

令和8年4月分 原材料献立表

	10日(金)		13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)	
献立名	ごはん		ごはん		黒糖パン D-9		ごはん		炊き込みごはん	
	ハッシュドポークライス かぼちゃコロッケ サウザンサラダ お祝いデザート		マーボー丼 豚からの甘酢あん もやしとほうれんそうの和え物		クリームシチュー チキンボールのケチャップソース きゅうりのサラダ		豚すき さわらのから揚げ和風あん キャベツとチンゲンサイのごま和え 昆布ふりかけ		チキンライス オムレツ イタリアンサラダ ヨーグルト	
明細	豚肉		カット豆腐	A-14	豚肉		カット焼き豆腐	A-12	米	
	じゃがいも		豚肉		じゃがいも		豚肉		もち米	
お	たまねぎ		青ねぎ		たまねぎ		糸こんにゃく	A-6	鶏肉	
	にんじん		たけのこ	A-39	にんじん		はくさい		たまねぎ	
よ	トマトピューレ	B-11	干しいたけ		ホールコーン		にんじん		にんじん	
	セロリ		しょうが		豚骨		白ねぎ		トマトピューレ	B-11
び	豚骨		にんにく		牛乳		けずり節	C-5	ピーマン	
	米粉のハヤシルウ	A-33	豚骨		生クリーム	A-19	濃口しょうゆ	B-1	豚骨	
分	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1	チーズ	A-18	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10
	ウスターソース	A-2	でんぷん	B-20	焙煎小麦粉		さとう	B-3	ウスターソース	A-2
量	濃厚ソース	A-3	赤みそ	A-10	バター	A-1	みりん	B-8	濃厚ソース	A-3
	ワイン	B-9	さとう	B-3	ポタージュールウ	B-21	酒	B-7	ワイン	B-9
量	塩	B-4	テンメンジャン	A-31	塩	B-4	米サラダ油		塩	B-4
	こしょう	B-5	酒	B-7	ワイン	B-9	ゆで塩	B-4	こしょう	B-5
量	米サラダ油		ごま油	B-16	こしょう	B-5	さわら		米サラダ油	
	濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4	米サラダ油		しょうが		セロリ	
量	ローリエ		チリパウダー	A-30	ローリエ		酒	B-7	ローリエ	
	かぼちゃコロッケ	C-11	こしょう	B-5	チキンボール	C-13	でんぷん	B-20	プレーンオムレツ	C-10
量	油		米サラダ油		たまねぎ		米粉		ケチャップ	B-10
	キャベツ		豚肉		ケチャップ	B-10	けずり節	C-5	ウスターソース	A-2
量	にんじん		酒	B-7	ウスターソース	A-2	濃口しょうゆ	B-1	濃厚ソース	A-3
	ホールコーン		塩	B-4	濃厚ソース	A-3	みりん	B-8	さとう	B-3
量	卓上サウザンアイランドドレッシング	A-24	こしょう	B-5	さとう	B-3	さとう	B-3	でんぷん	B-20
	いちごカップデザート	C-21	でんぷん	B-20	でんぷん	B-20	でんぷん	B-20	米サラダ油	
量			さとう	B-3	きゅうり		油		キャベツ	
			酢	B-6	たまねぎ		白ごま	B-19	きゅうり	
量			濃口しょうゆ	B-1	にんじん		キャベツ		にんじん	
			ケチャップ	B-10	さとう	B-3	チンゲンサイ		ゆで塩	B-4
量			でんぷん	B-20	酢	B-6	けずり節	C-5	卓上イタリアンドレッシング	A-22
			油		オリーブ油		淡口しょうゆ	B-2		
量			もやし		ワイン	B-9	酢	B-6	ヨーグルト	A-38
			ほうれんそう		塩	B-4	さとう	B-3		
量			にんじん		こしょう	B-5	ゆで塩	B-4		
			淡口しょうゆ	B-2	ゆで塩	B-4				
量			さとう	B-3			昆布ふりかけ	C-18		
			酢	B-6						
量			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。									

