

令和7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 (水)	麦ごはん	米、大麦
	さばの塩焼き	さば、食塩
	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)
	大根とわかめのみそ汁	わかめ、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡材製剤)、だいこん、にんじん、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
10日 (木)	ごはん	米
	ぶりの塩麴立田	ぶりの塩麴立田(ぶり、でんぷん、しょうゆ、塩麴、水)、揚げ油(米油)
	野菜のおかか和え	キャベツ、菜の花、もやし、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ
	豆腐とじゃがいものみそ汁	豆腐、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、みそ
	お祝いいちごゼリー	いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、豆乳加工食品(植物油、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、いちご果汁、砂糖、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、セルロース、ピロリン酸第二鉄
	牛乳	牛乳
11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
	野菜のごまマヨ和え	キャベツ、きゅうり、もやし、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)、三温糖、濃口しょうゆ、酢、白いりごま、白すりごま、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)
	沢煮椀	豚肉、米油、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、たけのこ、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
	ごはん	米
14日 (月)	いわて純情メンチカツ	いわて純情メンチカツ(豚肉、パン粉、豚脂肪、たまねぎ、砂糖、ウスターソース、小麦粉加工品、食塩、酵母エキス、香辛料、加工でん粉、炭酸カルシウム、増粘多糖類)、揚げ油(米油)
	磯辺和え	もやし、ほうれんそう、にんじん、のり、薄口しょうゆ
	えのきだけのみそ汁	えのきだけ、キャベツ、にんじん、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡材製剤)、みずな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
	ごはん	米
15日 (火)	麦ごはん	米、大麦
	さわらの西京焼き	さわら、みそ、砂糖、発酵調味料、酒
	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)
	春のすまし汁	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、カロテン)、水)、だいこん、にんじん、菜の花、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、薄口しょうゆ、食塩
	チーズ(中学校のみ)	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
16日 (水)	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))
	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(米油)
	野菜のツナ和え	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
	じゃがいもと高野豆腐のみそ汁	高野豆腐(大豆、製造用剤、豆腐用凝固剤)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
17日 (木)	ごはん	米
	だし巻き玉子	鶏卵、水、でん粉、砂糖、希釈つゆ(しょうゆ、食塩、砂糖、削り節(かつお・うるめ)、発酵調味料、煮干し、酵母エキス、昆布、調味料(アミノ酸等))、トレハロース、食塩、植物油
	煮じゃ昆布	豚肉、刻み昆布、にんじん、こんにゃく、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡材製剤)、しいたけ、大豆、さやいんげん、ごま油、濃口しょうゆ、酒、みりん、三温糖、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	キャベツと生揚げのみそ汁	キャベツ、にんじん、たまねぎ、生揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、みずな、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7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
18日 (金)	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
	たこ焼き風 たこメンチカツ	たこメンチカツ(たら、きゃべつ、たこ、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、紅しょうが、あおさ粉、【衣】パン粉、小麦粉、大豆たん白、とうもろこしでん粉、菜種油脂、食塩、水)、揚げ油(米油)、中濃ソース(醸造酢、トマト、ブルーネ、たまねぎ、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物(とうもろこし)、酵母エキス、香辛料、水)、あおさ粉
	かりぼり和え	もやし、きゅうり、つぼ漬け(干しだいこん、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、しょうゆ、アミノ酸液、食塩、醸造酢、発酵調味料、たんぱく加水分解物)、食塩
	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)
	牛乳	牛乳
21日 (月)	麦ごはん	米、大麦
	いわしの梅煮	いわし、砂糖、水あめ、しょうゆ、梅酢、発酵調味料、でん粉、梅肉ペースト、かつお削り節、こんぶだし、水、増粘剤(キサンタンガム)、着色料(紅麹、しそ色素)
	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、さば)
	めかぶ汁	めかぶ、はくさい、にんじん、豆腐、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
22日 (火)	ごはん	米
	揚げ餃子の 甘酢あんかけ	餃子(キャベツ、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(米油)【タレ】砂糖、濃口しょうゆ、酢、水、でん粉
	バンバンジーサラダ	ささみフレーク(鶏肉、野菜エキス、食塩、馬鈴薯でん粉、水)、キャベツ、きゅうり、もやし、にんじん、ごま油、酢、薄口しょうゆ、ラー油、砂糖、白ねりごま、白いりごま
	中華風卵スープ	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))、わかめ、たけのこ、にんじん、たまねぎ、チンゲンサイ、鶏卵、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)、濃口しょうゆ、こしょう、でん粉、ごま油
	牛乳	牛乳
23日 (水)	麦ごはん	米、大麦
	野菜のポテトカップ グラタン	ショートニング、マッシュポテト、豆乳、おから、じゃがいも、たまねぎ、米粉、にんじん、とうもろこし、水あめ、ほうれんそう、水溶性食物繊維、植物油、ソテーオニオン、食塩、砂糖、大豆粉、酵母エキス、香辛料、水、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、炭酸カルシウム、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤(キサンタンガム)
	レモンドレッシング サラダ	キャベツ、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、にんじん、たまねぎ、ブルーネ、食塩、たん白加水分解物、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
24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、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
	春キャベツスープ	キャベツ、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、たまねぎ、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、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
	豆乳プリン	【豆乳プリン】豆乳、水あめ、ショートニング、砂糖、水溶性食物繊維、食塩、水、ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、乳化剤、香料、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素 【カラメルソース】水あめ、砂糖、デキストリン、水、カラメル色素、ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉)、香料
	牛乳	牛乳

令和7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
25日 (金)	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
	大根と生揚げのみそ汁	生揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、わかめ、だいこん、にんじん、ぶなしめじ、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
28日 (月)	麦ごはん	米、大麦
	ますの南部焼き	ます、みそ、濃口しょうゆ、みりん、酒、白すりごま、白いりごま
	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、昆布)
	かきたま汁	鶏卵、豆腐、たまねぎ、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、昆布)
	牛乳	牛乳
30日 (水)	ごはん	米
	高野豆腐の揚げ煮	高野豆腐(大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤)、でん粉、揚げ油(米油)、鶏肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、米油、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、食塩、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	キャベツの塩昆布和え	キャベツ、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
	チンゲンサイのみそ汁	チンゲンサイ、じゃがいも、たまねぎ、しいたけ、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