

令和6年度 4月分小学校予定献立表(詳細)

No.1

						西 4月12日(金)		西 4月15日(月)			
						東 4月11日(木)		東 4月12日(金)			
						牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
						カレーライス	麦ご飯	65	ご飯	白飯	75
							豚肩肉	20	沢煮	豚肩肉	15
							人参	15	椀	人参	10
							じゃが芋	35		大根	20
							玉葱	30		ごぼう	10
							グリーンピース	5		長葱	15
							角切チーズ	5		小松菜	15
							にんにく/生姜	0.5/0.5		かつおだし	1.2
							レバーそぼろ	2		酒	1
							カレールー	16		醤油	4
							ウスターソース	2		食塩	0.4
							トマトケチャップ	2		水	120
							水	60			
							カレー用スパイス	0.02	焼物	たこ焼き	35
							なたね油	0.5			
						焼物	ミニアメリカンドッグ	25	三色	鮭フレーク	15
									ご飯	炒り卵	20
						こんにゃく	鶏むね肉	10	の具	枝豆	10
						人参	大豆ミート	2		白炒りごま	0.7
						竹の子	こんにゃく	22		砂糖	1
						きくらげ	人参	5		醤油	2
						酒	竹の子	10		酒	0.5
						和風だし	きくらげ	0.3	添加物	水	4
						砂糖/醤油	酒	0.7		プチピーチゼリー	21
						なたね油	和風だし	0.3			
						でん粉/水	砂糖/醤油	2/3.5			
							なたね油	0.3			
							でん粉/水	0.3/7			
						1年	4月11日(木)	206	1年	4月12日(金)	206
						牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
						パン	ライスボールパン	30	パン	黒パン	30
西	4月16日(火)	西	4月17日(水)	西	4月11日(木)	西	4月19日(金)	西	4月22日(月)		
東	4月15日(月)	東	4月16日(火)	東	4月17日(水)	東	4月18日(木)	東	4月19日(金)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	ご飯	山菜おこわ	65	パン	ツイストパン	50
小松菜の味噌汁	生揚げ	15	中華風かきたまスープ	鶏卵	20	みそけんちん汁	木綿豆腐	15	コンソメ	鶏もも肉	15
	鶏むね肉	10		鶏むね肉	15		大根	15	ソメス	じゃが芋	20
	小松菜	20		なると	5		人参	10	メス	人参	10
	かぶ	10		木綿豆腐	10		里芋	15	ブ	玉葱	15
	長葱	15		小松菜	10		長葱	15		キャベツ	15
	かつおだし	1		竹の子	10		小松菜	15		小松菜	10
	白味噌	4		椎茸(水煮)	5		こんにゃく	10		ひよこ豆	5
	赤味噌	4		中華用スープストック	1		かつおだし	1		コンソメ	1
	水	100		白こしょう	0.02		白味噌	4		白こしょう	0.02
焼物	鰹フリッター(2年1個、3年以上2個)	40		食塩	0.3	焼物	鯖のごまだれ焼き	50	ハンバーグ	白こしょう	0.6
				でん粉	1.5			100	トン	食塩	110
				水	130				ホールトマト	白こしょう	0.02
おかか炒め	豚肩肉	15	揚物	春巻	60	春雨	春雨	4	マ	がらスープ	0.6
	キャベツ	15		なたね白絞油	6	人参	人参	5	パ	酒/醤油	1
	切干し大根	2				キャベツ	キャベツ	20	ト	白こしょう	0.2
	人参	5	チン	豚もも肉	20	緑豆もやし	緑豆もやし	10	ソ	こんにゃく/生姜	0.15
	緑豆もやし	15	ン	竹の子	25	青じそドレッシング	青じそドレッシング	5.5	グ	長葱	0.2
	かつお節	0.5	ジャ	赤ピーマン	5				ス	豆板醤	0.01
	みりん	0.5	ヤ	ピーマン	5				が	トマトケチャップ	4
	醤油	2	オ	にんにく	0.1				ケ	砂糖/醤油	2/1
	食塩	0.2	ロ	生姜	0.1				ダ	なたね油	0.2
	なたね油	0.3	ース	なたね油	0.3					マ	
				酒	1					カ	
				オイスターソース	0.6					マ	
				砂糖	1					カ	
				醤油	2					ロ	
				でん粉	0.8						
				ごま油	0.3					ニ	
										サ	
										ラ	
										ダ	
1年	4月15日(月)	1年	4月16日(火)	1年	4月17日(水)	1年生2品献立(18日~24日)					
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
パン	バターロール	30	パン	クロワッサン	30	ご飯	おかかおにぎり	98	パン	ツイストパン	40
									焼物	ハンバーグのトマトソースがけ	74.1
									あえ物	マカロニサラダ	60.1

