

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)							
9 金	581	ごはん 牛乳	鶏の照り焼き					○ ☆もも肉照り焼き(鶏もも肉【鶏肉】 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 ホワイトペパー))
			納豆あえ					○ 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
			もずくのすまし汁					○ 厚揚げ(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【大豆】 なたね油 加工デンプン トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) だいこん にんじん 根深ねぎ 洗いもずく(もずく pH調整剤) 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 △印の対応はできません ※厚揚げは、ごまを使用した他製品と同一ラインで製造 ※もずくは、えび、かにかが混ざる漁法で採取
12 月	562	ごはん 牛乳	ハムステーキ					△ ☆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 ナツメグ メース ガーリック オニオン)) ※ハムステーキは、小麦、卵、乳を使用した商品と同一ラインで製造 ※ハムステーキは、牛肉、大豆、もも、りんご、ごまを含む他商品と同一工場製造
			中華サラダ					○ 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) だいこん きゅうり にんじん むき枝豆(えだ豆【大豆】 食塩) いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま])
			春雨スープ					○ 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】 はるさめ(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 根深ねぎ にんじん テンゲンサイ 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【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 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう
13 火	630	牛乳	筍ごはん					○ 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(菜種油) 砂糖 鯉節エキス 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】)
			さごしの塩麴焼き					☆さごし塩麴漬(さごし 餅米 麴 塩 昆布だし カツオだし)
			春キャベツの甘酢あえ					○ キャベツ にんじん きゅうり 刻昆布 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
			除去食：てまり麴の除去 手まり麴のすまし汁					○ 鶏肉 てまり麴(小麦グルテン【小麦】 もち米粉 小麦粉【小麦】 食塩 紅麴色素 くちなし青色素 くちなし黄色素) 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) だいこん にんじん 根深ねぎ えのきたけ だしパック中厚削り(そうだがつお) 昆布だしパック うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
			お祝いクレープ					☆フレンズクレープ(お祝い)2021(豆乳【大豆】 砂糖 加工油脂 米粉 水あめ いちごピューレー(いちご ぶどう糖果糖液糖) 植物油【大豆】 調整豆乳粉末【大豆】 いちご果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 加工デンプン 増粘多糖類 乳化剤【大豆】 安定剤(増粘多糖類) 香料 凝固剤 紅麴色素 ビタミンC メタン酸ナトリウム カラメル色素 酸味料 ベーキングパウダー ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素)
	2.6							

4月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学生年) 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 水	678	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 リンゴピューレー【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 安定剤(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 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 三温糖	
			コールスロー					○	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(菜種) 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 増粘剤(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
			白ねぎのポトフ						○
15 木	570	ごはん 牛乳	いわしのトマト煮					☆いわしのトマト煮(いわし トマトケチャップ 砂糖 本みりん たまねぎ トマトピューレー レモン果汁 米粉 食塩 ブラックペッパー) ※いわしのトマト煮は、さけ、さば、ごまを含む他商品と同工場で製造	
			のりあえ					○	りょくとうもやし こまつな にんじん 焼きのり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※焼きのりは、小麦、海老、大豆、鯖を含む製品と同じラインで製造 ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取
			じゃがいものみそ汁					△ △	豚肉 じゃがいも たまねぎ 根深ねぎ ぶなしめじ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) 昆布だしパック みそ【大豆】 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲
16 金	633	ごはん 牛乳	鶏のから揚げ					鶏肉 しょうが 食塩 酒 馬鈴薯澱粉 米油	
			ほうれん草のナムル					○	ほうれんそう りょくとうもやし 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【ごま】 たんぱく加水分解物【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))
			わかめスープ					○	カットわかめ(わかめ 食塩) 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) たまねぎ にんじん 根深ねぎ 干しいたけ 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう

