

令和8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 (木)	ごはん	米
	和風きんぴら包み焼き	和風きんぴら包み焼き(鶏肉、たまねぎ、ごぼう、豆腐、鶏皮、粒状植物性たん白、小麦不使用しょうゆ、にんじん、砂糖、みりん、植物油、ぶどう糖、しょうが、食塩、豚ゼラチン、酵母エキス、液状混合調味料、ごま、香辛料、水、加工でん粉、セルロース、凝固剤、安定剤(グァーガム)、ピロリン酸第二鉄)
	こんにやく炒め	こんにやく、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)
	キャベツと豆腐のみそ汁	豆腐、キャベツ、にんじん、ぶなしめじ、たまねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
10日 (金)	ごはん	米
	いわて純情メンチカツ	いわて純情メンチカツ(豚肉、豚脂肪、パン粉、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))
	野菜のカルシウムおなか和え	キャベツ、なのはな、もやし、にんじん、骨丸ごと味付けおなか(かつお節、濃口しょうゆ、醸造酢、砂糖、かつお骨粉末、魚介エキス(雑節エキス、デキストリン、食塩、発酵調味料、砂糖)、食塩、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、薄口しょうゆ)
	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、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、みつば、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、濃口しょうゆ、塩、酒
	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、砂糖、豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、いちご果汁、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
13日 (月)	麦ごはん	米、大麦
	赤魚の南部焼き	赤魚、みそ、濃口しょうゆ、みりん、酒、白すりごま、白いりごま
	豚肉と野菜の生姜炒め	豚肉、酒、キャベツ、もやし、にんじん、ピーマン、しょうが、三温糖、濃口しょうゆ、米油
	じゃがいものみそ汁	油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、じゃがいも、にんじん、えのきだけ、たまねぎ、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
14日 (火)	ごはん	米
	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、こまつな、にんじん、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
	わかめと生揚げのみそ汁	わかめ、生揚げ(豆乳、イソマルトデキストリン、食塩、揚げ油、加工でん粉、豆腐用凝固剤、リン酸カルシウム、安定剤(キサンタンガム)、ピロリン酸第二鉄、酵素、水)、にんじん、だいこん、しいたけ、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
牛乳	牛乳	
15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))
	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、こんにやく、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、カロチン)、水)、だいこん、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 (木)	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(米油)
	大根とわかめのツナ和え	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、炭酸カリウム、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 (金)	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
	かりぼり和え	もやし、きゅうり、つぼ漬(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)、酸味料、着色料(カラメル))、食塩
	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、イソマルトデキストリン、食塩、揚げ油、加工でん粉、豆腐用凝固剤、リン酸カルシウム、安定剤(キサンタンガム)、ピロリン酸第二鉄、酵素、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8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
20日 (月)	麦ごはん	米、大麦
	高野豆腐の揚げ煮	高野豆腐(大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤)、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
21日 (火)	ごはん	米、大麦
	だし巻き玉子	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)、鉄含有加工助剤(ピロリン酸第二鉄等)、トレハロース、カルシウム食用卵殻粉、食塩、植物油)
	【卵アレルギー対応食】 いわしの生姜煮	いわしの生姜煮(いわし、水あめ、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、しょうが、昆布だし、醸造酢、食塩、水、増粘剤、着色料、調味料)
	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、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、薄口しょうゆ、食塩
牛乳	牛乳	
22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)
	フレンチサラダ	ブロッコリー、キャベツ、きゅうり、にんじん、酢、米油、食塩、砂糖、こしょう
	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、ブルーベリー、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
23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
	【乳アレルギー対応食】 プレーンパン	小麦粉、ショートニング、砂糖、発酵風味料、イースト、食塩、調整水
	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、水あめ、砂糖、醸造酢、食塩、加工でん粉、増粘多糖類、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、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
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	
24日 (金)	ごはん	米
	あじフライ	あじフライ(あじ、パン粉、小麦粉、食塩、増粘剤製剤、水)、揚げ油(米油)
	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	豆腐、鶏卵、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)
	【卵アレルギー対応食】 豆腐のすまし汁	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、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
牛乳	牛乳	

令和8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
27日 (月)	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、水あめ、砂糖、醸造酢、食塩、加工でん粉、増粘多糖類、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、水)、パン粉、パセリ
	キャベツのカレーソテー	キャベツ、にんじん、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))、ピーマン、米油、カレー粉、食塩、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)
	仲良し豆乳シチュー	鶏肉、米油、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、ホワイトルウ(小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、粉末水あめ、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、ホワイトペッパー、調味料(アミノ酸等))、豆乳、こしょう
	牛乳	牛乳
28日 (火)	ごはん	米
	豚丼の具	豚肉、酒、たまねぎ、しょうが、しいたけ、こんにゃく、にら、米油、三温糖、濃口しょうゆ
	おからサラダ	おから、にんじん、きゅうり、じゃがいも、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)、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂、水あめ、砂糖、醸造酢、食塩、加工でん粉、増粘多糖類、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、水)、酢、三温糖、食塩、こしょう
	大根のみそ汁	わかめ、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、だいこん、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
30日 (木)	麦ごはん	米、大麦
	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(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
	キャベツと豚肉の和風スープ	豚肉、しょうが、米油、キャベツ、えのきだけ、ねぎ、酒、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、濃口しょうゆ、食塩、こしょう
	牛乳	牛乳