぼちゃコロッケ ビーンズサラダ メープルジャム		豚汁 さばの塩焼き ほうれんそうのごま和え		豆腐のすまし汁 鶏肉のから揚げ 豚肉と野菜の炒め煮		チャーハン 春巻き 春雨の和え物 ヨーグルト <中>		
明細 および 分量	豚肉		ベーコン A-21		カット豆腐 A-17		冷凍豆腐 A-20		米		
	じゃがいも		キャベツ		豚肉		だいこん		もち米		
	たまねぎ		たまねぎ		油揚げ A-16		にんじん		焼き豚 A-22		
	にんじん		にんじん		突きこんにゃく A-12		青ねぎ		たまねぎ		
	トマトピューレ B-11		ホールコーン		にんじん		ぶなしめじ		にんじん		
	セロリ		豚骨 A-23		青ねぎ		けずり節 C-2		しょうが		
	豚骨 A-23		濃口しょうゆ B-1		けずり節 C-2		濃口しょうゆ B-1		豚骨 A-23		
	米粉のハヤシルウ A-43		淡口しょうゆ B-2		白みそ A-19		淡口しょうゆ B-2		濃口しょうゆ B-1		
	ケチャップ B-10		ワイン B-9		赤みそ A-14		みりん B-8		淡口しょうゆ B-2		
	ウスターソース A-4		塩 B-4		酒 B-7		酒 B-7		酒 B-7		
	濃厚ソース A-5		こしょう B-5		濃口しょうゆ B-1		塩 B-4		塩 B-4		
	ワイン B-9		セロリ		ゆで塩 B-4				ごま油 B-20		
	塩 B-4		ローリエ A-6						こしょう B-5		
こしょう B-5								サラダ油			
濃口しょうゆ B-1											
ローリエ A-6											
		かぼちゃコロッケ C-6									
		油									
ポロニアソーセージ C-15				さば				鶏肉			
				塩 B-4				りんごピューレ A-46			
								しょうが B-23			
								でんぷん B-23			
								米粉 A-1			
								濃口しょうゆ B-1			
								さとう油 B-3			
								油			
								豚肉			
								キャベツ			
スナッペンどう		大豆水煮 C-3		白ごま B-22		たまねぎ		春雨 A-8			
ゆで塩 B-4		きゅうり		はくさい		にんじん		キャベツ			
卓上マヨネーズタイプ A-38		にんじん		ほうれんそう		濃口しょうゆ B-1		にんじん			
ドレッシング		えだまめ A-26		けずり節 C-2		淡口しょうゆ B-2		淡口しょうゆ B-2			
		ゆで塩 B-4		濃口しょうゆ B-1		酒 B-7		酢 B-6			
		卓上ごまドレッシング A-34		淡口しょうゆ B-2		でんぷん B-23		さとう油 B-3			
		メープルジャム C-5		みりん B-8		塩 B-4		ごま油 B-20			
				ゆで塩 B-4		こしょう B-5					
米粉のいちごカップケーキ C-17								ヨーグルト A-53 (中100g) <中学生のみ>			
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。										
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。										
	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。 揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。										

