

※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。

4/9 (水)				4/10 (木)				4/11 (金)				4/14 (月)				4/15 (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)	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	牛乳			年	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		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	
学	カレーピラフ			学	塩肉豆腐丼(ごはん)			学	ハヤシライス(ごはん)			学	ごはん			学	赤米ごはん		
年	水稲穀粒 精白米	90.00		年	水稲穀粒 精白米	100.00		年	水稲穀粒 精白米	100.00		年	水稲穀粒 精白米	100.00		年	水稲穀粒 精白米	90.00	
学	カレー粉	0.40		学	塩肉豆腐丼(具)			学	ハヤシライス(カレー)			学	大根とわかめの味噌汁			月	赤米	10.00	
年	ターメリック	0.15		学	なたね油	0.50		学	なたね油	0.50		月	だいこん	45.00		学	清酒 本醸造酒	2.00	
年	鶏ガラスープ	3.00		月	豚小間肉(そとモモ)	45.00		月	しょうが	0.80		年	冷凍わかめ	10.00		学	すまし汁		
学	なたね油	0.50		年	こいくちしょうゆ	0.50		月	にんにく	0.40		月	長ねぎ	15.00		学	生揚げ 巾1/2カット揚げ	20.00	
学	ショルダーベーコン(色紙)	15.00		学	押し豆腐70%	50.00		月	豚小間肉(そとモモ)	25.00		月	たまねぎ	10.00		月	こまつな	20.00	
月	たまねぎ	12.00		月	キャベツ	35.00		学	ぶどう酒 赤	5.00		年	淡色辛みそ	5.00		月	さくら型かまぼこ	10.00	
月	にんじん	10.00		月	長ねぎ	10.00		月	たまねぎ	70.00		年	赤色辛みそ	5.00		月	長ねぎ	10.00	
年	食塩	0.50		月	にら	6.00		年	混合だしパック(鰯・鯖)	30.00		学	えのきたけ	3.60		学	えのきたけ	10.00	
年	黒こしょう	0.02		月	にんじん	10.00		月	エリンギ	10.00		年	だし昆布	1.20		年	食塩	0.60	
年	カレー粉	0.20		月	にんにく	0.40		年	マッシュルーム水煮	10.00		学	水	120.00		学	うすくちしょうゆ	2.50	
年	ガラムマサラ	0.05		年	本みりん	4.30		年	食塩	0.45		学	揚げ豆腐のそぼろあんかけ			年	鰹厚削り節	4.20	
月	鯖のトマトソースかけ			学	清酒 本醸造酒	4.80		年	黒こしょう	0.03		学	押し豆腐70%・カット	120.00		年	だし昆布	1.40	
月	さわら切身	60.00		年	三温糖	0.24		年	粉ロリエ	0.03		年	じゃがいもでん粉	8.50		学	水	140.00	
年	白こしょう	0.02		年	オイスターソース	0.60		学	オレガノ	0.03		学	揚げ油	12.00		月	鯖の照り焼き		
年	食塩	0.20		年	食塩	1.10		学	トマト缶詰	4.00		月	豚挽肉(そとモモ)	15.00		月	ぶり切身	60.00	
年	ぶどう酒 白	1.00		年	鰹厚削り節	0.80		学	トマトケチャップ	6.00		月	長ねぎ	8.00		学	清酒 本醸造酒	1.00	
年	米粉	5.00		学	だし昆布	0.20		学	トマトピューレー	10.00		月	にんじん	4.00		年	こいくちしょうゆ	1.50	
学	揚げ油	3.00		学	水	24.00		年	★中濃ソース	5.00	小麦	年	菌床干しいたけ(せん切り)	0.50		年	本みりん	1.50	
学	オリーブ油	0.50		年	じゃがいもでん粉	2.50		年	★ウスターソース	6.00	小麦	年	だし汁	15.00		月	しょうが	0.50	
月	にんにく	0.50		月	トックスープ			学	★デミグラスソース	12.00	小麦	年	こいくちしょうゆ	6.00		年	こいくちしょうゆ	3.00	
