

令和7年4月分 原材料献立表

24日(木)		25日(金)		28日(月)		30日(水)	
献立名	炊き込みご飯	コッペパン	D-1	ごはん		コッペパン	D-1
	新たけのこの炊き込みご飯 鶏肉のから揚げ はくさいの煮浸し	鶏肉の中華煮 豆腐ハンバーグのおろしだれ ごぼうサラダ		厚揚げとじゃがいものみそ汁 さわらのから揚げ和風あん はくさいのゆず和え		マーボー豆腐 揚げぎょうざ キャベツとチンゲンサイのごま酢 和え	
明細	米		鶏肉	冷凍厚揚げ	C-5	冷凍豆腐	A-20
	もち米		じゃがいも	豚肉		豚肉	
お	油揚げ	A-16	たまねぎ	じゃがいも		青ねぎ	
	新たけのこ	C-6	にんじん	にんじん		たけのこ	A-52
よ	にんじん		青ねぎ	白ねぎ		干しいたけ	A-27
	けずり節	C-2	しょうが	けずり節	C-2	しょうが	
び	だし昆布		豚骨	白みそ	A-19	にんにく	
	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	赤みそ	A-14	豚骨	A-23
分	みりん	B-8	淡口しょうゆ	酒	B-7	濃口しょうゆ	B-1
	酒	B-7	酒	サラダ油		でんぷん	B-22
量	さとう	B-3	さとう	濃口しょうゆ	B-1	赤みそ	A-14
	塩	B-4	ごま油	さわらのから揚げ	C-16	さとう	B-3
量			でんぷん	けずり節	C-2	テンメンジャン	A-41
	鶏肉		豆腐ハンバーグ	濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7
量	りんごピューレ	A-45		みりん	B-8	ごま油	B-17
	しょうが		だいこん	さとう	B-3	塩	B-4
量	でんぷん	B-22	けずり節	でんぷん	B-22	チリパウダー	A-40
	米粉	A-1	淡口しょうゆ	油		こしょう	B-5
量	濃口しょうゆ	B-1	みりん			サラダ油	
	さとう	B-3	さとう	はくさい		ぎょうざ	C-9
量	油		でんぷん	にんじん		油	
	豚肉		白ごま	けずり節	C-2		
量	はくさい		ごぼう	淡口しょうゆ	B-2	白ごま	B-20
	こまつな		にんじん	さとう	B-3	キャベツ	
量	にんじん		けずり節	ゆず汁	A-44	チンゲンサイ	
	けずり節	C-2	淡口しょうゆ			けずり節	C-2
量	濃口しょうゆ	B-1	酢			淡口しょうゆ	B-2
	淡口しょうゆ	B-2	さとう			酢	B-6
量	酒	B-7	卓上マヨネーズタイプ			さとう	B-3
	みりん	B-8	ドレッシング			ゆで塩	B-4
量	さとう	B-3					
	サラダ油						
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。						