令和2年度4月　詳細献立表（通常給食）

※以下の点にご注意ください※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物（えびやいか、タコなど）が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。**揚げ油の使用回数は献立名の横に記載**していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、でん粉（じゃがいもまたはとうもろこし）、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する（コンタミネーション）場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材量原材料表をご覧ください。
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

4/9　(木)

五目ちらし
牛乳
桜のすまし汁
鰆の幽庵焼き
たけのことふきの煮物
桜もち

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	55.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.40
米酢	8.00
食塩	0.10
上白糖	3.00
油揚げ(細切り)	5.00
干ししいたけ(スライス)	0.50
れんこん L～2L	5.00
こいくちしょうゆ	4.00
清酒	1.00
上白糖	2.00
本みりん	1.00
月 さけ焼きほぐし(レトルト)	20.00
むき枝豆(冷凍)	5.00
飲用牛乳 200ml	206.00
水	125.00
だし昆布	0.60
かつお節 厚削り だし用	3.00
食塩	0.35
うすくちしょうゆ	2.00
清酒	1.00
冷凍豆腐(さいの目)	20.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00
月 ちらしかまぼこ(桜ピンク)	8.00
こまつな	10.00
長ねぎ	5.00
さわら切り身 40g	40.00
さわら切り身 40g	40.00
さわら切り身 40g	40.00
さわら切り身 60g	60.00
本みりん	1.00
こいくちしょうゆ	1.00
ゆず果汁 500ml	2.00
水	9.00
本みりん	1.20
上白糖	0.70
こいくちしょうゆ	1.80
ゆず果汁 500ml	0.50
でん粉	0.35
糸こんにゃく カット	15.00
だし汁	10.00
本みりん	0.50
上白糖	1.00
うすくちしょうゆ	3.00
たけのこ水煮	25.00
月 ふき水煮 カット	25.00
月 桜もち(関西風)	30.00

4/10　(金)

ご飯
牛乳
肉豆腐
じゃこサラダ
清見オレンジ

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	0.80
豚ばら小間	30.00
たまねぎ	50.00
干ししいたけ(スライス)	1.00
上白糖	3.00
こいくちしょうゆ	7.00
清酒	1.00
本みりん	1.00
水	30.00
月 冷凍焼き豆腐(さいの目)	80.00
しらたき カット	15.00
ごま油	1.00
ちりめんじゃこ	4.00
キャベツ	35.00
にんじん	5.00
きゅうり	10.00
しそドレッシング 1L	5.25
清見オレンジ 2L	40.00

4/13　(月)

ご飯
牛乳
じゃが芋ともやしの味噌汁
鯖の香味焼き
キャベツと茎わかめのサラダ

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
水	110.00
煮干し だし用	2.20
じゃがいも	30.00
緑豆もやし	20.00
冷凍豆腐(さいの目)	10.00
油揚げ(細切り)	10.00
白味噌	3.50
赤味噌	3.50
長ねぎ	10.00
さば切り身 40g	40.00
さば切り身 40g	40.00
さば切り身 40g	40.00
さば切り身 60g	60.00
清酒	1.00
上白糖	0.70
こいくちしょうゆ	2.50
トウバンジャン	0.20
しょうが	0.80
ごま油	0.60
キャベツ	30.00
にんじん	5.00
くきわかめ(塩抜き・冷凍)	5.00
こまつな	10.00
たまねぎ	4.00
サラダ油(米) 16.5kg	1.00
こいくちしょうゆ	1.00
米酢	2.50
食塩	0.25
白こしょう	0.02
上白糖	0.16

4/14　(火)

ご飯
牛乳
肉じゃが
卵焼き
ほうれん草とえのきののり和え
(刻みのり)