月	たまねぎ	8.00		月	若鶏もも皮無し小間肉	15.00		年	鶏ガラブイヨン	13.00		年	三温糖	2.00		年	三温糖	2.00	
年	白こしょう	0.01		月	はくさい	15.00		学	なたね油	3.50		年	じゃがいもでん粉	1.00		学	清酒 本醸造酒	1.30	
学	トマトケチャップ	8.00		月	にんじん	10.00		学	★薄力粉	6.00	小麦	年	きゅうりの変わり漬け						

※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。

4/16 (水)				4/17 (木)				4/18 (金)				4/21 (月)				4/22 (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)	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	牛乳			年	牛乳		
学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
学	ソイそばろ丼(ごはん)			年	ごはん			年	ごはん			年	ごはん			年	ごはん		
学	水稲穀粒 精白米	100.00		年	★蒸し中華めん(油付)	200.00	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	90.00	
学	ソイそばろ丼 (具)			学	生徒使い捨て手袋	1.00		学	肉じゃが			学	芋団子汁			年	食塩	0.10	
学	なたね油	0.50		学	醤油ラーメン (つけ汁)			学	なたね油	0.50		学	なたね油	0.50		年	こいくちしょうゆ	2.50	
月	豚挽肉(そとモモ)	25.00		月	なたね油	0.50		月	しょうが	0.50		月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00		学	なたね油	0.50	
月	若鶏むね皮無 挽肉	20.00		月	豚小間肉(そとモモ)	20.00		月	豚ばら肉小間	20.00		月	清酒 本醸造酒	1.00		月	たけのこ・ゆで	25.00	
月	大豆ミート	3.00		月	しょうが	0.50		月	たまねぎ	60.00		月	にんじん	10.00		年	油揚げ	10.00	
年	国産だいた・水煮・みじん	20.00		月	にんにく	0.30		月	にんじん	20.00		月	だいこん	20.00		月	にんじん	5.00	
月	たまねぎ	30.00		月	にんじん	10.00		年	じゃがいも	70.00		月	ごぼう	5.00		年	こいくちしょうゆ	3.00	
月	にんじん	20.00		月	たまねぎ	10.00		年	こんにゃく(色紙)	10.00		月	長ねぎ	10.00		年	食塩	0.10	
月	しょうが	1.00		月	メンマ(水煮)	12.00		学	冷凍さやいんげん	5.00		月	こまつな	15.00		年	本みりん	2.40	
年	こいくちしょうゆ	8.00		学	もやし・生	15.00		年	三温糖	1.50		月	いももちボール	20.00		学	清酒 本醸造酒	2.00	
年	三温糖	1.80		月	長ねぎ	10.00		年	こいくちしょうゆ	6.00		年	こいくちしょうゆ	4.00		学	けんちん汁		
学	清酒 本醸造酒	2.00		学	冷凍スイートコーン	10.00		学	清酒 本醸造酒	1.00		年	食塩	0.20		月	にんじん	10.00	
年	じゃがいもでん粉	0.80		学	なると	10.00		年	本みりん	2.00		年	鰹厚削り節	3.60		年	こんにゃく(色紙)	10.00	
年	冷凍えだまめ	8.00		年	鶏ガラスープ	15.00		年	食塩	0.10		年	だし昆布	1.20		月	ごぼう	15.00	
年	鰹厚削り節	0.30		年	豚ガラスープ	15.00		年	鰹厚削り節	0.20		年	水	120.00		月	だいこん	10.00	
学	水	10.00		年	水	100.00		年	水	5.00		月	鮭ザンギ			学	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	20.00	
