※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、酒、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。
- 年間・学期・月の使用食材原材料 表をご覧ください。 月の原材料表に記載のある食品

・加工食品等の詳細な原材料は、

名には「月」と表示してあります。

4/10 (P)	ı	令和5年度4月 詳紹 4/11 (//)	日本		~3 FU4			1/11 (A)	
4/10 (月)		4/11 (火)	4/12 (水)		4/13 (木)	4/14 (金)			
鮭とグリンピースの混ぜご飯		ご飯		米粉スライスパン		たけのこご飯		ご飯	
豆乳		豆乳		豆乳		豆乳		豆乳	
けんちん汁		厚揚げの中華煮		ジュリエンヌスープ		すまし汁		じゃが芋とわかめの味噌汁	
ささみの磯辺揚げ【揚げ油①】		白菜と海藻のサラダ		かつおのオーロラソースがけ【揚	ガ油の1	鯖の塩焼き		豚肉の生姜炒め	
じゃこサラダ		日来と海床のグラブ		ミックスフルーツ	7/шел	切り干し大根のサラダ		もやしと小松菜ののり和え	
042979				ミックスフルージ		切り干し入板のタフタ		もらしと小仏来ののり加え	
食品 名	純使用g	食 品 名	純使用g	食 品 名	純使用g	食品名	純使用g	食 品 名	純使
精白米(慣行)	62.00	精白米(慣行)	70.00	米粉スライスパン 16枚入	63.75	精白米(慣行)	62.00	精白米(慣行)	70.
うすくちしょうゆ	0.30	大豆飲料 200ml	216.00	米粉スライスパン 16枚入	42.50	うすくちしょうゆ	1.00	大豆飲料 200ml	216.
グリンピース(生) むき	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	米粉スライスパン 16枚入	85.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	水	115.
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	しょうが	0.50	米粉スライスパン 16枚入	106.25	しょうが	1.00	煮干し だし用	3.
さけ 2㎝角切り	15.00	トウバンジャン 130g	0.15	大豆飲料 200ml	216.00	鶏むね皮なし挽き	6.00	じゃがいも	35.
清酒	1.00	豚かた小間	15.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	10.00	清酒	0.50	油揚げ 100g	8.
食塩	0.20	にんじん	20.00	たまねぎ	20.00	ゆでたけのこ	15.00	白味噌(減塩)	4.
うすくちしょうゆ	2.10	たまねぎ	40.00	セロリー	5.00	油揚げ 100g	10.00	赤味噌(減塩)	4.
大豆飲料 200ml	216.00	水	30.00	スープストックチキン(学)	2.00	和風だしの素	0.80	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	
ごま油	0.50	スープストックチキン(学)	1.70	食塩	0.20	本みりん	1.00	長ねぎ	10
ごぼう 洗い	8.00	食塩	0.30	白こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	1.50	サラダ油(米) 1.5kg	0
糸こんにゃく カット	8.00	白こしょう	0.03	水	110.00	大豆飲料 200ml	216.00	豚かた小間	25
こんじん	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	にんじん	10.00	水	125.00	豚もも小間	25
干ししいたけ(スライス)	0.30	冷凍いか短冊	20.00	えのきたけ 1/3カット バラ	7.00	だし昆布	0.50	清酒	1
水	110.00	清酒	1.00	春キャベツ	30.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	たまねぎ	60
だし昆布	1.10	冷凍生揚げ(さいの目)	90.00	かつお 1.5㎝角切り		月 ちらしかまぼこ(桜ピンク)	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	5
かつお節 厚削り だし用	2.20	でん粉	2.00	しょうが		月 木綿豆腐 300g	15.00	上白糖	2
だいこん 	20.00	チンゲンサイ	10.00	にんにく	0.30	食塩	0.30	本みりん	2
きといも いちょう切り(2cm×2cm×1cm幅)	20.00	ごま油 はくさい	0.50 20.00	白ワイン 食塩	2.00	うすくちしょうゆ 清酒	2.50	しょうが 緑豆もやし	20
曲揚げ 100g 木綿豆腐 300g	8.00 20.00	こまつな	20.00		0.10	ー 有個 でん粉	1.00 1.00	こまつな	20
木柿豆腐 300g 食塩	0.25	にんじん	5.00	でん粉	6.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g		えのきたけ 1/3カット バラ	10
^{民塩} こいくちしょうゆ 1.8L	4.50	にんしん 備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50	した。 場げサラダ油	5.00	偏角粒深具材(わかめ ほうれん草 油揚り)100g 長ねぎ	10.00	こんじん	5
といくらしょ ブル 1.6L 長ねぎ	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	一物パラフタ油 ピュアオリーブ油 0.91kg	0.30	さば切り身 40g	40.00	サラダ油(米) 1.5kg	2
践ささみ 40g	40.00	米酢	3.00	にんにく	0.30	さば切り身 40g さば切り身 40g	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2
鳴ささみ 40g	40.00	上白糖	0.75	トマトケチャップ 285g	6.00	さば切り身 40g さば切り身 40g	40.00	- といくうしょ ファ 1.6L - 米酢	2
鳴ささみ 40g	40.00	ごま油	1.75	ノンエッグマヨネーズ 1kg(エッグケア)	6.00	さば切り身 50g	50.00	食塩	0
鳴ささみ 50g	50.00	こよ油	1./3	無着色ウスターソース(学)	2.60	食塩	0.10	白こしょう	0
_続 とこの 30g 食塩	0.20			上白糖	3.60	清酒	3.00	上白糖	0
清酒	0.80			水	7.50	切り干し大根		エロ	1
青のり	0.20			でん粉	0.30	にんじん	10.00	71 X10700 5 Zoga	1 -
米粉	6.00			月 ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	55.00	きゅうり	8.00		
易げサラダ油	5.00			水 水	10.00	緑豆もやし	10.00		
ごま油	1.00			上白糖	2.00	サラダ油(米) 1.5kg	3.70		
5りめんじゃこ	3.00			レモン汁 500ml	0.30	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00		
キャベツ	35.00					米酢	3.70		
こんじん	5.00					食塩	0.10		
きゅうり	10.00					白こしょう	0.03		
自すりごま	2.00					上白糖	0.30		
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00								
长 香作	1.50								
上白糖	1.00								
ごま油	0.75								
自ねりごま	1.50								
	1				1	1	1	l .	1

