様

(7)

2024、4月分予定献立

保護者確認欄

除去不可能 除去可能

エビ、イカ、カニ、タコ

乳製品

•				乳 製品
(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
8	9 麦ご飯	10 米飯	11 米飯	12 米飯
	カレーライス	鶏肉のから揚げ	豚丼	平つくね(お好みソース)
	海と畑のサラダ	春キャベツのごま和え	ピッコロサラダ	小松菜のおかか和え
		たまねぎのみそ汁		若竹汁
15 減量パン	16 米飯	17 減量黒糖パン	18 米飯	19 米飯
焼きそば	魚(さわら)の塩こうじ焼き	淡路コロッケ	牛肉とごぼうのうま煮	マーボー豆腐
野菜サラダ	きゅうりとわかめの酢の物	キャベツとコーンの和え物	豆腐としめじのみそ汁	春雨サラダ
(小袋和風ドレッシング)	たけのこと鶏肉のみそ煮	もち麦ス一プ	しらぬい(個包装)	
22 減量パン	23 米飯	24 米飯	25 米飯	26 わかめご飯
えびのクリーム煮	豆腐ハンバーグ(あんかけ)	肉じゃが煮	チャプチェ	魚(あなご)の天ぷら
こんにゃくサラダ	チンゲンサイのいろどり和え	じゃこのサラダ	ワンタンスープ	きゅうりともやしの和え物
	ふのみそ汁			山菜のかきたま汁
	さくらゼリー			
29	30 米飯			
	豚肉のみそ炒め			
	はんぺんのすまし汁			

※牛乳(パック)は毎日つきます。

※わかめ、ちりめん等海産物には、エビ・カニ等が含まれることがあります。

8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)		
	麦ご飯	米飯	米飯	米飯		
	カレーライス	鶏肉のから揚げ	豚丼	平つくね(お好みソース)		
	海と畑のサラダ	春キャベツのごま和え	ピッコロサラダ	小松菜のおかか和え		
		たまねぎのみそ汁		若竹汁		
材料 小 中	材料 小 中	材料 小中	材料 小 中	材料 小 中		
	米ぬか油 0.3 0.3	天外天塩 0.4 0.48	しょうが 0.25 0.3	つくね(キャベツ入り)50g 1個 つくね(キャベツ入り)80g 1個 お好みソース 11 13.2		
	たまねぎ 60 65	でんぷん 10 12		ウスターソース 1.8 2.16		
	マッシュルーム 4 5 給食用カレーフレーク 16 18		しらたき 35 42	こまつな4048上白糖0.260.31		
	ウスターソース 2 2.2 ケチャップ 2 2 2	上白糖 0.3 0.36 うすくちしょうゆ 2 2.4	米ぬか油 0.5 0.6 三温糖 1.5 1.8	うすくちしょうゆ 1.7 2.04 花かつお 0.4 0.48		
	赤ワイン 0.5 0.6 天外天塩 0.2 0.25 ガラムマサラ 0.01 0.04 ココナッツミルク 2.5 3 キャベツ 17 20.4 きゅうり 10 12	たまねぎ 30 36 油揚げ 3 3.3 塩蔵わかめ 1.5 1.8 にんじん 9 11 葉ねぎ 3.5 3.5 みそ 7.25 7.4 煮干し 4	清酒 1 1.2 本みりん 1 1.2 チキンハム(角切り) 12 14.4 キャベツ 35 42 きゅうり 10 12 上白糖 1.1 1.32 米酢 2.8 3.36	塩蔵わかめ 1.5 1.8 木綿豆腐 40 48 たけのこ 30 33 にんじん 第 10.8 第 3.5 3.5 間り節 3号だし 出し昆布 5すくちしょうゆ 本みりん 1.5 1.8 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40		
	米粒麦 9.7 12.5					