学	春雨スープ			年	こいくちしょうゆ	7.00		年	じゃがいもでん粉	1.00		月	鮭角切り	60.00		月	さといも	20.00	
月	なたね油	0.50		年	食塩	0.40		月	ごま和え			月	しょうが	0.35		月	長ねぎ	10.00	
月	豚細切肉(そとモモ)	20.00		年	白こしょう	0.05		月	キャベツ	40.00		月	にんにく	0.25		年	本みりん	1.50	
月	しょうが	0.50		年	冷凍わかめ	10.00		月	ほうれんそう	15.00		年	こいくちしょうゆ	3.00		年	食塩	0.40	
月	はくさい	20.00		学	ごま油	0.50		月	アスパラガス	5.00		学	清酒 本醸造酒	0.60		年	こいくちしょうゆ	5.00	
月	にんじん	15.00		月	きびなごの南蛮漬け			月	にんじん	10.00		年	じゃがいもでん粉	10.00		年	豆乳	1.00	
学	たけのこ水煮	8.00		月	きびなご	45.00		年	三温糖	2.00		学	揚げ油	3					

B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	牛乳			年	ミルクコーヒー		
★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	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	★普通牛乳	206.00	★ミルクコーヒー	206.00	乳・乳製品
ツナマヨコーントースト			ごはん		学	水稲穀粒 精白米	100.00	学	★スパゲティ	65.00	小麦	学	水稲穀粒 精白米	85.00	学	ミートサンド (コッペパン)			
★無包装食パン60 g	60.00	乳・乳製品、小麦	ベーコンとチンゲンサイの中華スープ		学	なたね油	2.00	学	なたね油	2.00	学	なたね油	3.00	学	こいくちしょうゆ	年	★包装コッペパン70 g 背割り	70.00	乳・乳製品、小麦
ノンエッグマヨネーズ	15.00		月	にんじん	10.00	学	オリーブ油	1.00	月	にんにく	0.70	学	豚ガラスープ	4.00	学	ミートサンド (具)			
からし・粉(洋)	0.12		学	しめじ	15.00	学	にんにく	0.70	月	ウィンナー(カット)	20.00	月	豚ばら肉小間	12.00	年	なたね油	0.50		
まぐろ油漬・ライト	35.00		学	ショルダーベーコン(短冊)	10.00	学	ウィンナー(カット)	20.00	月	たまねぎ	30.00	月	長ねぎ	12.00	学	豚挽肉(そとモモ)	25.00		
冷凍スイートコーン	20.00		学	冷凍スイートコーン	5.00	学	たまねぎ	30.00	月	にんじん	10.00	月	にんじん	8.00	月	国産だいたず・水煮・みじん	20.00		
たまねぎ	10.00		学	たけのこ水煮	10.00	学	にんじん	10.00	月	青ピーマン	10.00	月	にんじん	5.00	月	ぶどう酒 赤	1.50		
生徒用使い捨て手袋	1.00		年	こいくちしょうゆ	1.10	年	マッシュルーム水煮	10.00	年	トマトピューレー	18.00	年	オイスターソース	1.30	年	たまねぎ	25.00		
ウィンナーとひよこ豆のトマト煮			学	清酒 本醸造酒	1.00	学	トマトケチャップ	20.00	学	黒こしょう	0.30	年	ごいくちしょうゆ	2.40	月	にんじん	15.00		
オリーブ油	0.50		年	食塩	0.50	年	トマトピューレー	18.00	学	こいくちしょうゆ	0.04	年	オイスターソース	1.30	月	★パン粉 生	4.00	小麦	
にんにく	0.30		年	白こしょう	0.01	年	★ウスターソース	2.50	学	水	3.30	年	ごま油	0.30	年	食塩	0.30		
ウィンナー(カット)	20.00		月	チンゲンサイ	20.00	月	食塩	0.30	年	ツナサラダ		月	手作りシュウマイ		年	白こしょう	0.02		
ひよこまめ	10.00		年	鶏ガラスープ	33.00	年	黒こしょう	0.04	年	キャベツ	25.00	月	豚挽肉(そとモモ)	50.00	学	トマトケチャップ	4.60		
たまねぎ	30.00		学	水	110.00	学	ごま油	0.50	月	にんじん	15.00	月	大豆ミート	3.00	学	トマトピューレー	10.00		
