

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	★肉丼(御飯) 牛乳(Ⓜ250ml) 即席漬け	麦御飯 牛乳(Ⓜ250ml) 白ごまつくね(3) 豚肉と根菜のすまし汁 醤油フレンチ	御飯 牛乳 かれのいの揚げ煮 味噌汁 マカロニサラダ	カレーライス(麦御飯) 牛乳(Ⓜ250ml) コールスロー	味噌ラーメン 牛乳 春巻き 切干大根のサラダ	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						
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)	(g)	(g)	(g)	(g)						
	御飯	113	麦御飯	83	御飯	92	麦御飯	105	中華麺	231	子どもパン80g	119
	★豚もも肉(酒漬)	35					玉ねぎ	45	もやし	20		
	★豚肩肉(酒漬)	35	牛乳(250ml)	257	牛乳(200ml)	206	(冷蔵)じゃが芋	48	長ねぎ	15	牛乳(200ml)	206
	玉ねぎ	55	白ごまつくね20g	60	ソフトかれのい(澱粉付)50g	50	人参	20	人参	7	カップグラタン(かぼちゃ)60g(中学校)	60
	白滝	36			米油	6	豚もも肉	20	豚肩挽肉	5		
	人参	12	大根	20	上白糖	1.8	豚肩肉	20	豚もも挽肉	5		
	ほうれん草	15	人参	12	濃口醤油	4.2	にんにく	0.3	ホールコーン	15	玉ねぎ	35
	根生姜	0.7	小松菜	12	本みりん	1.2	カレールウ	18	根生姜	0.7	大豆	25
	本みりん	1.2	油揚げ	10	水	7	粉チーズ	4	にんにく	0.3	人参	10
上白糖	3	豚もも肉	12	(冷凍)豆腐	36	プロセスチーズ(ダイス状)	4	上白糖	0.8	豚もも肉	10	
濃口醤油	10	豚肩肉	12	なめこ水煮	12	トマトケチャップ	2.4	濃口醤油	4.3	豚肩肉	10	
米油	0.3	長ねぎ	10	長ねぎ	15	ウスターソース	2.4	中華用スープストック	0.8	トマト(カット)	10	
牛乳(250ml)	257	ごぼう	12	油揚げ	8	ガラムマサラ	0.15	白こしょう	0.05	マッシュルームスライス	7	
		清酒	1	白味噌	14	米油	0.6	赤味噌	16	米油	1	
キャベツ	55	うすくち醤油	8	煮干しパック	2.5	牛乳(250ml)	257	白すりごま	1.2	トマトケチャップ	15	
きゅうり	12	濃口醤油	1.2			キャベツ	55	ごま油	0.5	上白糖	0.6	
濃口醤油	1.5	かつお削り節パック(だし用)	2	サラダ用マカロニ	10	人参	10	鶏がら	5	塩	0.5	
塩	0.3			米サラダ油	0.15	米サラダ油	2.5	牛乳(200ml)	206	白こしょう	0.05	
		キャベツ	50	きゅうり	10	上白糖	1	春巻60g	60	水	35	
		きゅうり	12	キャベツ	15	塩	0.25	米油	7	人参	7	
		人参	7	人参	12	りんご酢	2.5	切干大根	7	きゅうり	12	
		米サラダ油	3	ホールコーン	7			米油	7	もやし	40	
		濃口醤油	3	米サラダ油	2.4			切干大根	7	ホールコーン	18	
				濃口醤油	3			きゅうり	12	イタリアンドレッシング(ボトル)	7.5	
				塩	0.15			人参	12			
				白こしょう	0.01			米サラダ油	3			
								濃口醤油	4			

