

### 4月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
1 1 水	612	銀鮭の西京焼き						☆境港サーモン西京漬け(銀鮭【さけ】 西京みそ【大豆】 食塩)
		かおりあえ	△	△			○	もやし ほうれん草 人参 ポークハム(豚肉【豚肉】 でん粉 発酵調味料 粉末状大豆たん白【大豆】 食塩 砂糖 香辛料(ペパー オニオン グリーンペッパー) 酵母エキス【コンタミ:小麦 卵 乳 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】
		根菜汁						○ 鶏肉 大根 人参 ごぼう こんにゃく ねぎ だし昆布 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 酒
1 2 木	603	ササミカツ	△	△			△	☆ポテトとお米のささみカツ(鶏肉【鶏肉】 ばれいしょ 米パン粉 食塩 香辛料 でん粉 植物繊維 酵母エキス 砂糖 なたね油 パーム油 粉末状大豆たん白【大豆】 ペパー 加工でん粉【コンタミ:小麦 卵 乳 豚肉 ごま】) 油
		赤しそあえ						○ 小松菜 キャベツ 人参 赤しそ(赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス リンゴ酸) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
		油揚げのみそ汁						油揚げ【大豆】 玉葱 人参 豚肉 ねぎ さやえんどう 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】
1 3 金	719	チキンウインナー	△	△			△	☆荒挽チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 豚脂【豚肉】 でん粉 発酵調味料 粉あめ 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料(パプリカ ペパー オールスパイス ローズマリー) 【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】)
		海藻サラダ				△	△	○ 海藻サラダ(茎わかめ カットわかめ 白とさか 昆布 赤とさか【コンタミ:わかめはエビ・カニの生息域で採取】) キャベツ 人参 とうもろこし 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう 油
		カレーシチュー						○ 牛肉 食塩 玉葱 人参 じゃがいも すりおろしりんご(りんご【りんご】 酸化防止剤(ビタミンC)) カレーフレーク(小麦粉【小麦】 豚脂 砂糖 食塩 カレーパウダー デキストリン 香辛料 ローストオニオンパウダー しょう油加工品【大豆 小麦】 脱脂大豆【大豆】 ローストガーリックパウダー【大豆 小麦】 玉ねぎエキス 小麦発酵調味料【小麦】 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 香料) 油
		☆お祝い紅白ゼリー(水あめ 粉あめ いちご砂糖漬け ぶどう糖果糖液糖 豆乳加工品【大豆】 砂糖 ドロマイト 還元水あめ ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 クエン酸(Na) ビタミンC アカキャベツ色素 ベニコウジ色素)						

