

## Aコース

4月

【詳細献立表】

※原材料が2つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

4/10 (水)			4/11 (木)			4/12 (金)			4/15 (月)			4/16 (火)			
期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)
学	牛乳	206.00	乳・乳製品	牛乳	206.00	乳・乳製品	牛乳	206.00	牛乳	206.00	乳・乳製品	牛乳	206.00	乳・乳製品	乳・乳製品
	★普通牛乳			★普通牛乳			★普通牛乳		★普通牛乳			★普通牛乳		★普通牛乳	
学	ごはん	100.00		ごはん	100.00		ごはん	100.00	ごはん	100.00		ごはん	100.00		
	水稲穀粒 精白米			水稲穀粒 精白米			水稲穀粒 精白米		水稲穀粒 精白米			水稲穀粒 精白米		水稲穀粒 精白米	
学	キャベツと油揚げの味噌汁	100.00		ベーコンとチンゲンサイの中華スープ	100.00		ベーコンとチンゲンサイの中華スープ	100.00	なたね油	2.50	小麦	大根のそぼろ汁	100.00		
	キャベツ			キャベツ			キャベツ		生使用使い捨て手袋	1.00		ごま油	0.50		
年	にんじん	15.00		にんじん	10.00		にんじん	10.00	なたね油	1.50		豚挽肉(そとモモ)	15.00		
年	油揚げ	15.00		しめじ	15.00		しめじ	15.00	しょうが	0.50		だいにん	25.00		
年	冷凍わかめ	10.00		シヨルダベーコン(短冊)	10.00		シヨルダベーコン(短冊)	10.00	にんにく	0.50		さといち	25.00		
月	キャベツ	35.00		冷凍スイートコーン	5.00		冷凍スイートコーン	5.00	豚挽肉(そとモモ)	20.00		長ねぎ	10.00		
年	長ねぎ	15.00		たけのこ水煮	10.00		たけのこ水煮	10.00	国産だいず	10.00		食塩	0.20		
年	淡色辛みそ	5.00		こいくちしょうゆ	1.10		こいくちしょうゆ	1.10	月  にんじん	10.00		こいくちしょうゆ	2.00		
年	赤色辛みそ	5.00		清酒 本醸造酒	1.00		清酒 本醸造酒	1.00	年  食塩	0.40		本みりん	1.50		
年	混合だしパック(鰯・鯖)	3.00		食塩	0.50		食塩	0.50	学  冷凍スイートコーン	10.00		じゃがいもでん粉	2.00		
年	だし昆布	0.60		白ごしょう	0.01		白ごしょう	0.01	月  長ねぎ	15.00		鰹厚削り節	3.00		
年	水	120.00		チンゲンサイ	15.00		チンゲンサイ	15.00	年  だし昆布	0.70		水	125.00		
学	ししゃものカレーフライ	40.00		ごまつな	15.00		ごまつな	15.00	年  鶏ガラスープ缶	140.00		水			
	子持ちししゃも	40.00		鶏ガラスープ缶	22.00		鶏ガラスープ缶	22.00	月  鰹の竜田揚げ	60.00		豆板醤	0.40		
学	清酒 本醸造酒	2.00		水	110.00		水	110.00	年  ぶり角切	5.00		年  鮭切り身	60.00		
年	じゃがいもでん粉	3.00		塩肉豆腐丼(具)			塩肉豆腐丼(具)		年  こいくちしょうゆ	1.00		学  清酒 本醸造酒	1.00		
年	カレー粉	0.30		なたね油	0.50		なたね油	0.50	年  本みりん	1.00		年  こいくちしょうゆ	1.50		