※★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	御飯 牛乳(Ⓜ250ml) あじさっぱり煮 ごま味噌汁 コーンサラダ	炊き込みチャーハン 牛乳(Ⓜ250ml) チキンメンチカツ 春雨サラダ ピーチゼリー	おかめ丼(麦御飯) 牛乳(Ⓜ250ml) 枝豆サラダ 味付け小いわし	御飯 牛乳 豆とかぼちゃのコロッケ 豚汁 もやしのサラダ	御飯 牛乳(Ⓜ250ml) オーロラソース和え 高野煮 変わり浸し	★御飯 牛乳 さばの塩焼き 五目金平 和風フレンチ						
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)						
	御飯	92	アルファー化米	60	麦御飯	105	御飯	92	御飯	92		
	牛乳(250ml)	257	人参	10	玉ねぎ	35	牛乳(200ml)	206	牛乳(250ml)	257	牛乳(200ml)	206
	あじさっぱり煮50g	50	長ねぎ	20	白滝	20	豆とかぼちゃのコロッケ70g	70	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)澱粉付	55	★さばの文化干し60g	60
	大豆	6	干椎茸スライス	1	豚もも肉(酒生姜漬)	20	米油	8	米油	9	米油	1
	白すりごま	6	焼豚	25	豚肩肉(酒生姜漬)	20	木綿豆腐	30	トマトケチャップ	10	ごぼう	25
	じゃが芋	25	ホールコーン	8	なると	6	じゃが芋	25	ウスターソース	7	人参	15
	大根	18	(冷蔵)グリーンピース(むき実)	8	車麩	4	大根	15	上白糖	2.5	突こんにやく	30
	長ねぎ	10	ごま油	1.2	濃口醤油	8	人参	15	水	2	(冷凍)さやいんげん	10
	人参	12	中華用スープストック	0.8	上白糖	3	豚肩肉	10	大根	35	鶏胸肉	15
	油揚げ	6	塩	0.8	本みりん	1	豚もも肉	10	ごぼう	8	鶏もも肉	15
	白味噌	12	白こしょう	0.05	水	24	ごぼう	7	人参	15	米油	1
	煮干しパック	2.5	清酒	1	牛乳(250ml)	257	油揚げ	7	板こんにやく	15	濃口醤油	5.5
	かつお削り節パック(だし用)	1.2	濃口醤油	1.2	キャベツ	40	板こんにやく	5	鶏胸肉	6	上白糖	2.5
			水	95	人参	7	長ねぎ	5	水	6	水	6
			牛乳(250ml)	257	(冷凍)枝豆(むき実)	15	根生姜	1	高野豆腐	5.5	ひじき	0.6
		キャベツ	35	ホールコーン	0.15	米油	0.5	(冷凍)さやいんげん	4	キャベツ	40	
		きゅうり	12	白こしょう	0.03	白味噌	13	濃口醤油	7.5	きゅうり	12	
		人参	6	マヨネーズ(チューブ)	7.5	もやし	55	上白糖	2.5	人参	8	
		ホールコーン	15	味付け小いわし(ごまなし)5g	5	小松菜	20	本みりん	1.2	米サラダ油	3	
		うすくち醤油	4.4			人参	7	水	20	濃口醤油	3.8	
		上白糖	0.6			濃口醤油	2.5	キャベツ	25			
		ごま油	0.4			米サラダ油	2	小松菜	20			
		米酢	3			米酢	2	人参	10			
						上白糖	0.4	もやし	25			
						塩	0.3	濃口醤油	3.5			
						洋辛子粉	0.05	米サラダ油	1.2			
								ごま油	0.3			

※★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	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									
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	黒パン80g	125								
	牛乳(200ml)	206								
	フランクフルト50g	50								
	米油	0.6								
	じゃが芋	36								
	玉ねぎ	35								
	人参	15								
	(冷凍)クリームコーン	20								
	ホールコーン	15								
牛乳	35									
ホワイトルウ	8									
脱脂粉乳	4									
粉チーズ	3									
塩	0.6									
白こしょう	0.05									
米油	1									
キャベツ	45									
きゅうり	12									
人参	10									
フレンチドレッシング(ボトル)	7.5									

※★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。