

令和6年度 4月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
9日 (火)	ごはん	米
	さわらの西京焼き	さわら、みそ、砂糖、発酵調味料、酒
	煮じゃ昆布	豚肉、酒、刻み昆布、にんじん、こんにゃく、油揚げ(大豆、植物油(菜種油、大豆油)、凝固剤、消泡剤)、しいたけ、大豆、さやいんげん、ごま油、濃口しょうゆ、みりん、三温糖、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	じゃがいもときゃべつのみそ汁	じゃがいも、きゃべつ、にんじん、高野豆腐(大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤)、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
10日 (水)	牛乳	牛乳
	麦ごはん	米、大麦
	きゃべつのメンチカツ	きゃべつメンチカツ(きゃべつ、鶏肉、粒状植物性たん白(大豆)、豚肉、豚脂、たまねぎ、砂糖、水溶性食物繊維、食塩、小麦不使用しょうゆ、酵母エキス、香辛料、水、加工でん粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、【衣:粒状植物性たん白(大豆)、植物油、米粉、水、加工でん粉、増粘多糖類、菜種油】、揚げ油(大豆油、菜種油、シリコーン)
	磯香和え	ほうれんそう、きゃべつ、もやし、にんじん、しらす、濃口しょうゆ、砂糖、のり
	大根のみそ汁	だいこん、にんじん、豆腐、しいたけ、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
11日 (木)	牛乳	牛乳
	ごはん	米
	味付け海苔	乾海苔、砂糖、食塩、みりん、昆布、酵母エキス、かつお削り節、いりこ、椎茸、唐辛子、水
	だし巻き玉子	だし巻き玉子(鶏卵、砂糖、みりん、醸造酢、しょうゆ、食用植物油脂、かつおだし、こんぶだし、食塩、加工でん粉、トレハロース、炭酸カルシウム、リン酸塩(Na)、ピロリン酸鉄、ビタミンB1、清水)
	肉じゃが	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、こんにゃく、さやいんげん、酒、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、米油、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	花なるとのすまし汁	豆腐、にんじん、だいこん、なると(魚肉(スケソウタラ)、加工でん粉(酢酸、リン酸架橋)、還元水あめ、調味料(アミノ酸)、発酵調味料、食塩、pH調整剤・ミョウバン、炭酸カルシウム、着色料(コチニール、カロチン)、水)、チンゲンサイ、薄口しょうゆ、食塩、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
12日 (金)	お祝いいちごゼリー	いちご、いちご果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、ぶどう糖、水あめ、水、乳酸カルシウム、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、セルロース
	牛乳	牛乳
	ごはん	米
	揚げ餃子の甘酢あんかけ	餃子(きゃべつ、たまねぎ、にら、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、小麦粉、小麦たん白、食塩、水、加工でん粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄)、揚げ油(大豆油、菜種油、シリコーン)【タレ】砂糖、濃口しょうゆ、酢、水、でん粉
	春雨サラダ	緑豆春雨、にんじん、ぶなしめじ、もやし、こまつな、酢、ごま油、砂糖、濃口しょうゆ、食塩、白いりごま
	わかめと卵のスープ	わかめ、豆腐、鶏卵、にんじん、たまねぎ、ねぎ、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、薄口しょうゆ、ごま油、でん粉
15日 (月)	牛乳	牛乳
	麦ごはん	米、大麦
	たらのパン粉焼き	たら、食塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水)、パン粉、粉パセリ
	ほうれんそうと大根のサラダ	ほうれんそう、だいこん、にんじん、ハム(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、米油、薄口しょうゆ、食塩、こしょう、砂糖
	鶏ごぼうスープ	鶏肉、米油、ごぼう、にんじん、たまねぎ、えのきだけ、豆腐、チンゲンサイ、じゃがいも、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、こしょう、だし汁(かつお、煮干し、さば)
16日 (火)	牛乳	牛乳
	彩りごはん	米、五色の花むすび(野沢菜、青じそ、赤かぶ漬け、赤梅酢、大根、食塩、砂糖、ぶどう糖、しば漬、調味にんじん、酸味料(酒石酸、フィチン酸)、赤キャベツ色素、酸化防止剤(ビタミンE))