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)							
19 月	624	ごはん 牛乳	鮭の塩焼き					☆銀鮭(塩水漬込)【さけ】
			うの花の炒り煮					○ 冷凍油揚げカット(大豆【大豆】 植物油脂 凝固剤 消泡剤【大豆】) 牛肉 おから【大豆】 こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) ごぼう いんげん にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
			わらびのみそ汁					豚肉 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) わらび水煮(わらび 乳酸カルシウム 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 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】
	2.0		△印の対応はできません			△ △	※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲	
20 火	587	ごはん 牛乳	真鯛の天ぷら					まだい 米粉 馬鈴薯澱粉 食塩 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】
			若竹汁					○ カットわかめ(わかめ 食塩) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) 冷凍油揚げカット(大豆【大豆】 植物油脂 凝固剤 消泡剤【大豆】) 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
	1.4		△印の対応はできません	△ △	△	☆充実果実国産いちごゼリー(果糖ぶどう糖液糖 いちご 麦芽糖 砂糖 ゲル化剤 酸味料 乳酸カルシウム 香料 着色料 クエン酸 鉄ナトリウム) △ 充実果実国産いちごゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む商品と同工場製造		
21 水	643	ごはん 牛乳	ポークフランク					☆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)) △ 充実果実国産いちごゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む商品と同工場製造
			フレンチサラダ					キャベツ きゅうり にんじん 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
			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 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 酒 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリーク 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 アジョワン 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)								
22 木	584	ごはん 牛乳	照り焼き肉団子					☆国産鶏豚使用の肉団子(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 大豆【大豆】 粒状植物性たん白【大豆】 ドロマイト 粉状植物性たん白【大豆】 砂糖 酵母エキス にんにくペースト ぶどう糖 食塩 香辛料 しょうがペースト なたね油 加工デンプン セルロース ピロリン酸第二鉄 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 清酒 ソテーオニオン 小麦不使用しょうゆ【大豆】 食酢 植物油 液状混合調味料 ウスターソース 増粘剤(加工デンプン キサンタンガム) カラメル色素)	
			かおりあえ					○	こまつな キャベツ にんじん とうもろこし こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ごま油【ごま】 食塩
			豆腐のみそ汁						カットわかめ(わかめ 食塩) 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) だいこん ぶなしめじ にんじん 根深ねぎ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) 昆布だしパック みそ【大豆】
	1.3	黒糖大豆						☆黒糖ビーンズ(大豆【大豆】 黒糖)	
23 金	616	ごはん 牛乳	玉子焼き ※ 除去食できません	○				○ ☆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 蛋白加水分解物 醸造酢 コーンスターチ 食塩)	
			赤しそあえ					○	キャベツ こまつな 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)
	2.0	肉じゃが					○ 牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) がんもどき(豆腐【大豆】 なたね油 にんじん ながいも【やまいも】 粉状大豆たん白【大豆】 ごま【ごま】) いんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩		
26 月	603	ごはん 牛乳	さばのみそ煮					☆国産さばの味噌煮(さば【さば】 みそ【大豆】 砂糖 発酵調味料 でん粉)	
			五目きんぴら				△	△ ※国産さばの味噌煮は、小麦、乳成分を含む商品と同工場で製造	
	1.8	ほうれん草のすまし汁					○ 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) ほうれんそう 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		

4月分 詳細献立表

日 曜	(小学校・中学生年) エネルギー (kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
27 火	630	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		○				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)) 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) 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) ※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
	1.7	中華スープ					○	カットわかめ(わかめ 食塩) 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) 鶏肉 にんじん 根深ねぎ えのきたけ 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
28 水	575	玄米入りごはん						ごはん もち玄米
		焼きはた						☆ハタハター夜干し(はたはた 食塩 酸化防止剤)
		千草あえ △印の対応はできません	△	△			△	○ ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) 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、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同工場で製造
	筑前煮						○ 鶏肉 こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) 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 いんげん 蒸し大豆【大豆】 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 ※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	
1.8	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	
30 金	670	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) 食塩) 米油 ※メンチカツは、卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、いか、さけ、ゼラチン、ごまを含む製品を同工場内で製造
		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 ほうれんそう 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
	1.8	春野菜の コンソメスープ					○ 鶏肉 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 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 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で製造	