

4月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
10 #REF!	582	ごはん 牛乳	△					☆いわしトマトソース煮(いわし トマトケチャップ 砂糖 みりん しょう油【小麦 大豆】 米でん粉 香辛料(ガーリック ジンジャー ホワイトペッパー)
								△印の対応はできません
	1.7	もずくのすまし汁						○ ひきわり納豆(大豆【大豆】 納豆菌) キャベツ ほうれんそう にんじん みそ【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 本みりん
13 #REF!	693	ごはん 牛乳	△	△			△	☆ポークフランク(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)
								△印の対応はできません
	2.6	ビーフカレー						○ 牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん カレーフレーク(でん粉 パーム油・なたね油混合油脂 砂糖 食塩 カレー粉 オニオンパウダー 酵母エキスパウダー さつまいもパウダー 香辛料 トマトパウダー リン酸架橋デンプン カラメル I ショ糖脂肪酸エステル クエン酸 香料) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) 酒 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェスグリーク ブラックペパー パプリカ ジンジャー クミン フェネル 陳皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペパー ローリエ アジワフン オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) 食塩

4月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
14 日曜日	695	牛乳	小豆ごはん					ごはん 赤飯の素(あずき 食塩 塩化カルシウム)
			あじフライ ※ 除去食できません					○ ☆あじフライ(アジ 生パン粉【小麦 大豆】 バッター粉【小麦】 食塩 白コショウ) 米油
			菜の花のごまあえ					○ 菜の花 キャベツ にんじん すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
			小松菜のみそ汁					こまつな 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) さつまいも だいこん にんじん 煮干し(かたくちいわし) 昆布だしパック みそ【大豆】
	2.4	お祝いケーキ					☆お米deお祝いケーキ(豆乳【大豆】 砂糖 加工油脂 米粉 水あめ 植物油 いちごピューレー 調整豆乳粉末【大豆】 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 いちご果汁 清涼飲料水 粉砂糖 発酵調味料 加工デンプン トレハロース カードラン アルギン酸エステル 乳化剤【大豆】 膨張剤 加工デンプン 増粘多糖類 凝固剤 紅麴色素 酸味料 香料 メタリン酸ナトリウム クチナシ赤色素)	
15 月曜日	655	ごはん 牛乳	ハンバーグ					☆ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 たまねぎ 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 小麦不使用しょうゆ【大豆】 食塩 香辛料【大豆】 加工デンプン トレハロース グァーガム) 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 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 にんじん とうもろこし 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
	2.5	春野菜のコンソメスープ					○ 豚肉 じゃがいも たまねぎ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 蒸し大豆【大豆】 きぬさや コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場て製造	

4月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
16 #REF!	634	ごはん 牛乳	○					☆厚焼玉子(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)
		ひじきの炒り煮 △印の対応はできません						鶏肉 ひじき 味付乾燥大豆(大豆【大豆】 砂糖 食塩) こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん いんげん 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 米油 ※味付乾燥大豆は、小麦、大豆を含む他商品と同一ラインで製造 ※こんにゃくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む商品と同工場製造
	1.5	豚汁						豚肉 たまねぎ だいこん にんじん 根深ねぎ さつまいも 昆布だし パック みそ【大豆】
17 #REF!	575	牛乳						ごはん 筍ごはんの素(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 食用植物油 砂糖 鰹節エキス 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】)
		銀鮭の西京焼き						☆鮭の西京漬け(銀鮭【さけ】 西京みそ【大豆】 食塩)
	2.5	春キャベツの甘酢あえ △印の対応はできません 除去食：てまり麩の除去 手毬麩のすまし汁				△	△	○ キャベツ にんじん きゅうり 昆布 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ※昆布は、エビ、カニが混ざる漁法で採取 ○ てまり麩(小麦グルテン【小麦】 もち米粉 小麦粉【小麦】 食塩 紅麴色素 くちなし青色色素 くちなし黄色素) 鶏肉 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) えのきたけ にんじん 根深ねぎ 昆布だしパック だしパック中厚削り(そだがつお) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
20 #REF!	604	ごはん 牛乳						○ ☆さばの生姜煮(さば【さば】 水あめ おろししょうが しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 着色料 増粘剤 アミノ酸等)
		千草あえ △印の対応はできません	△	△			△	○ ポークハム(豚肉【豚肉】) でん粉 食塩 砂糖 海藻ミネラル 香辛料(ペパー ナツメグ ローレル オニオンパウダー) 酵母エキス) ほうれんそう キャベツ にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】 ※ポークハムは、小麦、卵、乳、オレンジ、牛肉、大豆、鶏肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む他商品と同一ラインで製造
	1.9	豆腐のみそ汁						冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) さつまいも だいこん にんじん 根深ねぎ ぶなしめじ 煮干し(かたくちいわし) 昆布だしパック みそ【大豆】