学	揚げ油	4.00		豚小間肉(そとモモ)	35.00		豚小間肉(そとモモ)	35.00	月  白ごしょう	0.04		月  しょうが	1.00		
学	ひじきと根菜の炒め煮	0.50		こいくちしょうゆ	0.50		こいくちしょうゆ	0.50	学  清酒 本醸造酒	1.50		年  長ねぎ	3.00		
	なたね油	0.50		木綿豆腐	40.00		木綿豆腐	40.00	年  赤色辛みそ	16.00		月  しょうが	1.00		
年	ほしひじき(ステンレス釜、乾)	1.00		キャベツ	35.00		キャベツ	35.00	年  水	120.00		年  ねりごま	8.00		
月	にんじん	10.00		長ねぎ	10.00		長ねぎ	10.00	学  ごま油	1.00		学  ごま油	1.00		
月	れんこん	10.00		にら	6.00		にら	6.00	年  白いりごま	1.00		年  白すりごま	0.40		
月	ごぼう	8.00		にんじん	10.00		にんじん	10.00	年  かつお節(粉末)	0.50		年  白いりごま	0.80		
月	若鶏もも皮無し角切肉	10.00		いか(短冊)	20.00		いか(短冊)	20.00	月  切り昆布サラダ			年  淡色辛みそ	4.00		
年	国産だいず	3.00		にんにく	0.40		にんにく	0.40	学  ポイル刻み昆布	1.00		年  こいくちしょうゆ	1.00		
学	清酒 本醸造酒	1.50		本みりん	4.30		本みりん	4.30	月  だいこん	40.00		年  じゃがいもでん粉	0.50		
年	本みりん	1.50		清酒 本醸造酒	4.80		清酒 本醸造酒	4.80	年  三温糖	1.50		年  水	10.00		
年	三温糖	0.10		三温糖	0.24		三温糖	0.24	月  にんじん	8.50		和風ポテト			
年	うすくちしょうゆ	1.50		オイスターソース	0.60		オイスターソース	0.60	月  きゅうり	4.00		月  じゃがいも	55.00		
年	鰹厚削り節	0.40		食塩	1.10		食塩	1.10	学  なたね油	2.50		学  なたね油	0.50		
年	水	10.00		鰹厚削り節	0.80		鰹厚削り節	0.80	年  こいくちしょうゆ	2.00		月  米酢	2.50		
学				だし昆布	0.20		だし昆布	0.20	年  食塩	0.10		月  にんじん	8.00		
				水	24.00		水	24.00	年  白ごしょう	0.02		月  たまねぎ	15.00		
学				じゃがいもでん粉	2.50		じゃがいもでん粉	2.50	学  からし・粉(洋)	0.02		年  冷凍さやいんげん	6.00		
				もやしと青菜のナムル	30.00		もやしと青菜のナムル	30.00	年  上白糖	0.15		学  ちりめんじゃこ	3.00		
学				もやし・生	30.00		もやし・生	30.00	月  美生柑	60.00		学  清酒 本醸造酒	1.00		
				ほうれんそう	20.00		ほうれんそう	20.00	年  食塩	0.45		年  こいくちしょうゆ	1.00		
学				にんじん	10.00		にんじん	10.00	月  かつお節			学  かつお節	0.30		
				冷凍わかめ	10.00		冷凍わかめ	10.00							
学				こいくちしょうゆ	3.00		こいくちしょうゆ	3.00							
				米酢	1.00		米酢	1.00							
学				三温糖	0.60		三温糖	0.60							
				ごま油	2.50		ごま油	2.50							
学				白ごしょう	0.01		白ごしょう	0.01							
				白すりごま	1.00		白すりごま	1.00							