	ほっけのみりんしょうゆ焼き	ほっけ、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、酒
	こんにゃく炒め	こんにゃく、にんじん、こまつな、しいたけ、豚肉、米油、しょうが、濃口しょうゆ、三温糖、酒、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	じゃがいもと生揚げのみそ汁	じゃがいも、にんじん、絹揚げ(豆乳(大豆、消泡剤、水)、植物油、安定剤(加工でん粉)、豆腐用凝固剤製剤、酵素製剤、水)、はくさい、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	清見オレンジ	清見オレンジ
牛乳	牛乳	

令和6年度 4月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
17日 (水)	麦ごはん	米、大麦
	春巻き	春巻き(きゃべつ、たまねぎ、にんじん、豚肉、難消化性デキストリン、はるさめ、ポークオイル、ねぎ、ポークミートペースト、ひじき、しょうが、小麦粉、植物油脂、みりん、還元水あめ、でん粉、水、しょうゆ、グラニュー糖、食塩、オイスターソース、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、加工でん粉、ピロリン酸鉄、増粘剤、乳化剤、アミノ酸等)、揚げ油(大豆油、菜種油、シリコン)
	ナムル	もやし、にんじん、ほうれんそう、ごま油、酢、砂糖、濃口しょうゆ、白いりごま
	中華風コーン卵スープ	クリームコーン(とうもろこし、コーンスターチ、食塩)、とうもろこし、たまねぎ、鶏卵、万能ねぎ、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、酒、食塩、こしょう、でん粉、ごま油
	牛乳	牛乳
18日 (木)	コッペパン	小麦粉、上白糖、ショートニング、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、イーストフード、ビタミンC
	鶏肉のマーマレード焼き	鶏肉、マーマレードジャム(砂糖、水あめ、いよかん、なつみかん、還元水あめ、ゆず、水、ゲル化剤、酸味料)、濃口しょうゆ、酒
	ポテトサラダ	じゃがいも、にんじん、きゅうり、とうもろこし、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水)、食塩、こしょう
	春きゃべつスープ	きゃべつ、ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、えのきだけ、みずな、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、酒、こしょう
	牛乳	牛乳
19日 (金)	ごはん	米
	チーズオムレツ	チーズオムレツ(鶏卵、チーズ、砂糖、大豆油、食塩、醸造酢、加工でん粉、酸味料、水)
	レモンドレッシングサラダ	きゃべつ、きゅうり、とうもろこし、レモン果汁、オリーブオイル、ひまわり油、砂糖、食塩、こしょう、濃口しょうゆ
	ポークカレー	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、米油、にんにく、しょうが、はちみつ、ウスターソース(醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、トマト、プルーン、たまねぎ、にんじん、食塩、たん白加水分解物(とうもろこし)、酵母エキス、香辛料、水)、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、①スペシャルカレーフレーク(小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、カレー粉、コーンスターチ、粉末水あめ、トマトペースト、オニオンパウダー、ポークエキス、チキンエキス、たん白加水分解物(大豆)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素)②カレールウKFe(小麦粉、パーム油、食塩、砂糖、カレー粉、チキンエキス、にんにく、香辛料、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、たん白加水分解物(小麦、大豆)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ピロリン酸鉄、カラメル、Lグルタミン酸ナトリウム、クエン酸、ピロリン酸第二鉄、5'リボヌクレオチドカルシウム、5'リボヌクレオチド二ナトリウム)、③NSカレーフレーク(小麦粉、加工油脂、砂糖、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、たん白加水分解物(大豆)、酵母エキス、カラメル色素)、カレー粉、濃口しょうゆ
	牛乳	牛乳
22日 (月)	麦ごはん	米、大麦
	さばの塩焼き	さば、食塩
	おからの炒り煮	おから、鶏肉、ごぼう、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、こんにゃく、米油、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	きゃべつと油揚げのみそ汁	きゃべつ、にんじん、油揚げ(大豆、植物油(菜種油、大豆油)、凝固剤、消泡剤)、えのきだけ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