4月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
21 #REF!	645	ホイコーロー						豚肉 酒 食塩 キャベツ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) にんじん にんにく ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 三温糖 本みりん 馬鈴薯澱粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造
		除去食：ヨーグルトの除去 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 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・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸) 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) 生乳ヨーグルト(生乳【乳】 乳酸菌【乳】) ※ヨーグルトは、ゼラチンを含む他商品と同一ラインで製造
		わかめスープ △印の対応はできません						わかめ 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) つくね(鶏肉【鶏肉】 玉ねぎ でん粉 砂糖 食塩 発酵調味料 香辛料(オニオン ペパー ガーリック) 酵母エキス) にんじん 根深ねぎ チンゲンサイ 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【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 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう ※つくねは、小麦、卵、乳、オレンジ、牛肉、大豆、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む商品と同一ラインで製造
2.2	いわしチップス △印の対応はできません						☆いわしチップス(かたくちいわし) ※いわしチップスは、えび、いか、ちりめんと同じ機械で製造	
22 #REF!	662	さわらの塩麴焼き						☆さわら塩麴漬け(さごし 餅米 麴 塩 昆布だし カツオだし)
		赤しそあえ						○キャベツ きゅうり にんじん うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ゆかり(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料)
		肉じゃが						○牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) がんもどき(豆腐(大豆【大豆】 塩化マグネシウム) なたね油 粉状大豆たん白【大豆】 にんじん でん粉 砂糖 ぶどう糖 食塩) いんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む商品と同工場で製造
23 #REF!	641	メンチカツ ※ 除去食できません △印の対応はできません						○☆メンチカツ(豚肉【豚肉】 玉葱 食塩 砂糖 胡椒 ナツメグ 馬鈴薯澱粉 パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 とうもろこし澱粉 植物性たん白【大豆】 植物性油脂(菜種)) 米油 ※メンチカツは、卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、いか、さけ、ゼラチン、ごまを含む商品と同工場で製造
		ほうれん草のナムル						○ほうれん草 太もやし とうもろこし 韓国ナムルドレッシング(醸造酢 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 にんにく ごま【ごま】 こんぶエキスパウダー こしょう 調味料(アミノ酸等) 酒精 増粘剤(キサンタンガム)) すりごま
		中華スープ						○鶏肉 にんじん 根深ねぎ 干しいたけ 冷凍豆腐(豆乳【天豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【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 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造

4月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
24 日曜日	620	ごはん 牛乳	鶏肉とねぎのみそ炒め					○ 鶏肉 酒 食塩 キャベツ 根深ねぎ ならしょうが ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 三温糖 本みりん 馬鈴 薯澱粉
			たくあんあえ					千切だいこん漬(塩押しだいこん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 発酵調 味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢) だいこん にんじん ほうれんそう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 いりごま
			若竹汁					○ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) わかめ 冷凍豆腐 (豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 油揚 げ(大豆【大豆】 植物油(菜種) 塩化マグネシウム) たまねぎ に んじん 根深ねぎ 昆布だしパック だしパック中厚削り(そうだがつ お) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造
	2.3	いちごゼリー					△ ☆充実果肉国産いちごゼリー(鉄)(果糖ぶどう糖液糖 いちご 麦芽 糖 砂糖 ゲル化剤 酸味料 乳酸カルシウム 香料 着色料 クエン 酸鉄ナトリウム) △ ※充実果肉国産いちごゼリー(鉄)は、小麦、卵、乳を含む商品と同工 場で製造	
27 日曜日	595	ごはん 牛乳	鯛の天ぷら					真鯛 米粉 馬鈴薯澱粉 食塩 米油
			五目きんぴら					○ 牛肉 ごぼう こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウ ム) にんじん いんげん いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三 温糖 酒 ごま油【ごま】 ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む商品と同工場で 製造
	1.0	わらびのみそ汁					△ 豚肉 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグ ネシウム) わらび水煮(わらび 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) にんじん だいこん 根深ねぎ 昆布だしパック みそ【大豆】 △ ※わらび水煮は、小麦、卵、さけ、乳、大豆、りんご、ももと同工場で製 造	
28 日曜日	703	牛乳	玄米入りごはん					△ ごはん もち玄米 △ ※もち玄米は、えび、かに、小麦、卵、乳、ごま、大豆、鶏肉を使用し た製品と同一ラインで製造
			はまちのみりん焼き					○ ☆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 アミノ酸 ステビア)
			除去食：錦糸卵の除去 小松菜の錦糸あえ					○ 錦糸卵(鶏卵【卵】 食用植物油(菜種) 砂糖 醸造酢 発酵調味料 食塩 加工デンプン) こまつな にんじん 太もやし うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
	2.0	筑前煮					○ 鶏肉 だいこん たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) れ んこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) にんじん ごぼう こんにやく(こ んにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) きぬさや 味付乾燥大 豆(大豆【大豆】 砂糖 食塩) 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】 馬鈴薯澱粉 △ ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む商品と同工場で 製造 ※味付乾燥大豆は、小麦、大豆を含む他商品と同一ラインで製造	

4月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
	塩分(g)								
30	653	ごはん 牛乳						☆チキンバーベキューソース焼き(鶏肉【鶏肉】 トマトケチャップ 砂糖 しょう油【小麦 大豆】 みりん 米でん粉 食塩 香辛料(ガーリック ジンジャー ホワイトペッパー))	
								○	キャベツ にんじん 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 グルタミン酸ナトリウム 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
								○	チキンフランクスライス(鶏肉【鶏肉】 コーン油 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) たまねぎ いんげん じゃがいも にんじん セロリ 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 たまねぎ 香辛料) コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) 三温糖 食塩 こしょう
2.2	ミネストローネ						△	※チキンフランクスライスは、小麦、卵、乳、オレンジ、牛肉、大豆、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む商品と同一ラインで製造	
		△印の対応はできません	△	△			△		