にんじん	20.00		月	モウカザメのねぎソースかけ		月	モウカザメ角切り	60.00	月	きゅうり	15.00	年	はくさい	25.00	学	トマトチリソース	12.00		
じゃがいも	20.00		年	清酒 本醸造酒	0.75	学	きゅうり	15.00	年	まぐろ油漬・ライト	20.00	年	菌床干しいたけ (せん切り)	0.50	月	チリパウダー	0.06		
キャベツ	20.00		学	こいくちしょうゆ	3.00	月	カレーパウダー	0.03	年	じゃがいもでん粉	8.00	月	しょうが	0.50	年	★ウスターソース	1.00	小麦	
マッシュルーム水煮	15.00		学	揚げ油	5.00	学	ごま油	1.00	年	食塩	0.01	年	こいくちしょうゆ	1.50	月	三温糖	0.25		
トマト缶詰	22.00		月	長ねぎ	6.50	月	しょうが	0.50	年	白こしょう	0.01	年	食塩	0.20	月	食塩			
トマトピューレー	15.00		年	こいくちしょうゆ	4.00	年	りんごキャラットケーキ		年	水	3.30	年	三温糖	0.50	年	豆乳スープ			
トマトケチャップ	8.00		学	三温糖	3.00	学	★ケーキミックス粉	25.00	学	りんごキャラットケーキ		年	オイスターソース	0.50	学	オリーブ油	0.50		
★ウスターソース	2.00	小麦	年	米酢	3.00	年	★調理用牛乳	10.00	月	人参ペースト	15.00	年	ごま油	0.50	学	ショルダーベーコン(角切)	15.00		
三温糖	0.50		学	もやしと青菜のナムル		学	上白糖	1.30	月	紙カップ丸小	1.00	月	じゃがいもでん粉	1.60	年	にんじん	10.00		
食塩	0.30		月	もやし・生	30.00	月	りんご缶詰	10.00	学	生徒用使い捨て手袋	1.00	年	★しゅうまいの皮	6.25	年	たまねぎ	15.00		
白こしょう	0.04		年	冷凍ほうれんそう	20.00	年	にんじん	10.00	月	紙カップ丸小	1.00	学	紙カップ丸小	1.00	年	たまねぎ	5.00		
カレー粉	0.02		月	冷凍わかめ	10.00	年	年	冷凍わかめ	10.00	年	生徒用使い捨て手袋	1.00	月	麻婆春雨		学	なたね油	1.00	
バジル	0.01		学	こいくちしょうゆ	3.00	学	米酢	1.00	学	三温糖	0.60	月	なたね油	0.50	月	にんじん	10.00		
米粉	1.30		年	三温糖	0.60	年	三温糖	0.60	年	ごま油	2.50	年	豆板醤	0.30	月	たまねぎ	5.00		
鶏ガラブイヨン	25.00		月	ごま油	2.50	月	白こしょう	0.01	年	白こしょう	0.01	年	長ねぎ	8.00	年	なたね油	1.00		
水	5.00		年	白すりごま	1.00	年	白すりごま	1.00	年	白すりごま	1.00	年	豚挽肉(そとモモ)	20.00	年	食塩	0.10		
小松菜サラダ			学			学			月	にんじん	4.00	月	たけのこ水煮	4.00	年	白こしょう	0.03		
こまつな	30.00		年			年			年	緑豆はるさめ	6.50	年	りんご酢	1.50	月	こいくちしょうゆ	3.00		
キャベツ	25.00		月			月			月	にんじん	4.00	月	美生柑		学	りんご酢	1.50		
きゅうり	15.00		年			年			年	緑豆はるさめ	6.50	年	個包装美生柑	40.00	月	美生柑			
にんじん	10.00		学			学			学	清酒 本醸造酒	0.80	学			年	にんじん	10.00		
なたね油	0.80		月			月			月	三温糖	0.80	月			月	たまねぎ	5.00		
こいくちしょうゆ	2.40		年			年			年	こいくちしょうゆ	4.00	年			学	なたね油	1.00		
レモン・果汁	0.50		月			月			年	鶏ガラスープ	2.00	年			年	食塩	0.10		
米酢	1.50		学			学			年	水	5.00	年			月	白こしょう	0.03		
三温糖	0.60		年			年			年	じゃがいもでん粉	1.00	年			年	こいくちしょうゆ	3.00		
粒入りマスタード	1.00		学			学			年			年			月	りんご酢	1.50		