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.40
しょうが	0.60
豚かた小間	25.00
たまねぎ	60.00
にんじん	20.00
しらたき カット	30.00
じゃがいも	60.00
水	20.00
清酒	1.50
本みりん	1.50
三温糖	2.00
こいくちしょうゆ	6.00
殺菌液卵(チルド)　10kg	45.00
水	10.00
和風だしの素	0.10
食塩	0.30
こいくちしょうゆ	0.20
上白糖	1.00
紙カップ 100ml	1.00
ほうれんそう	40.00
えのきたけ 1/3カット バラ	20.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.00
こいくちしょうゆ	2.00
米酢	2.00
食塩	0.10
白こしょう	0.02
上白糖	0.16
刻みのり 20g袋	1.00

4/15　(水)

ココアパン
牛乳
春野菜のクリームシチュー
大根とツナのサラダ
でこぼん

食　品　名	純使用g
ココアパンコッペ(学) 粉40g	40.00
ココアパンコッペ(学) 粉50g	50.00
ココアパンコッペ(学) 粉60g	60.00
ココアパンコッペ(学) 粉70g	70.00
飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
鶏もも皮なし1cm角	30.00
白ワイン	1.00
たまねぎ	40.00
にんじん	10.00
じゃがいも	40.00
食塩	0.20
白こしょう	0.03
スープストックチキン(学)	1.70
水	40.00
小麦粉(薄力粉)	5.00
バター	2.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.00
調理用牛乳 10L	40.00
月 スキムミルク	5.00
春キャベツ	15.00
生クリーム 1L	4.00
グリンピース(生) むき	3.00
だいこん	30.00
きゅうり	15.00
まぐろ油漬レトルト(フレーク，ライト)	10.00
白すりごま	1.00
胡麻ドレッシング 1L	7.50
でこぼん 2L	40.00

令和2年度4月　詳細献立表（通常給食）

4/16　(木)

チキンカレーライス(ご飯)(カレー)
牛乳
キャベツとコーンのサラダ
お祝いケーキ

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
米粒麦	5.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
にんにく	0.50
しょうが	0.50
カレー粉 1kg	0.10
鶏もも皮なし1.5cm角	25.00
白ワイン	0.60
たまねぎ	30.00
にんじん	25.00
じゃがいも	60.00
水	75.00
スープストックチキン(学)	0.50
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00
おろしりんご(レトルト)	2.00
無着色中濃ソース(学)	2.00
トマトケチャップ 3kg	2.00
カレーフレーク(給食用)	12.00
白こしょう	0.04
飲用牛乳 200ml	206.00
キャベツ	40.00
にんじん	10.00
ホールコーン	10.00
たまねぎ	3.00
サラダ油(米) 16.5kg	3.00
りんご酢	3.00
食塩	0.40
白こしょう	0.03
上白糖	0.16
月 お祝いケーキ	45.00

4/17　(金)

赤飯
牛乳
すまし汁
銀鮭の塩焼き
煮しめ

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	49.00
もち米	16.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
食塩	0.60
ささげ(乾)	3.00
飲用牛乳 200ml	206.00
水	130.00
だし昆布	0.65
かつお節 厚削り だし用	3.25
にんじん	10.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00
冷凍豆腐(さいの目)	20.00
食塩	0.40
うすくちしょうゆ	2.00
月 祝なると(スライス) 160g	8.00
こまつな	10.00
甘塩ぎんざけ切り身 40g	40.00
甘塩ぎんざけ切り身 40g	40.00
甘塩ぎんざけ切り身 40g	40.00
甘塩ぎんざけ切り身 60g	60.00
清酒	2.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.30
こんにゃく(1.5cm角切り)	10.00
ごぼう 洗い	7.00
にんじん	15.00
干ししいたけ(スライス)	0.30
たけのこ水煮	15.00
月 さつま揚げ(短冊切り)	10.00
水	8.00
清酒	1.00
本みりん	2.00
上白糖	2.00
こいくちしょうゆ	3.00
さといも(冷凍)乱切り	30.00

4/20　(月)

たけのこご飯
牛乳
豚汁
いかの甘酢あんかけ【揚げ油①】
キャベツとにらのおひたし
(糸削り節)

