

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 0 水	635	ごはん 牛乳	いわしの煮付け					○ ☆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 ばれいしょでん粉 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 にんじん 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 みりん	
		2.4	いももちのすまし汁					○ いももち(じゃがいも 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 食塩 グルコマンナン) 鶏肉 人参 わかめ しめじ ねぎ うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 だし昆布 食塩	
1 1 木	633	ごはん 牛乳	チキンフランク	△	△		△	☆チキンフランク(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 オレンジ 牛肉 大豆 豚肉 もも りんご ゼラチン ごま】)	
			コンタミの除去はできません						
			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 人参 玉葱)) 大根 とうもろこし 人参 酢 三温糖 食塩 こしょう 油	
2.2	春野菜の コンソメスープ					○ 豚肉 キャベツ 玉葱 じゃがいも 大豆水煮(大豆【大豆】 食塩) 絹さやえんどう コンソメ(食塩 ぶどう糖 たん白加水分解物(カツ オ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキスパウダー でん粉(馬鈴薯) 砂糖 デキストリン(タピオカでん粉) オニオンエキス 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セリ ローレル) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう			
1 2 金	683	牛乳	たけのこごはん					○ ごはん たけのこごはんの素(たけのこ しょうゆ【小麦 大豆】 鶏肉【鶏肉】 油揚げ【大豆】 食塩 醸造調味料 菜種油 砂糖 かつお節エキス たん白加水分解物【小麦】 酵母エキス 昆布エキス ポークエキス【大豆 豚肉】)	
			メンチカツ ※除去食できません					○ ☆メンチカツ(豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦 大豆】 豚脂【豚肉】 海藻ミネラル 小麦粉【小麦】 砂糖 植物油 食塩 香辛料【小麦 大豆 豚肉】 酵母エキス 鉄含有パン酵母 植物油脂 粉末状植物性たん白【大豆】 大豆食物繊維【大豆】 大豆粉【大豆】 加工デンプン 乳化剤 増粘多糖類) 油	
			赤しそあえ					○ 小松菜 大根 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】	
			さつまいもの味噌汁					油揚げ【大豆】 玉葱 人参 さつまいも ねぎ 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】	
			2.8	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)

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 5 月	669	ごはん 牛乳	さばのおろし煮					○ ☆さばのみぞれ煮(さば【さば】 大根 でん粉 しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 醸造酢 魚エキス【さば】 こんぶだし)
			ひじきの炒り煮					○ 鶏肉 ひじき ごぼう こんにゃく 人参 枝豆【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒
			1.9	豚汁				
1 6 火	619	ごはん 牛乳	鶏肉の生姜炒め					○ 鶏肉 人参 キャベツ しめじ 生姜 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 みりん 三温糖 食塩 でん粉 油
			ほうれん草のナムル					○ ほうれん草 もやし 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)) ごま
			2.5	わかめスープ	△	△		
1 7 水	697	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
			海藻サラダ			△	△	○ 海藻サラダ(茎わかめ わかめ 白とさか 昆布 赤とさか【コンタミ:わかめは、えび かにの生息域で採取しています】) キャベツ 人参 チンゲンサイ 酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう 油
			2.4	ポークカレー				

コンタミの除去できません

コンタミの除去はできません

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 8 木	660	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】
		ねぎ入り玉子焼き ※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 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)
		菜の花のおかかあえ					○	菜の花 キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 かつおぶし
		筑前煮					○	鶏肉 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) 人参 ごぼう こんにやく 絹さやえんどう 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】でん粉
	1.9	いちごゼリー コンタミの除去はできません	△	△			△	☆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 【コンタミ:小麦 卵 乳】)
1 9 金	625	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)
		春キャベツのごまマヨあえ 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】 小松菜 キャベツ 人参 ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ノンエッグマヨネーズ(食用植物油(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 アミノ酸 香辛料抽出物) 食塩
		手毬麩のすまし汁 除去食:手毬麩の除去					○	手まり麩(小麦グルテン【小麦】) もち米粉 食塩 くちなし黄 くちなし青 くちなし紅麴) 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】
	1.6	塩のり コンタミの除去はできません				△	△	☆韓式味付のり(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)
2 2 月	646	チキンカツ コンタミの除去はできません	△	△			△	☆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】 香辛料 加工でん粉 【コンタミ:小麦 卵 乳 豚肉 ごま】) 油
		ビーンズサラダ コンタミの除去はできません					△	味付き大豆(大豆【大豆】) 砂糖 食塩 【コンタミ:小麦】) キャベツ とろろこし コーンクリーミードレッシング(食用植物油 醸造酢 砂糖 食塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 玉ねぎ 酵母エキスパウダー スイートコーン にんじんエキス プルーン レモン果汁 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 乳化剤 酸味料 香料) 食塩 こしょう
		ミネストローネ コンタミの除去はできません	△	△			△	ポークウインナー(豚肉【豚肉】) でん粉(タピオカ 馬鈴薯 コーン) 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)【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】 玉葱 さやいんげん じゃがいも 人参 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 糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) コンソメ(食塩 ぶどう糖 たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキスパウダー でん粉(馬鈴薯) 砂糖 デキストリン(タピオカでん粉) オニオンエキス 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セリ) ローレル) 三温糖 食塩 こしょう

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 3 火	659	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					☆塩さば(さば【さば】 食塩)	
			五目きんぴら					○ 豚肉 ごぼう こんにゃく にんじん ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】	
			2.5	小松菜の味噌汁					キャベツ しめじ 油揚げ【大豆】 人参 小松菜 ねぎ みそ【大豆】 煮干し(いわし) だし昆布
2 4 水	622	ごはん 牛乳	ホイコーロー					○ 豚肉 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 でん粉 食塩	
			フルーツヨーグルト					○	ナタデココ(ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン(水溶性食物繊維) ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料) みかんシロップ漬け(みかん 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 糖転移ビタミンP) 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) 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 ビフィズス菌 アシドフィルス菌) 【コンタミ:ゼラチン])
			2.2	もずくスープ					△ △ ○
2 5 木	655	ごはん 牛乳	さわらの塩麴焼き					☆さごし塩麴漬け(さごし もち米 麴 塩 昆布だし カツオだし)	
			大根の甘酢あえ					○	大根 人参 茎わかめ 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
			1.9	肉じゃが					○

除去食：ヨーグルトの除去

コンタミの除去はできません

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 6 金	637	はまちの南蛮漬け						○ はまち角切り(はまち でん粉) 油 酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">菜種あえ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-top: 5px;">除去食：炒り卵の除去</div>	○					○ 炒り卵(鶏卵【卵】 上新粉 砂糖 でん粉 植物油【大豆】 食塩 醸 造酢) 小松菜 キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
	2.0	若竹汁						たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) 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)) 鶏肉 わかめ 玉葱 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】