23日 (火)	ごはん	米
	和風ハンバーグ	ハンバーグ(鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、水、加工でん粉、炭酸カルシウム、調味料(無機塩)、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム)、たまねぎ、米油、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、一味唐辛子粉
	野菜のみそマヨ和え	こまつな、きゃべつ、にんじん、スクール糸かまぼこ(たら、昆布エキス、かつお節エキス、でん粉、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、加工でん粉(タビオカ)、水)、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水)、みそ、濃口しょうゆ、白すりごま、白いりごま
	あさり入りみそ汁	あさり、豆腐、だいこん、にんじん、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	スクールヨーグルト	クリーム、加糖練乳、脱脂粉乳、トレハロース、果糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、ミルクカルシウム、全粉乳、砂糖・異性化液糖、難消化性デキストリン、増粘多糖類、香料、乳たんぱく質濃縮物、コンニャクイモ抽出物、寒天、ピロリン酸鉄、水
牛乳	牛乳	

令和6年度 4月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
24日 (水)	麦ごはん	米、大麦
	鶏のから揚げ	鶏肉、しょうが、にんにく、濃口しょうゆ、酒、でん粉、揚げ油(大豆油、菜種油、シリコーン)
	ツナ和え	だいこん、きゅうり、にんじん、わかめ、ツナフレーク(かつお、めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、水)、酢、砂糖、濃口しょうゆ、食塩、ごま油、白いりごま
	かきたま汁	鶏卵、豆腐、たまねぎ、にんじん、こまつな、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、酒、食塩、でん粉、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	牛乳	牛乳
25日 (木)	ごはん	米
	菜の花ふりかけ	いりごま、砂糖、食塩、かつお削節、菜の花、しょうゆ、のり、脱脂大豆、たん白加水分解物、デキストリン、エキス(酵母、かつお)、でん粉、麦芽糖、ぶどう糖、にんじん、抹茶、粉末しょうゆ、加工でん粉、未焼成カルシウム、カロチン色素、ビタミンB2
	ぶりの照り焼き	ぶり、しょうゆ、みりん、水
	じゃがいもの塩麹炒め	鶏肉、しょうが、米油、酒、じゃがいも、にんじん、こんにゃく、枝豆、液体塩麹(米麹、食塩、酒精)、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	沢煮椀	だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、たけのこ、豚肉、みつば、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、食塩
	牛乳	牛乳
26日 (金)	麦ごはん	米、大麦
	大豆ミート入り鶏そぼろ	鶏肉、大豆ミート(大豆、クエン酸鉄)、たまねぎ、グリーンピース、濃口しょうゆ、しょうが、三温糖、米油、酒
	野菜のごま酢和え	こまつな、にんじん、はくさい、もやし、とうもろこし、白いりごま、白すりごま、濃口しょうゆ、酢、三温糖
	じゃがいもと油揚げのみそ汁	じゃがいも、にんじん、油揚げ(大豆、植物油(菜種油、大豆油)、凝固剤、消泡剤)、わかめ、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
30日 (火)	ごはん	米
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわの磯辺揚げ(魚肉すり身、でん粉、食塩、発酵調味料、砂糖、植物油、調味料(アミノ酸等)、キシロース、てんぷら粉(小麦粉、でん粉、膨張剤製剤、着色料製剤)、アオサ、水)、揚げ油(大豆油、菜種油、シリコーン)
	筑前煮	鶏肉、にんじん、ごぼう、こんにゃく、れんこん、たけのこ、さやいんげん、米油、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、酒、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	高野豆腐のみそ汁	高野豆腐(大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤)、えのきだけ、にんじん、だいこん、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