## Aコース

4月

【詳細献立表】

※原材料が2つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

4/24 (水)				4/25 (木)				4/26 (金)				4/30 (火)			
期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)
	牛乳				牛乳				牛乳				牛乳		
	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
学	スバゲティナポリタン			学	ソイモぼろ丼(ごはん)			学	ごはん			学	ハムピラフ		
学	★スバゲティ	65.00	小麦	学	水稲穀粒 精白米	100.00		学	水稲穀粒 精白米	100.00		学	水稲穀粒 精白米	95.00	
学	なたね油	2.00		学	ソイモぼろ丼(具)			学	生揚げのオイスターソース炒め			学	オリーブ油	3.00	
学	オリーブ油	1.00		学	なたね油	1.00		学	なたね油	1.00		学	なたね油	0.50	
月	にんにく	0.70		月	豚挽肉(そとモモ)	25.00		月	しょうが	0.90		年	ハム・ボンレス(色紙)	20.00	
月	ウインナー(カット)	20.00		月	若鶏むね皮無 挽肉	30.00		月	にんにく	0.40		月	たまねぎ	25.00	
月	たまねぎ	30.00		年	国産だいたいず・水煮・みじん	20.00		月	豚小間肉(そとモモ)	15.00		月	にんじん	15.00	
月	にんじん	8.00		月	たまねぎ	30.00		学	生揚げ 巾1/2カット揚げ	75.00		年	ぶどう酒 白	1.50	
月	青ピーマン	8.00		月	にんじん	20.00		月	にんじん	25.00		年	こいくちしょうゆ	1.00	
年	マッシュルーム水煮	8.00		月	しょうが	1.00		学	たけのこ水煮	25.00		年	白こしょう	0.03	
学	トマトケチャップ	20.00		年	こいくちしょうゆ	8.00		年	菌床干しいたけ	1.00		年	食塩	0.35	
学	トマトピューレー	18.00		年	三温糖	1.80		年	キャベツ	30.00		年	パセリ・乾	0.10	
年	★ウスターソース	2.50	小麦	学	清酒 本醸造酒	2.00		月	こまつな	20.00		年	大葉とチーズのササミフライ		
年	食塩	0.30		年	じゃがいもでん粉	0.80		年	食塩	0.30		月	若鶏肉・ささ身	50.00	
年	黒こしょう	0.04		学	冷凍えだまめ	8.00		学	清酒 本醸造酒	3.00		年	食塩	0.70	
月	ツナサラダ			年	鰹厚削り節	0.30		年	こいくちしょうゆ	4.50		年	白こしょう	0.02	
月	キャベツ	25.00		学	水	10.00		年	オイスターソース	6.20		学	★薄力粉	6.00	小麦
月	にんじん	15.00		学	いかとブロッコリーの炒め物			年	三温糖	0.80		年	★パン粉 乾燥	8.00	小麦
月	きゅうり	15.00		学	いか(短冊)	30.00		年	じゃがいもでん粉	1.50		学	★粉チーズ	3.00	乳・乳製品
学	まぐろ油漬・ライト	20.00		学	清酒 本醸造酒	1.70		年	中華五目スープ			月	しそ(葉、生)	1.00	
学	ノンエッグマヨネーズ	7.00		学	なたね油	0.70		年	緑豆はるさめ	6.00		学	揚げ油	8.00	
月	にんにく	0.30		月	しょうが	0.30		年	きくらげ	0.30		学	かぼちゃとツナのサラダ		
年	食塩	0.01		月	にんにく	0.30		年	にんじん	15.00		年	まぐろ油漬・ライト	5.50	
年	白こしょう	0.01		月	ブロッコリー	35.00		月	はくさい	25.00		月	日本かぼちゃ(果実、生)	50.00	
年	水	3.30		月	にんじん	5.00		月	チンゲンサイ	15.00		学	冷凍えだまめ	8.50	
年	豆乳ココア蒸しパン			月	こまつな	15.00		月	にら	5.00		月	たまねぎ	8.50	
年	米粉	15.00		年	食塩	0.30		年	食塩	0.60		年	食塩	0.20	
年	ベーキングパウダー	0.70		年	白こしょう	0.01		年	白こしょう	0.04		年	白こしょう	0.03	
年	三温糖	3.00		学	オイスターソース	0.90		学	清酒 本醸造酒	2.00		年	こいくちしょうゆ	1.30	
年	ピュアココア	1.00		年	じゃがいもでん粉	0.40		年	こいくちしょうゆ	3.00		学	水	2.50	
年	豆乳	15.00		月	ニューサマーオレンジ			年	鶏カラブイヨン	20.00		学	ノンエッグマヨネーズ	6.00	
学	★液卵	5.00	卵	月	ニューサマーオレンジ	45.00		年	水	100.00					
月	★チョコレートチップ	4.00	乳・乳製品					月	清美オレンジ						
								月	清見オレンジ	60.00					