15(月	15(月)		16(火)		17(水	.)		18(木)		19(金)		
減量パン			米飯			減量黒糖パン			米飯			米飯			
焼きそば			魚(さわら)の塩こ	うじ焼	き	淡路コロッケ	淡路コロッケ			牛肉とごぼうのうま煮			マーボー豆腐		
野菜サラダ			きゅうりとわかめの酢の物			キャベツとコーンの和え物			豆腐としめじのみそ汁			春雨サラダ			
(小袋和風ドレッシング)			たけのこと鶏肉のみそ煮		もち麦ス一プ			しらぬい(個包装)							
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	
焼きそばめん	28		銀さわら切身 40g	1切		淡路牛コロッケ(乳卵抜き)60g	1個		牛肉ももばらスライス	25		冷凍豆腐	100	110	
豚肉ばらスライス	20		塩こうじ	4	4	米ぬか油	6	6	米ぬか油	0.2		豚ひき肉	38	45	
キャベツ	34	40							にんじん	18		しょうが	8.0	1	
もやし、、	20		きゅうり	20		キャベツ	34		ごぼう	30		にんにく	8.0	1	
たまねぎ	15		カットわかめ	0.5		冷凍ホールコーン	5		たけのこ水煮	15		たまねぎ	32	38	
にんじん	15		天外天塩	0.08		天外天塩	0.1		乾ししいたけ	0.4		にんじん	15	18	
にら	3		米酢	1.35		こしょう	0.01	0.01	しらたき	20		乾ししいたけ	0.4	0.5	
葉ねぎ	3		上白糖	1	1.2				冷凍さやいんげん	5		にら	6.5	7	
お好みソース	7		うすくちしょうゆ	0.64		焼豚	10		三温糖	1.4		八丁みそ	5.2	6.3	
ウスターソース	4.8		いりごま	0.5	0.6	たまねぎ	20		うすくちしょうゆ	2.28		トウバンジャン	0.25	0.45	
天外天塩	0.17	0.2	1 . 1			にんじん	9		こいくちしょうゆ	2.5		こいくちしょうゆ	4.2	5	
こしょう	0.02		たけのこ水煮	20		キャベツ	20		清酒	0.5		三温糖	1.2	1.44	
あおのり	0.25	0.3	鶏もも皮つき	25	30	もち麦	3		本みりん	0.5	0.6	オイスターソース	0.44	0.53	
米ぬか油	0.5	0.6	じゃがいも	55		丸鶏スープベースHD		12				清酒	1	1.2	
			にんじん	15		天外天塩	0.68		ぶなしめじ	8		ごま油	0.4	0.5	
ブロッコリー	15		冷凍さやいんげん	5		こしょう	0.02	0.03	木綿豆腐	40		でんぷん	1.5	1.6	
冷凍ブロッコリー	15		板こんにゃく	20					にんじん	10	12				
赤ピーマン	5		ごぼう団子	18					乾燥湯葉	1		はるさめ	5	6	
きゅうり	10		みそ	5		黒砂糖	10	14	根深ねぎ	10		キャベツ	30	36 12	
チキンハム	10	12	上白糖	2					みそ	7.25		にんじん	10	12	
			本みりん	1.19					煮干し	4	4	きゅうり	10	12	
小袋和風ドレッシング 8ml	1袋		こいくちしょうゆ	1.74						. 415		チキンハム	8	9.6	
			削り節 3号だし	1	1.2				しらぬい(個包装)40g	1袋	1袋	いりごま	0.6	0.72	
			米ぬか油	0.4								ごま油	0.6	0.72	
			水	24	28.8							米酢	4.5	5.4	
												上白糖	1.9	2.28	
												うすくちしょうゆ	4.6	5.52	