令和6年4月分 原材料献立表

		17日(水)		18日(木)		19日(金)		22日(月)		23日(火)	
献立名	黒糖コッペ	D-7	コッペパン	D-1	コッペパン	D-1	ごはん		アップルコッペ	D-11	
	新たまねぎのスープ ハンバーグ ベジタブルソテー		米粉のクリーム スープ 米粉のささみフライ イタリアンサラダ		中華スープ 白身魚のカリカリ揚げ もやしのナムル アセロラゼリー		豚すき だし巻きたまご きゅうりの酢の物 揚げそらまめ		春キャベツのスープ 鮭フライ ポテトサラダ		
明細	豚肉		ベーコン	A-21	豚肉		カット焼き豆腐	A-18	豚肉		
	たまねぎ		じゃがいも		春雨	A-8	豚肉		春キャベツ		
お	にんじん		たまねぎ		はくさい		糸こんにゃく	A-10	たまねぎ		
	ソテードオニオン	B-21	にんじん		チンゲンサイ		はくさい		にんじん		
よ	豚骨	A-23	豚骨	A-23	にんじん		にんじん		ホールコーン		
	濃口しょうゆ	B-1	米粉のホワイトルウ	A-47	干しいたけ	A-27	白ねぎ		豚骨	A-23	
び	淡口しょうゆ	B-2	ワイン	B-9	しょうが		けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1	
	ワイン	B-9	塩	B-4	豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	
分	塩	B-4	こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	ワイン	B-9	
	こしょう	B-5	ローリエ	A-6	淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3	塩	B-4	
量	セロリ				酒	B-7	みりん	B-8	こしょう	B-5	
	ローリエ	A-6			ごま油	B-20	酒	B-7	セロリ		
よ					塩	B-4	ゆで塩	B-4	ローリエ	A-6	
					こしょう	B-5					
び	ポークチキンバーグ	C-12	米粉のささみフライ	C-8	白身魚のカリカリフライ	C-14	だし巻きたまご	C-9	鮭フライ	C-7	
	ケチャップ	B-10	油		油				油		
分	ウスターソース	A-4									
	濃厚ソース	A-5									
量	さとう	B-3					わかめ	A-29			
	でんぷん	B-23					きゅうり				
よ	ホールコーン				もやし		にんじん		じゃがいも		
	にんじん				にんじん		にんじん		にんじん		
び	カットさやいんげん				にんにく		酢	B-6	塩	B-4	
	塩	B-4	キャベツ		淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3	こしょう	B-5	
分	こしょう	B-5	きゅうり		さとう	B-3	淡口しょうゆ	B-2	卓上マヨネーズタイプ	A-38	
			にんじん		ごま油	B-20	ゆで塩	B-4	ドレッシング		
量			ゆで塩	B-4							
			卓上イタリアンドレッシング	A-33	アセロラゼリー・冷凍	C-16	揚げそらまめ	A-51			
留	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。										
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。										
意	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。										
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。										
事											
項											

令和6年4月分 原材料献立表

	24日(水)		25日(木)		26日(金)		30日(火)	
献立名	ごはん		炊き込みごはん		大麦入りごはん		とうもろこしコッペ D-15	
	マーボー丼 チキンボールの甘辛あん 中華和え		かやくごはん 鶏からのレモンソース こまつなの煮浸し		米粉のビーフカレー お魚ナゲット フルーツカクテル		アイントプフスープ カレーブルスト ジャーマンポテト ももゼリー	
明細	冷凍豆腐	A-20	米		牛肉		豚肉	
	豚肉		もち米		じゃがいも		キャベツ	
および分量	青ねぎ		鶏肉		たまねぎ		たまねぎ	
	たけのこ	A-54	にんじん		にんじん		にんじん	
および分量	干しいたけ	A-27	突きこんにゃく	A-12	トマトピューレ	B-11	豚骨	A-23
	しょうが		干しいたけ	A-27	豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1
および分量	にんにく		けずり節	C-2	米粉のカレールウ	A-32	淡口しょうゆ	B-2
	豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	ワイン	B-9
および分量	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	塩	B-4
	でんぷん	B-23	みりん	B-8	濃厚ソース	A-5	こしょう	B-5
および分量	赤みそ	A-14	酒	B-7	ワイン	B-9	セロリ	
	酒	B-7	塩	B-4	塩	B-4	ローリエ	A-6
および分量	さとう	B-3	ゆで塩	B-4	カレー粉	B-12		
	テンメンジャン	A-42			こしょう	B-5		
および分量	ごま油	B-20	鶏肉		濃口しょうゆ	B-1		
	塩	B-4	でんぷん	B-23	ローリエ	A-6		
および分量	チリパウダー	A-41	米粉	A-1			チキンフランクフルト	C-1
	こしょう	B-5	ワイン	B-9			ケチャップ	B-10
および分量			塩	B-4			ウスターソース	A-4
			こしょう	B-5			濃厚ソース	A-5
および分量	チキンボール	C-10	淡口しょうゆ	B-2	お魚ナゲット	C-13	さとう	B-3
	たまねぎ		さとう	B-3			でんぷん	B-23
および分量	濃口しょうゆ	B-1	レモン汁	C-4			カレー粉	B-12
	みりん	B-8	でんぷん	B-23				
および分量	さとう	B-3	油					
	でんぷん	B-23	豚肉				ベーコン	A-21
および分量			こまつな				じゃがいも	
			はくさい				たまねぎ	
および分量	わかめ	A-29	にんじん		カットゼリー・野菜	A-52	オリーブ油	
	きゅうり		けずり節	C-2	りんご缶	B-17	塩	B-4
および分量	サラダこんにゃく	A-11	濃口しょうゆ	B-1	みかん缶	B-15	ワイン	B-9
	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2			こしょう	B-5
および分量	酢	B-6	酒	B-7			ももゼリー	C-18
	さとう	B-3	みりん	B-8				
および分量	ごま油	B-20	さとう	B-3				
	ゆで塩	B-4						
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。							
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。							
留意事項	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。							
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。							