コンタミの除去はできません

コンタミの除去はできません

コンタミの除去はできません

コンタミの除去はできません

除去食：カレーフレークの除去

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
1 6 月	615	ごはん 牛乳	いわしの梅煮					○ ☆いわし梅煮(いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 梅肉 でん粉(馬鈴薯) 食塩【コンタミ:さけ さば ごま】)
			納豆あえ					○ 納豆(大豆【大豆】 納豆菌) キャベツ ほうれん草 人参 みそ【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 かつおぶし
		2.8	大根のみそ汁					豚肉 大根 わかめ 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】
1 7 火	636	ごはん 牛乳	ホイコーロー					○ 豚肉 食塩 キャベツ たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) 人参 にんにく ごま油【ごま】 みそ【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 みりん
			わらびのナムル					○ もやし 小松菜 わらび水煮(わらび 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) とうもろこし ナムルドレッシング(醸造酢 糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖) 食用植物油脂【ごま】 たん白加水分解物【大豆 鶏肉 豚肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香味食用油 調味料(アミノ酸等) 酒精 にんにく ごま【ごま】 こんぶエキスパウダー こしょう 増粘剤(キサンタンガム)) 食塩
			もずくスープ コンタミの除去はできません			△	△	○ 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) もずく(もずく 酢酸Na(無水酢酸Na 粉末酢酸)【コンタミ:もずくはえび、かになどの魚介類の生息域で採取したものを使用]) 玉葱 人参 ねぎ 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤)
2.4	いちごゼリー					☆いちごゼリー(果糖ぶどう糖液糖 いちご 麦芽糖 砂糖 ゲル化剤 酸味料 乳酸Ca 香料 着色料 クエン酸鉄Na)		
1 8 水	616	牛乳	玄米入りごはん コンタミの除去はできません	△	△	△	△	△ ごはん もち玄米【コンタミ:えび かに 小麦 卵 乳 ごま 大豆 鶏肉】
			たまご焼き ※除去食できません		○			○ ☆ねぎ入り玉子焼き(鶏卵【卵】 白ねぎ 砂糖 食塩 蜂蜜 かつおだし 醤油【小麦 大豆】 こんぶだし みりん 蛋白質加水分解物 醸造酢 コーンスターチ)
			ごまあえ					○ ほうれん草 キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま
			筑前煮 コンタミの除去はできません			△	△	○ 鶏肉 平天(助宗たらすり身 イトヨリダイすり身 馬鈴薯澱粉 本みりん 魚介エキス(かつお) 砂糖 食塩 菜種白絞油【コンタミ:小麦 卵 乳 えび かに】) 大根 たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) れんこん水煮(れんこん 酢酸 ビタミンC) にんじん ごぼう こんにゃく さやいんげん【コンタミ:大豆】 干し椎茸 油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
1 9 木	623	ごはん 牛乳	あじフライ ※除去食できません					○ ☆アジフライ(アジ 生パン粉【小麦 大豆】 バッター粉(小麦粉【小麦】 でん粉 小麦たん白【小麦】) 食塩 白コショウ) 油
			梅あえ					○ えのきたけ キャベツ 人参 小松菜 梅肉(梅 グラニュー糖 還元水飴 しそ梅酢 アルコール製剤 しそ色素製剤) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
			けんちん汁					鶏肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 人参 さといも ごぼう ねぎ だし昆布 みそ【大豆】 ごま油【ごま】
2 0 金	672	ごはん 牛乳	タンドリーチキン					○ ☆タンドリーチキン(鶏肉【鶏肉】 しょう油【小麦 大豆】 果糖ぶどう糖液糖 水あめ りんご【りんご】 醸造酢 みりん 香辛料(カレー粉 ターメリック パプリカ クミン 胡椒 クローブ オールスパイス) トマト トマトペースト 米でん粉 レモン果汁 玉ねぎ チキンエキス【鶏肉】 にんにく 食塩 生姜 植物油脂)
			コールスローサラダ					○ キャベツ 人参 とうもろこし ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂(菜種) 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 加工デンプン 増粘多糖類 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう
			白ねぎのポトフ △ △ コンタミの除去はできません					○ カクテルウインナー(鶏肉【鶏肉】 植物油(コーン) でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(ペパー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ) 【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】) ねぎ 玉葱 大根 人参 ミックスビーンズ(大豆【大豆】 手亡 金時豆) コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セロリ ローレル)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
2 3 月	631	ごはん 牛乳	はまちの照り焼き					○ ☆はまちみりん干し(ハマチ 濃口醤油【小麦 大豆】 ぶどう糖果糖液糖 食塩 コーンスターチ 醸造酢 調味液(アミノ酸) ステビア)
			千草あえ △ △ コンタミの除去はできません					○ チキンハム(鶏肉【鶏肉】 でん粉 発酵調味料 食塩 砂糖 香辛料(コリアンダー グリーンペッパー オニオン メース ペパー) 【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】) ほうれん草 キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】
			里いものみそ汁					油揚げ【大豆】 さといも 人参 大根 ねぎ 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】

日曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
24 火	616	シューマイ ※除去食できません コンタミの除去はできません	△	△	△	△	○	☆ポークしゅうまい(豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 でん粉しょうが 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 小麦粉【小麦】 還元水あめ【コンタミ:えび かに 卵 乳】)
		れんこんの甘酢あえ					○	キャベツ 人参 れんこん水煮(れんこん 酢酸 ビタミンC) 昆布酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
2.2	マーボードウフ						○	牛肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 玉葱 人参 ねぎ たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) 生姜 にんにく 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) 酒 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 食塩 ごま油【ごま】 でん粉 豆板醤(唐がらし そら豆 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC))
25 水	661	さばの塩焼き						☆塩さば(さば【さば】 食塩)
		菜の花あえ					○	菜の花 とうもろこし キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま
	桜麩のすまし汁 除去食：桜麩の除去						○	桜麩(小麦蛋白【小麦】 もち米粉 小麦粉【小麦】 食塩 着色料(コチニール)) 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) えのきたけ 人参 ねぎ だし昆布 かつおぶし 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
2.2	ワインゼリー					##	☆ワインゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ワイン ぶどう糖 デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料 ブドウ色素)	
26 木	613	わかめごはん						ごはん わかめごはんの素(わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキス)
		ハムステーキ コンタミの除去はできません	△	△			△	☆ハムステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(パプリカ ペパー ナットメグ メース ガーリック オニオン) 【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】)
	ミネストローネ							鶏肉 しめじ 玉葱 さやいんげん【コンタミ:大豆】 人参 セロリー コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油 香辛料(セロリ ロール) トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) 三温糖 食塩 こしょう
2.8	フルーツヨーグルト 除去食：ヨーグルトの除去						○	黄桃ダイスシロップ漬け(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC)) りんごダイスシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合異性化液糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料) ナタデココ(ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン マスカット果汁 酸味料 香料) ヨーグルト(生乳【乳】 乳酸菌【乳】(ブルガリクス菌 サーモフィルス菌 ピフィズス菌 アシドフィルス菌) 【コンタミ:ゼラチン】)