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	60.00
うすくちしょうゆ	2.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.30
ゆでたけのこ	20.00
油揚げ(細切り)	5.00
和風だしの素	0.50
本みりん	1.00
うすくちしょうゆ	2.00
飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	0.50
豚かた小間	15.00
ごぼう 洗い	5.00
糸こんにゃく カット	5.00
にんじん	10.00
だいこん	20.00
じゃがいも	30.00
水	100.00
煮干し だし用	2.00
冷凍豆腐(さいの目)	15.00
赤味噌	3.20
白味噌	3.20
長ねぎ	8.00
いか切り身 40g	40.00
いか切り身 40g	40.00
いか切り身 40g	40.00
いか切り身 60g	60.00
清酒	2.00
でん粉	8.00
揚げサラダ油	4.00
水	5.00
こいくちしょうゆ	2.20
上白糖	3.50
米酢	5.00
でん粉	0.30
にんじん	10.00
キャベツ	30.00
にら	15.00
こいくちしょうゆ	3.00
本みりん	2.00
かつお節糸削り 30g袋	1.00

4/21　(火)

ご飯
牛乳
厚揚げとうずら卵の中華煮
キャベツと海藻のサラダ
カラマンダリンオレンジ

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	0.50
トウバンジャン	0.15
豚かた小間	10.00
にんじん	20.00
たまねぎ	40.00
水	30.00
ガラスープ 濃縮	6.00
食塩	0.30
白こしょう	0.03
こいくちしょうゆ	4.00
うずら卵水煮	25.00
冷凍むきえび	15.00
清酒	1.00
生揚げ(さいの目)	80.00
でん粉	2.00
チンゲンサイ	10.00
ごま油	0.50
にんじん	5.00
キャベツ	30.00
きゅうり	10.00
海藻ミックス	1.20
中華ドレッシング 1L	7.50
カラマンダリンオレンジ 2L	30.00

4/22　(水)

スパゲッティミートソース
(スパゲッティ)(ミートソース)
牛乳
大根ときゅうりのサラダ
清見オレンジ

食　品　名	純使用g
ハーフスパゲッティ 1.9mm	60.00
ピュアオリーブ油	6.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.30
にんにく	0.80
しょうが	0.80
セロリー	1.60
豚もも挽き	15.00
ナツメグパウダー	0.04
赤ワイン	1.60
たまねぎ	48.00
にんじん	24.00
月 大豆ミート(ミンチ)	7.00
食塩	0.20
白こしょう	0.04
トマトケチャップ 3kg	24.00
トマトピューレ 3kg	24.00
月 カットトマト 3kg	12.00
無着色ウスターソース(学)	1.60
無着色中濃ソース(学)	3.20
上白糖	0.16
粉チーズ	1.60
飲用牛乳 200ml	206.00
だいこん	30.00
にんじん	5.00
きゅうり	20.00
イタリアンドレッシング 1L	7.50
清見オレンジ 2L	40.00

4/23　(木)

ご飯
牛乳
大根と油揚げの味噌汁
めばるの薬味だれがけ
ごま和え

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
水	110.00
煮干し だし用	2.20
だいこん	30.00
油揚げ(細切り)	10.00
じゃがいも	30.00
赤味噌	3.40
白味噌	3.40
長ねぎ	10.00
めばる切り身 40g	40.00
めばる切り身 40g	40.00
めばる切り身 40g	40.00
めばる切り身 60g	60.00
清酒	3.00
水	6.00
しょうが	1.50
こいくちしょうゆ	2.30
上白糖	1.50
米酢	0.70
長ねぎ	3.50
でん粉	0.18
ごま油	0.40
にんじん	5.00
緑豆もやし	35.00
こまつな	15.00
白すりごま	3.00
こいくちしょうゆ	3.00
上白糖	2.00
本みりん	2.30
白ねりごま	1.00

令和2年度4月　詳細献立表（通常給食）

4/24　(金)

