

日	4月23日 (木)	4月24日 (金)	4月27日 (月)	4月28日 (火)	4月30日 (木)					
献立名	豚キャベツ丼(御飯) 牛乳 もやしと小松菜のサラダ 豆乳プリンタルト	炊き込みチャーハン 牛乳 チキンメンチカツ 野菜サラダ ドライブルー	麦御飯 牛乳 じゃが芋入りオーロラソース和え 高野煮 変わり和え	ツイストパン 牛乳 フランクフルトのトマト煮 フレンチサラダ 河内晩柑	★御飯 牛乳 さばの塩焼き 沢煮椀 即席漬け					
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)				
	御飯	84	アルファー化米	50	麦御飯	56.2	ツイストパン40g(1・2年生)	61	御飯	66.2
	キャベツ	40	人参	8	牛乳(200ml)	206	ツイストパン50g(3・4年生)	76	牛乳(200ml)	206
	玉ねぎ	30	長ねぎ	18	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)澱粉付 (冷蔵)じゃがいも(1~1.5cm角)	25	ツイストパン60g(5・6年生)	92	★さばの文化干し50g	50
	豚肩肉(酒生姜漬)	15	干椎茸スライス	0.8	米油	7	牛乳(200ml)	206	米油	1
	豚もも肉(酒生姜漬)	15	焼豚	20	トマトケチャップ	7	じゃが芋	35	大根	15
	根生姜	0.8	ホールコーン	7	ウスターソース	4	玉ねぎ	30	ごぼう	10
	なると	6	グリーンピース	12	上白糖	1.6	フランクフルト(カット)	27	豚もも肉せん切り	10
	濃口醤油	6	ごま油	1	水	1.6	トマト(カット)	13	人参	8
	本みりん	1	中華用スープストック	0.6	大根	30	人参	10	突こんにゃく	8
上白糖	1	塩	0.7	ごぼう	7	豚もも肉	5	干椎茸スライス	1	
清酒	1	白こしょう	0.03	人参	12	米油	1	うすくち醤油	7	
馬鈴薯澱粉	0.6	清酒	0.8	板こんにゃく	12	トマトケチャップ	14	塩	0.1	
米油	0.5	濃口醤油	1	鶏胸肉	5	粉チーズ	3	かつお削り節パック(だし用)	2	
牛乳(200ml)	206	水	80	鶏もも肉	5	ウスターソース	2	キャベツ	45	
もやし	50	牛乳(200ml)	206	高野豆腐 (冷凍)さやいんげん	4.5	上白糖	1.2	きゅうり	10	
小松菜	15	チキンメンチカツ50g	50	濃口醤油	6	生クリーム	1	濃口醤油	1.2	
人参	5	米油	6	上白糖	2	塩	0.2	塩	0.2	
濃口醤油	2	中濃ソース(ボトル)	5	本みりん	1	キャベツ	40			
米サラダ油	1.5	キャベツ	40	水	15	きゅうり	10			
米酢	1.5	きゅうり	10	もやし	30	人参	8			
上白糖	0.3	人参	9	きゅうり	10	中華ドレッシング(ボトル)	5			
塩	0.2	中華ドレッシング(ボトル)	5	人参	5	河内晩柑50g	50			
豆乳プリンタルト25g	25	ブルー(2個入)16g	16	ホールコーン	15					
				ごま油	0.2					
				濃口醤油	2					
				米サラダ油	2					
				パックかつお削り節	0.4					

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。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・麺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。