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
									塩分(g)
27金	650	ごはん 牛乳						あじの南蛮漬け <span style="float:right">△</span> コンタミの除去はできません	○ ☆開きあじ(あじ【コンタミ:小麦 卵 いか さば 山芋 大豆】) でん粉 油 酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
								のりあえ <span style="float:right">△ △</span> コンタミの除去はできません	○ のり(乾のり【コンタミ:えび、かにの生息する海域で採取】) キャベツ ほうれん草 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
								たけのこのみそ汁	たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) 豚肉 油揚げ【大豆】 玉葱 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】
30月	618	ごはん 牛乳						ハンバーグ ※除去食できません	○ ☆ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 牛肉【牛肉】 粉末状植物性たん白【大豆】 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 トマトケチャップ りんごピューレー【りんご】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香辛料【大豆】 加工デンプン トレハロース 安定剤(増粘多糖類) 貝カルシウム) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 三温糖
								ツナサラダ	○ まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) キャベツ 人参 枝豆(枝豆【大豆】 食塩) ごまドレッシング(食用植物油脂【ごま】 砂糖 水あめ しょうゆ【小麦 大豆】 ごま【ごま】 醸造酢 食塩 乳化剤 酵母エキスパウダー キサンタンガム) 食塩
								コンソメスープ	○ 小松菜 玉葱 人参 しめじ とうもろこし コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ロール)) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
								塩のり <span style="float:right">△ △</span> コンタミの除去はできません	☆韓国のり(乾のり【コンタミ:えび、かにの生息する海域で採取】) ごま油【ごま】 食塩
621	621	ごはん 牛乳						白はたの素揚げ	はたはた一夜干し(ハタハタ 食塩 酸化防止剤) 油
								五目豆 <span style="float:right">△ △ △</span> コンタミの除去はできません	さつまあげ(魚肉(スケソウダラ イトヨリダイ エソ) 馬鈴薯澱粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 菜種油【コンタミ:えび、かにを食べている魚を使用しています】) 大豆 にんじん さやえんどう しいたけ 昆布(昆布【コンタミ:小麦 いか さば]) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
								ほうとう汁 <span style="float:right">○</span> 除去食: うどんの除去	○ うどん(小麦粉【小麦】 食塩) 鶏肉 油揚げ【大豆】 かぼちゃ 白菜 ねぎ だし昆布 酒 みそ【大豆】

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
	塩分(g)								
2 2 木	641	ホイコーロー						○ 豚肉 たけのこ(たけのこ 酸味料) 小松菜 にんじん ねぎ にんにく ごま油【ごま】 みそ【大豆】 三温糖 みりん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒	
		粉ふきいも						○	じゃがいも 食塩 青のり(アナアオサ 【コンタミ:えび さば】)
		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">コンタミの除去はできません</div>							
	いか団子スープ					△	△	○	いか団子(魚肉すり身(いか【いか】 えそ すけそうだら) 米粉 玉ねぎ 食塩 砂糖 魚醤) もずく(もずく 酢酸ナトリウム【コンタミ:もずくはえび、かになどの魚介類の生息域で採取したものを使用】) 白菜 にんじん 豆腐(豆乳【大豆】 でん粉(コーンスターチ) 加工でん粉 塩化マグネシウム) 酒 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
3.1	ごぶ漬け						○	☆ごぶづけ(大根 わかめ 人参 還元水飴 しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖 醸造酢 食塩 酵母エキス とうがらし)	