バターライス
牛乳
コーンポタージュ
ハニーマスタードチキン
しめじとキャベツのサラダ

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
バター	2.50
食塩	0.20
パセリチップ	0.10
飲用牛乳 200ml	206.00
月 ベーコンせん切り(ばら)	5.00
たまねぎ	50.00
水	55.00
スープストックチキン(学)	1.70
月 クリームコーン 1kg袋	55.00
バター	1.50
小麦粉(薄力粉)	1.50
調理用牛乳 10L	45.00
月 スキムミルク	5.00
食塩	0.20
白こしょう	0.03
生クリーム 1L	3.00
パセリチップ	0.03
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00
食塩	0.15
白こしょう	0.01
月 粒入りマスタード	2.00
こいくちしょうゆ	2.00
はちみつ	2.00
白ワイン	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
キャベツ	25.00
ぶなしめじ バラ	10.00
きゅうり	10.00
サラダ油(米) 16.5kg	1.80
上白糖	0.80
白こしょう	0.02
食塩	0.40
レモン汁 500ml	1.60
たまねぎ	2.00

4/27　(月)

ご飯
牛乳
けんちん汁
鰆の西京焼き
わかめとツナの和え物

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
ごま油	0.50
ごぼう 洗い	5.00
糸こんにゃく カット	8.00
にんじん	10.00
干ししいたけ(スライス)	0.30
水	110.00
だし昆布	1.10
かつお節 厚削り だし用	2.20
だいこん	20.00
じゃがいも	25.00
油揚げ(細切り)	5.00
冷凍豆腐(さいの目)	15.00
食塩	0.17
こいくちしょうゆ	4.50
長ねぎ	5.00
さわら切り身 40g	40.00
さわら切り身 40g	40.00
さわら切り身 40g	40.00
さわら切り身 60g	60.00
白味噌	6.00
上白糖	1.00
本みりん	2.00
清酒	1.00
こいくちしょうゆ	0.30
キャベツ	30.00
きゅうり	5.00
カットわかめ	1.00
まぐろ油漬レトルト(フレーク，ライト)	10.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.50
こいくちしょうゆ	2.00
米酢	2.50
食塩	0.10
白こしょう	0.02
粉からし	0.02
上白糖	0.16

4/28　(火)

ご飯
牛乳
チンゲンサイと豆腐の卵スープ
酢豚【揚げ油②】
フルーツ白玉

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	65.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
水	115.00
スープストックチキン(学)	1.90
にんじん	10.00
たまねぎ	20.00
冷凍豆腐(さいの目)	15.00
清酒	1.00
こいくちしょうゆ	2.00
白こしょう	0.03
でん粉	1.00
鶏卵 L	15.00
しょうが	0.50
チンゲンサイ	10.00
長ねぎ	5.00
ごま油	0.50
豚かた1.5cm角	40.00
しょうが	0.60
こいくちしょうゆ	1.00
清酒	1.00
でん粉	10.00
揚げサラダ油	2.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.70
にんじん	10.00
たまねぎ	30.00
ピーマン	5.00
トマトケチャップ 3kg	6.00
上白糖	3.50
こいくちしょうゆ	2.50
水	20.00
スープストックチキン(学)	0.30
米酢	7.00
でん粉	0.70
白玉もち(冷凍)	25.00
水	10.00
上白糖	2.00
白ワイン	1.00
パインチビットシロップ漬け 2kg	10.00
月 黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	10.00
みかんシロップ漬け 2kg	10.00

4/30　(木)

ご飯
牛乳
じゃが芋と玉ねぎの味噌汁
鰯の南蛮漬け【揚げ油③】
からし和え

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
水	110.00
煮干し だし用	2.20
じゃがいも	40.00
たまねぎ	30.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00
油揚げ(細切り)	5.00
白味噌	3.40
赤味噌	3.40
カットわかめ	0.50
いわし開き 40g	40.00
いわし開き 40g	40.00
いわし開き 40g	40.00
いわし開き 50g	50.00
清酒	3.00
しょうが	0.20
でん粉	8.00
揚げサラダ油	4.00
たまねぎ	7.00
にんじん	3.00
こいくちしょうゆ	2.50
本みりん	1.00
上白糖	1.50
一味唐辛子	0.01
水	5.00
米酢	2.50
にんじん	5.00
緑豆もやし	30.00
こまつな	15.00
こいくちしょうゆ	3.00
上白糖	0.70
粉からし	0.06