令和5年度4月 詳細献立表(食物アレルギー対応給食)

でも1741支4月 6千和明N工会(及物 / レルナードルの 及 /											
4/17 (月)		4/18 (火)		4/19 (水)		4/20 (木)		4/21 (金)		4/24 (月)	
チキンカレーライス(麦ご飯)		赤飯		米粉スライスパン		ご飯		豚丼(麦ご飯)		ご飯	
(チキンカレー)		豆乳		豆乳		豆乳		(豚丼の具)		豆乳	
いちご豆乳		すまし汁		ビーンズチャウダー		白菜と油揚げのごま味噌汁		豆乳		トックスープ	
							0.1				
	にんじんサラダ ささみのさざれ焼き			ハンバーグイタリアンソース		白身魚の甘辛あんかけ【揚げ油③】		呉汁		鶏肉の中華ソース	
お祝いゼリー(いちご)		肉じゃが		清見オレンジ(1/6)		こんにゃくサラダ		清見オレンジ(1/6)		春雨の中華サラダ	
食 品 名	純使用g		純使用g	食 品 名	純使用g	食 品 名	純使用g	食 品 名	純使用g	食 品 名	純使用g
精白米(慣行)	68.00	精白米(慣行)	35.00	米粉スライスパン 16枚入	63.75	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00
米粒麦	5.00	もち米	35.00	米粉スライスパン 16枚入	42.50	大豆飲料 200ml	216.00	米粒麦	5.00	大豆飲料 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg にんにく	0.50 0.50	食塩 あずき(乾)	0.40 3.00	米粉スライスパン 16枚入 米粉スライスパン 16枚入	85.00 106.25	水 煮干し だし用	100.00	サラダ油(米) 1.5kg しょうが	0.50 0.40	サラダ油(米) 1.5kg しょうが	0.80 0.30
しょうが	0.50	黒いりごま	0.50	大豆飲料 200ml	216.00	点十0 た0用 なめこ(レトルト)	10.00	豚かた小間	30.00	豚ももせん切り	23.00
カレー粉 100g	0.10	大豆飲料 200ml	216.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅		月 木綿豆腐 300g	15.00	豚ばら小間	10.00	清酒	1.00
鶏もも皮なし1.5cm角	30.00	水	120.00	たまねぎ	35.00	油揚げ 100g	10.00	清酒	1.30	л у	120.00
白ワイン	0.60	だし昆布	0.65	水	50.00	はくさい	30.00	ささがきごぼう	8.00	スープストックチキン(学)	2.20
たまねぎ	40.00	かつお節 厚削り だし用	3.25	スープストックチキン(学)	1.00	白味噌(減塩)	4.10	たまねぎ	40.00	にんじん	10.00
スープストックチキン(学)	0.50	にんじん	10.00	にんじん	10.00	赤味噌(減塩)	4.10	水	8.00	たけのこ水煮	10.00
白こしょう	0.04	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	じゃがいも	30.00	白ねりごま	2.00	三温糖	4.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00
じゃがいも	60.00	3	20.00	調製豆乳 1L	50.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50	こいくちしょうゆ 1.8L	8.50	食塩	0.15
にんじん	3.00	食塩	0.25	白いんげん豆ペースト	15.00	ホキ切り身 40g	40.00	本みりん	2.50	白こしょう	0.03
水がなっているまとれる	65.00 20.00	うすくちしょうゆ	2.10	白いんげん豆(ゆで)	10.00	ホキ切り身 40g	40.00	大豆飲料 200ml	216.00	トックもち にら	25.00
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg レンズ豆	3.00	月 祝なると(スライス) 160g カットわかめ	10.00 0.50	食塩白こしょう	0.20 0.03	ホキ切り身 40g ホキ切り身 50g	40.00 50.00	水 煮干し だし用	95.00 2.00	長ねぎ	7.00 10.00
