

令和6年度 3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
3日 (月)	麦ごはん	米、大麦
	鶏肉の黒酢ソースかけ	鶏肉、にんにく、濃口しょうゆ、酒、でん粉、揚げ油(米油)、【ソース】黒酢、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、水
	きゃべつの塩昆布和え	きゃべつ、きゅうり、にんじん、塩昆布(しょうゆ、昆布、食塩、砂糖、甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸等)、糊料(プルラン)、薄口しょうゆ、白いりごま、ごま油
	かきたまみそ汁	鶏卵、高野豆腐(大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤)、たまねぎ、えのきだけ、こまつな、みそ、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	みかんのジュレ(中学校のみ)	みかんシロップ漬け、みかん果汁、グラニュー糖、果糖、ポリデキストロース、ぶどう糖果糖液糖、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、着色料(アントシアニン)、水
	牛乳	牛乳
4日 (火)	ごはん	米
	さばのみそ煮	さば、みそ、砂糖、発酵調味料、でん粉、水
	納豆和え	納豆、はくさい、もやし、にんじん、ほうれんそう、ねぎ、そばつゆ(しょうゆ、砂糖、食塩、削りぶし(かつお、さば)、醗酵調味料、にぼし、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素 ※一部に小麦・さば・大豆を含む)
	花なるとのすまし汁	あさり、豆腐、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)、だいこん、にんじん、なばな、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、薄口しょうゆ、食塩
	お祝いクレープ(中学校のみ)	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、植物油、米粉、水あめ、いちご果汁、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、レモン果汁、水、加工でん粉、トレハロース、増粘剤(カドラン)、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、炭酸カルシウム、香料、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンC、クチナシ赤色素、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、酸味料、紅花色素、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素
	牛乳	牛乳
5日 (水)	麦ごはん	米、大麦
	ぶりのしょうゆ麴焼き	ぶり、しょうゆ麴、砂糖、しょうゆ、みりん、酒、水
	こんにゃくと野菜のごま煮	こんにゃく、鶏肉、しいたけ、たけのこ、にんじん、さやいんげん、ごま油、三温糖、酒、濃口しょうゆ、白すりごま、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	きゃべつと油揚げのみそ汁	きゃべつ、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油揚げ(大豆、植物油(菜種油、大豆油)、凝固剤、消泡剤)、みずな、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、みそ
	いよかん	いよかん
	牛乳	牛乳
6日 (木)	ごはん	米
	韓国風厚焼き玉子	鶏卵、かつお昆布だし、にんじん、パプリカ、ねぎ、ごま油、砂糖、でん粉、トレハロース、醸造酢、しょうゆ、みりん、Fe鉄含有加工助剤(ピロリン酸第二鉄等)、Ca食用卵殻粉、食塩、植物油
	白菜の中華あんかけ	豚肉、ごま油、はくさい、にんじん、しいたけ、たけのこ、たまねぎ、ピーマン、砂糖、濃口しょうゆ、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、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)、でん粉
	五目スープ	ぼたて、にんじん、もやし、きくらげ、チンゲンサイ、ねぎ、濃口しょうゆ、ごま油、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、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)
	牛乳	牛乳
7日 (金)	麦ごはん	米、大麦
	いわしのカリカリフライ	いわしのカリカリフライ(まいわし、還元水あめ、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、【衣】じゃがいも、でん粉、玄米粉、米粉パン粉、植物油、食塩、酵母エキス、香辛料)、揚げ油(なたね油、バーン油)、加水)、揚げ油(米油)
	切り干し大根のかみかみサラダ	切り干し大根、きゅうり、もやし、とうもろこし、さきいか(いか、砂糖、食塩、還元水あめ、調味酢(醸造酢、ぶどう糖、食塩)、発酵調味液、醸造酢、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酸味料、酒精、リン酸塩ナトリウム、甘味料(ステビア、甘草)、香料)、酢、三温糖、白すりごま、薄口しょうゆ
	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、チンゲンサイ、じゃがいも、豆腐、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、こしょう、食塩、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	チーズ	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、水
	牛乳	牛乳
10日 (月)	ごはん	米
	鮭の塩焼き	鮭、食塩
	菜の花のおかか和え	なのはな、きゃべつ、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ
	やまんばん汁	だまこ(うるち米、水)、豚肉、米油、えのきだけ、ぶなしめじ、ごぼう、にんじん、わらび、ねぎ、濃口しょうゆ、酒、食塩、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	みかんのジュレ	みかんシロップ漬け、みかん果汁、グラニュー糖、果糖、ポリデキストロース、ぶどう糖果糖液糖、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、着色料(アントシアニン)、水
	牛乳	牛乳

令和6年度 3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
11日 (火)	ごはん	米
	ミヤコロッケ	ミヤコロッケ(たら、わかめ、たまねぎ、アカモク、でん粉、砂糖、食塩、米発酵調味料、パン粉、米油、植物油、魚醤、魚エキス、酒精、重曹、クエン酸、環状オリゴ糖、アナトー色素、イーストフード、ビタミンC)、揚げ油(米油)
	のり酢和え	きゃべつ、こまつな、にんじん、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)、のり、濃口しょうゆ、酢
	さんまのつみれ汁	さんまつみれ(さんま、たまねぎ、でん粉、みそ、しょうが、食塩、酸化防止剤、ピロリン酸第二鉄)、だいこん、にんじん、ごぼう、豆腐、ねぎ、しょうが、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、酒、みそ
	牛乳	牛乳
12日 (水)	麦ごはん	米、大麦
	すき焼き風煮	牛肉、こんにゃく、はくさい、にんじん、えのきだけ、たまねぎ、ねぎ、濃口しょうゆ、みりん、三温糖
	かりぼり和え	もやし、きゅうり、つぼ漬け(干しだいこん、砂糖、しょうゆ、食塩、還元水あめ、醸造酢、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル))、食塩
	じゃがいもと高野豆腐のみそ汁	じゃがいも、だいこん、にんじん、高野豆腐(大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤)、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、みそ
	お祝いクレープ	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、植物油、米粉、水あめ、いちご果汁、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、レモン果汁、水、加工でん粉、トレハロース、増粘剤(カードラン)、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、炭酸カルシウム、香料、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンC、クチナシ赤色素、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、酸味料、紅花色素、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素
	牛乳	牛乳
13日 (木)	ごはん	米
	ほきのパン粉焼き	ほき、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、パセリ
	フレンチサラダ	ブロッコリー、きゃべつ、きゅうり、にんじん、酢、ひまわり油、オリーブオイル、食塩、砂糖、こしょう
	根菜のカレー風味スープ	だいこん、にんじん、ごぼう、じゃがいも、たまねぎ、ぶなしめじ、こまつな、豚肉、米油、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)、カレー粉、濃口しょうゆ
	牛乳	牛乳
14日 (金)	ごはん	米
	豚みそカツ	豚みそカツ(豚肉、パン粉、バターミックス、みそ、みりん、加水)、揚げ油(米油)
	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
	ひきな汁	だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、油揚げ(大豆、植物油(菜種油、大豆油)、凝固剤、消泡剤)、みつば、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、濃口しょうゆ、食塩、酒
	はるか	はるか
	牛乳	牛乳