22(月))		23(火)			24(水)		25(木)		26(金)			
減量パン			米飯			米飯			米飯			わかめご飯			
えびのクリーム			豆腐ハンバーグ(あんかけ)			肉じゃが煮			チャプチェ			魚(あなご)の天ぷら			
こんにゃくサラダ			チンゲンサイのし	いろどり	加え	じゃこのサラダ			ワンタンス一プ			きゅうりともやしの和え物			
			ふのみそ汁 さく	らゼリ	 —							山菜のかきたま汁			
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	
むきえび	20		豆腐ハンバーグ(乳卵抜き)60g	1個		豚肉ももスライス	25		牛肉ももばらスライス	35		あなご 20g	1尾	1尾	
たまねぎ	38		上白糖	1.5		米ぬか油	0.3		米ぬか油	0.4		天ぷら粉	8	8	
にんじん	9		こいくちしょうゆ	2		にんじん	14		三温糖	8.0		米ぬか油	4	4	
じゃがいも	45		清酒	0.6		じゃがいも	77		こいくちしょうゆ	2.6	3.12				
マッシュルーム	5	6	本みりん	0.6	0.6	たまねぎ	75		清酒	0.3		きゅうり	20	24	
マカロニ	5	6				しらたき	20		しょうが	0.24		もやし	20	24	
有塩バター	3		キャベツ			冷凍さやいんげん	5		にんにく	0.28		天外天塩	0.08	0.1	
小麦粉	3		チンゲンサイ			三温糖	1.1		根深ねぎ	3		米酢	1.35	1.62	
天外天塩	0.64		にんじん	4		こいくちしょうゆ	3		乾ししいたけ	0.4		上白糖	1	1.2	
こしょう	0.03		冷凍ホールコーン	4		うすくちしょうゆ	3.2		たまねぎ			うすくちしょうゆ	0.64	0.77	
調理用牛乳	40		ポークハム	6.4		清酒	0.5		にんじん	9		いりごま	0.5	0.6	
白ワイン	0.6		うすくちしょうゆ	2.08		本みりん	0.5	0.55	たけのこ水煮	10	12				
丸鶏スープベースHD	12	13	上白糖	0.32	0.38		00	00	赤ピーマン	2.7		山菜水煮ミックス	15	18	
U = 	00	0.4	4 + 1- +	00	0.5	キャベツ	30		はるさめ 5cmカット	5		たまねぎ	8	10	
サラダこんにゃく	20		たまねぎ	30		ちりめんじゃこ	3		にら	3.8		にんじん	9	11	
にんじん	5		にんじん	9		ごま油	0.5		いりごま	0.5		木綿豆腐	30	35 17	
きゅうり	10		油揚げ	2		冷凍むき枝豆	20 1.2		三温糖	0.3		鶏卵	15 3.5	3.5	
キャベツ 親鶏素焼きスライス	20 10		塩蔵わかめ	1.2 1.2		うすくちしょうゆ	1.2	1.44	うすくちしょうゆ ごま油	1.9		葉ねぎ	0.15	3.5 0.17	
祝馬系焼さんフィス 上白糖	1.4		おつゆふ 葉ねぎ	3.5	1.3 3.5				こま油 トウバンジャン	0.4 0.1		天外天塩 うすくちしょうゆ	4.2	4.3	
土口//// 米酢	2.1		未ねる 出し昆布	0.6	0.6				トラハンシャン	0.1	0.12	でんぷん	0.3	0.33	
うすくちしょうゆ	2.1		削り節 3号だし	0.6 4	0.6 4				ワンタンの皮	8	n	出し昆布	0.3	0.33	
ごま油	0.3		削り即 3 号 たし みそ	7.25	7.4				にんじん	6		面し比型 削り節 3号だし	0.6 4	0.0 4	
- 5/四	0.3	0.30	0 F C	7.23	7.4				えのきたけ	7	/ 0	円り切り ひちたし	4	4	
			さくらゼリー 30g	1個	1個				葉ねぎ	2	9 2				
			C / D に / _ 208	门凹	「旧				未140 丸鶏スープベースHD	ە 15	ა 15	炊き込みわかめ	1.94	2.5	
									天外天塩	0.12	0.13	– . –	1.54	2.0	
									うすくちしょうゆ	4.2	4.3				
									フォ へつしょ バタ	4.2	4.3				
			<u> </u>												

29(月)		30(火)										
米飯 豚肉のみそ炒め はんぺんのすまし汁													
材料 小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
		豚豚米キにも根エし上こ清本みごト(はえ乾塩み天う出削肉肉ぬヤんや深リょ白い酒みそま)(んの燥蔵つ外すしりもばかべじしねギが糖ち)り(油が)ぺき湯わば天ち昆節もら油りん(ぎず)しん(ジ)んた葉か(塩し布3スス)(カージ)のた葉か(塩し布3カララ)(カー))が、カー)が、カー)が、カー)が、カー)が、カー)が、カー)が、カー)が	30 20 0.4 35 9 8 2.5 0.8 1.2 1.8 0.5 0.5 4 0.4 0 1.2 3 0.15 4 0.6 4	0.6 4.5 0.5 0.2 25 5 1.2 1.3									