りんご	2.00	鶏ささみ 40g	40.00	日としょう	2.00	ネキ切りす 30g 食塩	0.10	だいこん	15.00	ごま油	0.50
無着色中濃ソース(学)	2.00	鶏ささみ 40g	40.00	むき枝豆(冷凍)	5.00	清酒	3.00	にんじん	10.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
トマトケチャップ 285g	2.00	鶏ささみ 40g	40.00	豚もも挽き	52.00	しょうが	1.00	糸こんにゃく カット	7.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
カレーフレーク(アレルギー用)	10.00	鶏ささみ 50g		月 コーンフレーク	4.00	でん粉	8.00	さといも いちょう切り(2cm×2cm×1cm幅)	20.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
大豆飲料(いちご味) 200ml	216.00	ノンエッグマヨネーズ 1kg(エッグケア)	7.00	無調整豆乳 200ml	4.00	揚げサラダ油	4.00	冷凍生揚げ(さいの目)	25.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00
キャベツ	15.00	食塩	0.10	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.20	大豆水煮	10.00	清酒	2.00
にんじん	20.00	白こしょう	0.01	食塩	0.10	本みりん	1.00	調製豆乳 1L	15.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
きゅうり	10.00		10.00	白こしょう	0.02	上白糖	2.00	白味噌(減塩)	4.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.80
まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	8.00	パセリチップ	0.04	ナツメグパウダー	0.02	水	8.00	赤味噌(減塩)	4.00	にんにく	0.10
たまねぎ サラダ油(米) 1.5kg	3.00	豚ばら小間 豚かた小間	5.00 5.00	ピュアオリーブ油 0.91kg にんにく	0.30 0.25	でん粉 三色サラダこんにゃく	0.30 15.00	しょうが 長ねぎ	0.30 8.00	しょうが トウバンジャン 130g	0.20 0.10
り り り か	3.00	しょうが	0.30	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	15.00	キャベツ	25.00	清見オレンジ 2L	26.60	清酒	1.50
食塩	0.30	たまねぎ	20.00	トマトピューレ 1kg	6.00	きゅうり	10.00	M30710 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	20.00	上白糖	3.00
白こしょう	0.02	にんじん	10.00	トマトケチャップ 285g	6.00	にんじん	5.00			こいくちしょうゆ 1.8L	3.50
上白糖	0.20	しらたき カット	7.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	サラダ油(米) 1.5kg	3.70			りんご	3.00
月 お祝いゼリー	45.00	じゃがいも	40.00	でん粉	0.10	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00			きくらげ(乾) 短冊切り	0.50
		水	6.00	上白糖	0.60	米酢	3.70			緑豆はるさめ 5cmカット	4.00
		本みりん	0.60	バジルチップ	0.03	食塩	0.10			にんじん	10.00
		三温糖	1.00	清見オレンジ 2L	26.60	白こしょう	0.03			チンゲンサイ	20.00
		こいくちしょうゆ 1.8L	3.00			上白糖	0.30			こいくちしょうゆ 1.8L	3.60
		清酒 さやいんげん(生)	0.60							米酢 上白糖	3.60
		さらいんけん(主)	3.00							ごま油	0.90 2.10
										こる価	2.10
	1	1	1	1	1						1

令和5年度4月 詳細献立表(食物アレルギー対応給食)

