

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。

4/23 (水)				4/24 (木)				4/25 (金)				4/28 (月)				4/30 (水)			
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)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)
年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	ミルクコーヒー			年	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★ミルクコーヒー	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
学	筍ごはん			学	スバゲティナポリタン			学	ごはん			年	ミートサンド(コッペパン)			学	五目チャーハン		
年	水稲穀粒 精白米	90.00		学	★スバゲティ	65.00	小麦	学	水稲穀粒 精白米	100.00		年	★包装コッペパン70g背割り	70.00	乳・乳製品、小麦	学	水稲穀粒 精白米	85.00	
年	食塩	0.10		学	なたね油	2.00		年	ベーコンとチンゲンサイの中草スープ			年	ミートサンド(具)			年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	こいくちしょうゆ	2.50		学	オリーブ油	1.00		月	にんじん	10.00		学	なたね油	0.50		年	豚カラスープ	4.00	
学	なたね油	0.50		年	にんにく	0.70		学	しめじ	15.00		月	豚挽肉(そとモモ)	25.00		学	なたね油	0.50	
月	たけのこ・ゆで	25.00		年	ウインナー(カット)	20.00		年	ショルダーベーコン(短冊)	10.00		年	国産だいたず・水煮・みじん	20.00		月	豚ばら肉小間	12.00	
年	油揚げ	10.00		月	たまねぎ	30.00		学	冷凍スイートコーン	5.00		学	ぶどう酒 赤	1.50		月	長ねぎ	12.00	
月	にんじん	5.00		月	にんじん	10.00		学	たけのこ水煮	10.00		月	たまねぎ	25.00		月	にんじん	8.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00		月	青ピーマン	10.00		年	こいくちしょうゆ	1.10		月	にんじん	15.00		学	たけのこ水煮	5.00	
年	食塩	0.10		年	マッシュルーム水煮	10.00		学	清酒 本醸造酒	1.00		月	★パン粉 生	4.00	小麦	年	糸かまぼこほぐし(白)	12.00	
学	本みりん	2.40		学	トマトケチャップ	20.00		年	食塩	0.50		年	食塩	0.30		学	清酒 本醸造酒	0.80	
年	清酒 本醸造酒	2.00		年	トマトピューレー	18.00		年	白ごしょう	0.01		年	白ごしょう	0.02		年	三温糖	0.24	
月	けんちん汁			年	★ウスターソース	2.50	小麦	月	チンゲンサイ	20.00		学	トマトケチャップ	4.60		年	食塩	0.28	
月	にんじん	10.00		年	食塩	0.30		年	鶏ガラスープ	33.00		学	トマトピューレー	10.00		年	黒ごしょう	0.02	
年	こんにやく(色紙)	10.00		年	黒ごしょう	0.04		年	水	110.00		年	トマトチリソース	12.00		年	こいくちしょうゆ	2.40	
月	ごぼう	15.00		月	ツナサラダ			学	ごま油	0.50		年	チリパウダー	0.06		年	オイスターソース	1.30	
学	だいこん	10.00		月	キャベツ	25.00		月	モウカザメのねぎソースかけ			年	★ウスターソース	1.00	小麦	学	ごま油	0.30	
学	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	20.00		月	にんじん	15.00		月	モウカザメ角切り	60.00		年	三温糖	0.25		年	手作りシユウマイ		
月	さといも	20.00		年	きゅうり	15.00		学	清酒 本醸造酒	0.75		学	豆乳スープ			月	豚挽肉(そとモモ)	50.00	
年	長ねぎ	10.00		年	まぐろ油漬・ライト	20.00		年	こいくちしょうゆ	3.00		学	オリーブ油	0.50		学	大豆ミート	3.00	
年	本みりん	1.50		年	ノンエッグマヨネーズ	7.00		月	カレーパウダー	0.03		月	ショルダーベーコン(角切)	15.00		月	はくさい	25.00	
年	食塩	0.40		年	にんにく	0.30		年	じゃがいもでん粉	8.00		月	にんじん	10.00		年	菌床干しいたけ(せん切り)	0.50	
年	こいくちしょうゆ	5.00		年	食塩	0.01		年	揚げ油	5.00		月	たまねぎ	15.00		年	しょうが	0.50	
年	豆乳	1.00		年	白ごしょう	0.01		学	ごま油	1.00		月	はくさい	20.00		年	こいくちしょうゆ	1.50	
学	ごま油	0.50		年	水	3.30		月	長ねぎ	6.50		月	ごまつな	10.00		年	食塩	0.20	
年	軽厚削り節	3.00		月	りんごキャラットケーキ			月	しょうが	0.50		年	豆乳	50.00		年	三温糖	0.50	
年	だし昆布	1.00		年	★ケキミックス粉	25.00	小麦	年	こいくちしょうゆ	4.00		年	鶏ガラブイヨン	30.00		年	オイスターソース	0.50	
月	水	100.00		学	★調理用牛乳	10.00	乳・乳製品	年	三温糖	3.00		年	水	60.00		学	ごま油	0.50	
年	まめまめみそ豆			月	人参ペースト	15.00		学	米酢	3.00		年	食塩	1.00		年	じゃがいもでん粉	1.60	
年	国産だいたず	6.00		学	★有塩バター	1.80	乳・乳製品	学	もやしと青菜のナムル			年	黒ごしょう	0.02		月	★しゅうまいの皮	6.25	小麦
年	凍り豆腐(さいの目)	8.00		学	上白糖	1.30		学	もやし・生	30.00		月	マゼドアンサラダ			学	紙カップ丸小	1.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00		月	りんご缶詰	10.00		年	冷凍ほうれんそう	20.00		月	じゃがいも	45.00		年	生徒用使い捨て手袋	1.00	
年	じゃがいもでん粉	6.00		月	紙カップ丸小	1.00		月	にんじん	10.00		月	きゅうり	10.00		学	麻婆春雨		
学	揚げ油	1.40		学	生徒用使い捨て手袋	1.00		年	冷凍わかめ	10.00		月	にんじん	10.00		学	なたね油	0.50	
年	赤色辛みそ	4.00						年	こいくちしょうゆ	3.00		月	たまねぎ	5.00		月	はんにく	0.50	
学	清酒 本醸造酒	2.50						学	米酢	1.00		学	なたね油	1.00		月	しょうが	0.70	
年	三温糖	2.50						年	三温糖	0.60		年	食塩	0.10		年	豆板醤	0.30	
年	本みりん	4.50						学	ごま油	2.50		月	白ごしょう	0.03		年	長ねぎ	8.00	
年	黒いりごま	1.00						年	白ごしょう	0.01		年	こいくちしょうゆ	3.00		月	豚挽肉(そとモモ)	20.00	
月	おひたし							年	白すりごま	1.00		学	りんご酢	1.50		学	たけのこ水煮	4.00	
月	ほうれんそう	20.00										月	美生柑			月	にんじん	4.00	
月	はくさい	45.00										年	個包装美生柑	40.00		年	緑豆はるさめ	6.50	
学	にんじん	8.00														月	にら	6.00	
学	かつお節	0.50														学	清酒 本醸造酒	0.80	
学	だし汁	1.20														年	三温糖	0.80	
年	本みりん	1.20														年	こいくちしょうゆ	4.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00														年	鶏ガラスープ	2.00	
																年	水	5.00	
																年	じゃがいもでん粉	1.00	