令和8年4月分 原材料献立表

	17日(金)		20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)	
献立名	さつまいもコッペ D-13		黒糖コッペ D-7		なかよしパン D-5		ごはん		コッペパン D-1	
	野菜たっぷりスープ 米粉のささみフライ 新じゃがのコロコロソテー		ポトフ 豆腐ハンバーグ フルーツカクテル		ABCマカロニスープ のり塩ポテト まかないロールキャベツ		米粉のビーフカレー チキンウインナー キャベツサラダ アセロラゼリー		新たまねぎのスープ ミンチカツ 米粉のマカロニ ケチャップソテー メープルジャム	
明細	豚肉		ウインナー・ミニ	C-4	豚肉		牛肉		豚肉	
	キャベツ		じゃがいも		ABCマカロニ	C-6	じゃがいも		新たまねぎ	
および分量	たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		にんじん	
	にんじん		にんじん		にんじん		にんじん		ソテードオニオン	B-17
および分量	豚骨		豚骨		ぶなしめじ		トマトピューレ	B-11	パセリ	
	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	ホールコーン		豚骨		豚骨	
および分量	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	豚骨		米粉のカレールウ	A-21	濃口しょうゆ	B-1
	ワイン	B-9	ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	淡口しょうゆ	B-2
および分量	塩	B-4	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-2	ワイン	B-9
	こしょう	B-5	こしょう	B-5	ワイン	B-9	濃厚ソース	A-3	塩	B-4
および分量	米サラダ油		セロリ		塩	B-4	ワイン	B-9	こしょう	B-5
	セロリ		ローリエ		こしょう	B-5	塩	B-4	米サラダ油	
および分量	ローリエ				米サラダ油		カレー粉	B-12	セロリ	
	米粉のささみフライ	C-12	豆腐ハンバーグ	C-14	セロリ		こしょう	B-5	ローリエ	
および分量	油		ケチャップ	B-10	ローリエ		米サラダ油			
	ウインナー・1cm	C-3	ウスターソース	A-2	青のり		濃口しょうゆ	B-1	ミンチカツ	C-17
および分量	新じゃがいも		濃厚ソース	A-3	フライドポテト	C-15	ローリエ		油	
	にんじん		さとう	B-3	塩	B-4	チキンウインナー	C-1	米粉のマカロニ	C-7
および分量	ホールコーン		でんぷん	B-20	油				新たまねぎ	
	濃口しょうゆ	B-1	米サラダ油						ピーマン	
および分量	みりん	B-8	野菜カットゼリー	A-37	チキンボール	C-13	キャベツ		にんにく	
	ワイン	B-9	りんご缶	B-15	キャベツ		ホールコーン		ケチャップ	B-10
および分量	さとう	B-3	もも缶	B-14	トマト缶	A-20	にんじん		ウスターソース	A-2
	米サラダ油				ウスターソース	A-2	淡口しょうゆ	B-2	濃厚ソース	A-3
および分量	こしょう	B-5			さとう	B-3	さとう	B-3	さとう	B-3
	塩	B-4			ワイン	B-9	米サラダ油		塩	B-4
および分量					でんぷん	B-20	酢	B-6	こしょう	B-5
					塩	B-4	こしょう	B-5	米サラダ油	
および分量					濃厚ソース	A-3	塩	B-4	ゆで塩	B-4
および分量							アセロラゼリー・冷凍	C-20	メープルジャム	C-19

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8年4月分 原材料献立表

	24日(金)	27日(月)	28日(火)	30日(木)		
献立名	ごはん	炊き込みごはん	ごはん	アップルコッペ	D-11	
	沢煮椀 鶏肉のから揚げ ひじきサラダ	かやくごはん 和風ハンバーグ こまつなの煮浸し	さつまいものみそ汁 さばの塩焼き はくさいのゆず和え	春キャベツのスープ チキンフランクフルト チリコンカン		
明細	豚肉	米	カット豆腐	A-14	ベーコン	A-16
	だいこん	もち米	豚肉		たまねぎ	
お	にんじん	鶏肉	さつまいも		春キャベツ	
	ごぼう	にんじん	にんじん		にんじん	
よ	たけのこ	ごぼう	青ねぎ		豚骨	
	けずり節	突きこんにゃく	けずり節	C-5	濃口しょうゆ	B-1
び	濃口しょうゆ	干しいたけ	白みそ	A-13	淡口しょうゆ	B-2
	淡口しょうゆ	けずり節	赤みそ	A-10	ワイン	B-9
分	みりん	濃口しょうゆ	酒	B-7	塩	B-4
	酒	淡口しょうゆ	米サラダ油		こしょう	B-5
量	酢	みりん	濃口しょうゆ	B-1	セロリ	
	塩	酒			ローリエ	
量	米サラダ油	酢	さば			
		塩	塩	B-4	チキンフランクフルト	C-2
量	鶏肉	米サラダ油	はくさい		大豆水煮	C-8
	りんごピューレ	ゆで塩	にんじん		豚肉	
量	しょうが		けずり節	C-5	たまねぎ	
	濃口しょうゆ	ポークチキンバーグ	淡口しょうゆ	B-2	にんじん	
量	さとう	けずり節	さとう	B-3	トマト缶	A-20
	でんぷん	濃口しょうゆ	ゆず汁		トマトピューレ	B-11
量	米粉	みりん			にんにく	
	油	さとう			豚骨	
量	ひじき	でんぷん			ケチャップ	B-10
	えだまめ	豚肉			ウスターソース	A-2
量	ホールコーン	はくさい			濃厚ソース	A-3
	にんじん	こまつな			ワイン	B-9
量	けずり節	にんじん			塩	B-4
	淡口しょうゆ	けずり節	C-5		こしょう	B-5
量	さとう	酒	B-7		チリパウダーミックス	C-9
	卓上マヨネーズタイプドレッシング	みりん	B-8		米サラダ油	
量		濃口しょうゆ	B-1		濃口しょうゆ	B-1
		淡口しょうゆ	B-2		さとう	B-3
量		さとう	B-3		セロリ	
		米サラダ油			ローリエ	
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。					