				1-1			
4/25 (火)		4/26 (水)		4/27	(木)	4/28 (金)	
ひじきご飯		ツナとアスパラの豆乳スパゲッティ	(玄米麺)	ご飯		チキンピラフ	
豆乳		(豆乳ソース)	(/	豆乳		豆乳	
		` '					
大根と厚揚げの味噌汁		いちご豆乳		こしね汁		ミネストローネ	
ししゃものから揚げ【揚げ	油④】	ひよこ豆のサラダ		ソースカツ【揚げ油	5]	タンドリーフィッシュ	
ごま和え		さくらんぼゼリー		たけのことふきの煮!	物	アーモンドサラダ	
食 品 名	純使用g	食 品 名	純使用g	食 品 名	純使用g	食 品 名	純使用g
精白米(慣行)	58.00	月 玄米麺 200g	60.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	60.00
清酒	0.80	ピュアオリーブ油 0.91kg	6.00		216.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50
こいくちしょうゆ 1.8L	0.60	ピュアオリーブ油 0.91kg	1.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	鶏もも皮なし小間	20.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.40	にんにく	0.30	しょうが	0.50	白ワイン	1.00
鶏むね皮なし挽き	5.00	たまねぎ	40.00	豚かた小間	5.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	8.00
清酒 にんじん	1.00	白ワイン	2.00 1.50	清酒 ごぼう 洗い	1.00	スープストックチキン(学) 食塩	0.45 0.40
乾燥ひじき	2.40 0.30	スープストックチキン(学) エリンギ 短冊切り	8.00	糸こんにゃく カット	10.00	R塩 白こしょう	0.40
治揚げ 100g	2.00	水	30.00	生しいたけ バラ	5.00	おピーマン	5.00
三温糖	1.20	無調整豆乳 1L	60.00		30.00	ピーマン	5.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	食塩	0.60	水	95.00	大豆飲料 200ml	216.00
和風だしの素	0.30	白こしょう	0.03			月 ベーコンせん切り 8mm幅	8.00
大豆飲料 200ml	216.00	まぐろ水煮レトルト(フレーク, ライト)	35.00		5.00	にんにく	0.20
水	110.00	グリーンアスパラガス	10.00	月 木綿豆腐 300g	15.00	セロリー	5.00
煮干し だし用	2.20	米粉	2.00	赤味噌(減塩)	7.30	たまねぎ	30.00
だいこん	30.00	冷凍ホールコーン	10.00	長ねぎ	10.00	水	90.00
冷凍生揚げ(さいの目)	25.00	大豆飲料(いちご味) 200ml	216.00		40.00	スープストックチキン(学)	1.10
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	蒸しひよこまめ	10.00		40.00	にんじん	10.00
赤味噌(減塩)	4.00	キャベツ	25.00	豚ヒレ切り身 40g	40.00	カットトマト 1.5kg	15.00
白味噌(減塩) 長ねぎ	4.00 10.00	にんじん きゅうり	7.00 15.00	豚ヒレ切り身 50g 清酒	50.00 2.00	トマトピューレ 1kg トマトケチャップ 285g	4.00 6.00
からふとししゃも(メス、卵あり) 生		サラダ油(米) 1.5kg	2.20		0.10	無着色ウスターソース(学)	1.50
清酒	1.50	ラブダ油(木) 1.3kg 上白糖	1.00		0.10	四一リエパウダー	0.02
でん粉	7.00	白こしょう	0.02	米粉	5.00	食塩	0.10
揚げサラダ油	8.00	食塩		月 コーンフレーク	10.00	白こしょう	0.02
にんじん	5.00	レモン汁 500ml	2.00	揚げサラダ油	5.00	上白糖	1.00
緑豆もやし	35.00	たまねぎ	2.40	無着色ウスターソース((学) 7.00	レンズ豆	3.00
ほうれんそう	15.00	月 さくらんぼゼリー	40.00	トマトケチャップ 285	g 4.00	じゃがいも	30.00
白すりごま	3.00			上白糖	0.50	パセリチップ	0.05
こいくちしょうゆ 1.8L	3.60			本みりん	3.00	もうかざめ切り身 50g チルド	50.00
上白糖	2.40			水	1.50	もうかざめ切り身 50g チルド	50.00
本みりん	2.80			サラダ油(米) 1.5kg	0.50	もうかざめ切り身 50g チルド	50.00
白ねりごま	1.00			しょうが 弾 ナナウナン 10m分	0.40	もうかざめ切り身 60g チルド 食塩	60.00
				鶏もも皮なし1cm角 清酒	10.00	R塩 白こしょう	0.10 0.03
				水	10.00	トマトケチャップ 285g	2.50
				和風だしの素		月 豆乳ヨーグルト	4.00
				たけのこ水煮	30.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00
				月 ふき水煮 カット	15.00	にんにく	0.40
				にんじん	10.00	白ワイン	0.20
				本みりん	0.50	パプリカパウダー	0.01
				上白糖	0.80	カレー粉 100g	0.25
				こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
						春キャベツ	30.00
						にんじん	10.00
						冷凍ホールコーン	10.00
						細切りアーモンド	2.00
						サラダ油(米) 1.5kg 米酢	3.60 3.00
						食塩	0.40
						民塩 白こしょう	0.40
						粉からし	0.01
						上白糖	0.40
						— ⊢:/□	0.10