

日	4月11日 (木)	4月12日 (金)	4月15日 (月)	4月16日 (火)	4月17日 (水)	4月18日 (木)						
献立名	カレーライス(麦御飯) 牛乳 コールスロー	子どもパン 牛乳 グラタン ポークビーンズ 洋風さっぱりサラダ	★肉丼(御飯) 牛乳 即席漬け	御飯 牛乳 あじさっぱり煮 ごま味噌汁 コーンサラダ	麦御飯 牛乳 白ごまつくね(2) 豚肉と根菜のすまし汁 醤油フレンチ	御飯 牛乳 豆とかぼちゃのコロッケ 豚汁 もやしのサラダ						
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)						
	麦御飯	76	子供パン40g(1・2年生)	59	御飯	84	御飯	66.2	麦御飯	56.2	御飯	66.2
	玉ねぎ	40	子供パン50g(3・4年生)	74	★豚もも肉(酒漬)	30	御飯	66.2	麦御飯	56.2	御飯	66.2
	(冷蔵)じゃが芋	40	子供パン60g(5・6年生)	89	★豚肩肉(酒漬)	30	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	人参	15	牛乳(200ml)	206	玉ねぎ	45	あじさっぱり煮50g	50	白ごまつくね20g	40	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60
	豚もも肉	15	カップグラタン(かぼちゃ)40g(小学校)	40	白滝	30	大豆	5	大根	15	米油	7
	豚肩肉	15	玉ねぎ	30	人参	10	白すりごま	5	人参	10	木綿豆腐	20
	にんにく	0.2	大豆	20	ほうれん草	10	じゃが芋	20	小松菜	10	じゃが芋	20
	カレールウ	15	人参	8	根生姜	0.5	大根	15	油揚げ	8	大根	10
	粉チーズ	3	豚もも肉	8	本みりん	1	長ねぎ	8	豚もも肉	10	人参	10
	プロセスチーズ(ダイス状)	3	豚肩肉	8	上白糖	2.5	人参	10	豚肩肉	10	豚肩肉	5
	トマトケチャップ	2	トマト(カット)	8	濃口醤油	8.5	油揚げ	5	長ねぎ	8	豚もも肉	5
	ウスターソース	2	マッシュルームスライス	6	米油	0.2	白味噌	11	ごぼう	10	ごぼう	5
	ガラマサラ	0.06	米油	1	牛乳(200ml)	206	煮干しパック	2	清酒	0.8	油揚げ	5
米油	0.5	トマトケチャップ	12	キャベツ	45	かつお削り節パック(だし用)	1	うすくち醤油	6	板こんにゃく	4	
牛乳(200ml)	206	上白糖	0.5	きゅうり	10	キャベツ	30	濃口醤油	1	長ねぎ	3	
キャベツ	45	塩	0.4	濃口醤油	1.2	きゅうり	10	かつお削り節パック(だし用)	1.7	根生姜	0.7	
人参	8	白こしょう	0.03	塩	0.2	人参	5	キャベツ	40	米油	0.5	
米サラダ油	2	水	30			ホールコーン	12	きゅうり	10	白味噌	11	
上白糖	0.8	人参	5			うすくち醤油	3.3	人参	6	もやし	50	
塩	0.2	きゅうり	10			上白糖	0.5	米サラダ油	2.5	小松菜	15	
りんご酢	2	もやし	30			ごま油	0.3	濃口醤油	2.5	人参	5	
		ホールコーン	15			米酢	2			濃口醤油	2	
		イタリアンドレッシング(ボトル)	5							米サラダ油	1.5	
										米酢	1.5	
										上白糖	0.3	
										塩	0.2	

※★印が付いた献立は、特定原材料7品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに】を除いた献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。  
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	4月19日 (金)	4月22日 (月)	4月23日 (火)	4月24日 (水)	4月25日 (木)	4月26日 (金)
献立名	おかめ丼(麦御飯) 牛乳 枝豆サラダ 味付け小いわし	御飯 牛乳 オーロラソース和え 高野煮 変わり浸し	黒パン 牛乳 フランクフルトのオイル焼き コーンチャウダー フレンチサラダ	★御飯 牛乳 さばの塩焼き 五目金平 和風フレンチ	炊き込みチャーハン 牛乳 チキンメンチカツ 春雨サラダ ピーチゼリー	味噌ラーメン 牛乳 春巻き 切干大根のサラダ
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	麦御飯	御飯	黒パン40g(1・2年生)	御飯	アルファー化米	中華麺(1・2・3年生)
	玉ねぎ	66.2	黒パン50g(3・4年生)	63	人参	中華麺(4・5・6年生)
	白滝	30	黒パン60g(5・6年生)	78	長ねぎ	もやし
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	94	干椎茸スライス	長ねぎ
	豚もも肉(酒生姜漬)	18	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)濃粉付	206	焼豚	人参
	豚肩肉(酒生姜漬)	18	米油	7	ホールコーン	豚肩挽肉
	なると	5	トマトケチャップ	9	グリーンピース	豚もも挽肉
	車麩	3.5	ウスターソース	5	ごま油	ホールコーン
	濃口醤油	6.5	上白糖	2	中華用スープストック	根生姜
上白糖	2.5	水	2	塩	にんにく	
本みりん	0.8	大根	30	白こしょう	上白糖	
水	20	ごぼう	7	清酒	濃口醤油	
牛乳(200ml)	206	人参	12	濃口醤油	1	中華用スープストック
キャベツ	35	板こんにゃく	12	水	80	白こしょう
人参	5	鶏胸肉	5	牛乳(200ml)	206	赤味噌
(冷凍)枝豆(むき実)	8	鶏もも肉	5	チキンメンチカツ50g	50	白すりごま
ホールコーン	12	高野豆腐	4.5	米油	6	ごま油
塩	0.1	(冷凍)さやいんげん	3	中濃ソース(ボトル)	5	鶏がら
白こしょう	0.02	濃口醤油	6	牛乳(200ml)	206	
マヨネーズ(チューブ)	7.5	上白糖	2	春雨	3	春巻40g
味付け小いわし(ごまなし)5g	5	本みりん	1	キャベツ	30	米油
		水	15	人参	5	
		キャベツ	20	きゅうり	8	切干大根
		小松菜	15	人参	8	きゅうり
		人参	8	米サラダ油	2	上白糖
		もやし	20	上白糖	0.2	人参
		濃口醤油	3	塩	0.1	米サラダ油
		米サラダ油	1	米酢	2.5	濃口醤油
		ごま油	0.2	濃口醤油	2	
				ピーチゼリー40g	40	

※★印が付いた献立は、特定原材料7品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに】を除いた献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。  
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	4月30日 (火)									
献立名	御飯 牛乳 かれのいの揚げ煮 味噌汁 マカロニサラダ									
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	66.2								
	牛乳(200ml)	206								
	ソフトかれい(澱粉付)40g	40								
	米油	5								
	上白糖	1.5								
	濃口醤油	3.5								
	本みりん	1								
	水	6								
	(冷凍)豆腐	30								
なめこ水煮	10									
長ねぎ	12									
油揚げ	7									
白味噌	12									
煮干しパック	2									
サラダ用マカロニ	6									
米サラダ油	0.15									
きゅうり	8									
キャベツ	10									
人参	10									
ホールコーン	5									
米サラダ油	2									
濃口醤油	2.5									
塩	0.1									
白こしょう	0.01									

※★印が付いた献立は、特定原材料7品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに】を除いた献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。  
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。