

日	4月15日 (水)	4月16日 (木)	4月17日 (金)	4月20日 (月)	4月21日 (火)	4月22日 (水)
献立名	カレーライス(麦御飯) 牛乳 コールスロー	御飯 牛乳 卵の花コロッケ 豚汁 もやしのナムル	黒パン 牛乳 ミートボール(2) コーンチャウダー イタリアンサラダ	御飯 牛乳 いわしの梅煮 肉じゃが 枝豆サラダ	★御飯 牛乳 豚肉の生姜焼き 五目金平 和風フレンチ	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
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 玉ねぎ 40 (冷蔵)じゃがいも(2.5~3cm角) 35 人参 15 豚もも肉 15 豚肩肉 15 (冷凍)グリーンピース 3 にんにく 0.2 カレールウ 15 粉チーズ 3 プロセスチーズ(ダイス状) 3 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 ガラムマサラ 0.06 米油 0.5	御飯 66.2 牛乳(200ml) 206 卵の花コロッケ60g(小学校) 60 米油 7 中濃ソース(ボトル) 5 木綿豆腐 20 じゃが芋 20 大根 10 人参 10 豚肩肉 8 豚もも肉 8 ごぼう 5 油揚げ 5 板こんにゃく 4 長ねぎ 3 根生姜 0.7 白味噌 0.5 もやし 45 小松菜 15 人参 5 濃口醤油 3 ごま油 0.8 米酢 1.4 上白糖 0.8 塩 0.1	黒パン40g(1・2年生) 63 黒パン50g(3・4年生) 78 黒パン60g(5・6年生) 94 牛乳(200ml) 206 ミートボール(ケチャップ味)20g 40 じゃが芋 30 玉ねぎ 30 人参 10 (冷凍)クリームコーン 15 ホールコーン 10 牛乳 30 ホワイトルウ 7 脱脂粉乳 3 粉チーズ 2 塩 0.4 白こしょう 0.03 米油 1 キャベツ 40 きゅうり 10 人参 8 イタリアンドレッシング(ボトル) 5	御飯 66.2 牛乳(200ml) 206 いわしの梅煮50g 50 (冷蔵)じゃがいも(2.5~3cm角) 45 玉ねぎ 30 突こんにゃく 15 (冷凍)さやいんげん 10 人参 10 豚もも肉 8 豚肩肉 8 油揚げ 7 濃口醤油 7.4 上白糖 3 水 25 キャベツ 35 人参 5 (冷凍)枝豆(むき実) 8 ホールコーン 12 塩 0.1 白こしょう 0.02 マヨネーズ(チューブ) 7.5	御飯 66.2 牛乳(200ml) 206 ★豚ロース切身(酒漬)50g 50 米油 1 根生姜 0.6 濃口醤油 2.5 本みりん 1.2 水 4.5 ごぼう 20 人参 10 突こんにゃく 25 (冷凍)さやいんげん 8 鶏胸肉 12 鶏もも肉 12 米油 1 濃口醤油 4.5 上白糖 2 水 5 ひじき 0.5 キャベツ 35 きゅうり 10 人参 7 米サラダ油 2.5 濃口醤油 3.3	ツイストパン40g(1・2年生) 61 ツイストパン50g(3・4年生) 76 ツイストパン60g(5・6年生) 92 牛乳(200ml) 206 じゃが芋 35 玉ねぎ 30 フランクフルト(カット) 27 トマト(カット) 13 人参 10 豚肩肉 5 豚もも肉 5 米油 1 トマトケチャップ 14 粉チーズ 3 ウスターソース 2 上白糖 1.2 生クリーム 1 塩 0.2 キャベツ 40 きゅうり 10 人参 8 フレンチドレッシング(ボトル) 5 河内晩柑50g 50

※★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。