1学期の基準は東館です。西館は日付順に並んでおりません。ご注意ください。

色かけの食品は4月の配合表をご覧ください。その他の加工品は年間の配合表をご覧ください。

原材料100%の食品は、配合表を載せていない場合があります。

令和6年度 4月分小学校予定献立表(詳細)

No.2

西 4月23日(火)		西 4月18日(木)		西 4月24日(水)		西 4月26日(金)		西 4月30日(火)							
東 4月22日(月)		東 4月23日(火)		東 4月24日(水)		東 4月25日(木)		東 4月26日(金)							
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206				
パン	はちみつパン	50	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	ご飯	麦ご飯	65	ご飯	白飯	75	
春野菜のポトフ	レバー入りフランク	15	吉野汁	鶏むね肉	10	ワンタン	ワンタン	7	ハヤシライス	豚肩肉	20	さつま汁	鶏もも肉	15	
	キャベツ	25		木綿豆腐	20	豚肩肉	豚肩肉	15		人参	15		生揚げ	10	
	じゃが芋	25		人参	10	ワンタンスープ	人参	10		じゃが芋	35		人参	10	
	玉葱	25		大根	10		竹の子	15		玉葱	30		長葱	20	
	人参	15		里芋	15		長葱	15		グリーンピース	5		しめじ	5	
	かぶ	10		しめじ	5		小松菜	15		にんにく	0.5		小松菜	15	
	スープストック	1		長葱	10		中華用スープストック	1		生姜	0.5		かつおだし	1	
	ロリエ	0.01		小松菜	15		醤油	1.2		角切チーズ	5		みりん	0.6	
	白こしょう	0.02		かつおだし	1		白こしょう	0.02		三温糖	0.5		白味噌	4	
	食塩	0.6		醤油	1.5		食塩	0.3		ウスターソース	2		赤味噌	4	
	水	90		醤油/食塩	1/0.7		ごま油	0.3		トマトケチャップ	2		水	100	
焼物	チーズオムレツ	60		でん粉	1.5		水	125		ハヤシルー	15		揚物	イカフライ	50
				水	100	蒸物	肉団子の甘酢あんかけ	45		カレールー	2			なたね白絞油	5
アスパラ	ツナ(缶詰)	10	揚物	コロッケ	55		(2個)			レバーそばろ	2			中濃ソース	2.5
バラ	グリーンアスパラガス	8		中濃ソース	2.5	バンバンジー	緑豆もやし	15		なたね油	0.5		おひたし	人参	5
と	とうもろこし	15	細切り	昆布	5	バンバンジー	キャベツ	15		水	60			緑豆もやし	20
ツナのソテー	さやいんげん	10	炒め煮	さつま揚げ	10		人参	5	焼物	ひじきの寄せ焼き	40			キャベツ	25
	人参	5		人参	10		しめじ	3						だししょうゆ	1.7
	マッシュルーム(レトルト)	5		椎茸(水煮)	5		鶏ささみ肉(オイル漬け)	15	和風サラダ	キャベツ	30			食塩	0.1
	白こしょう	0.01		酒/砂糖	1/1		なたね油	0.3		小松菜	10				
	食塩	0.2		みりん	0.5		味噌棒々鶏ドレッシング	4		大根	15				
				醤油	2.2		酒	0.3		和風ドレッシング	5.5				
				なたね油	0.3		食塩	0.2							
				水	4.5										
1年生2品献立(18日~24日)															
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206							
パン	はちみつパン	40	ご飯	塩おにぎり	108	ご飯	白飯	50							
焼物	チーズオムレツ	60		コロッケ	62.5	蒸し物	肉団子の甘酢あんかけ(2個)	45							
炒め物	アスパラとツナのソテー			細切り昆布の炒め煮		炒め物	バンバンジー炒め								
西	4月29日(月)		西	4月25日(木)											
東			東	4月30日(火)											
			牛乳	牛乳	206										
			ご飯	白飯	75										
			豚汁	豚肩肉	15										
				人参	15										
				ごぼう	10										
				こんにゃく	15										
				じゃが芋	15										
				木綿豆腐	10										
				長葱	10										
				酒	0.5										
				赤味噌	4										
				白味噌	4										
				かつおだし	1										
				水	110										
			揚物	蓮根はさみフライ	40										
				なたね白絞油	4										
			ひじきの煮物	人参	7										
				椎茸(水煮)	5										
				白滝	5										
				ひじき	2										
				さつま揚げ	3										
				さやいんげん	5										
				和風だし	0.2										
				三温糖	1.2										
				みりん	0.6										
				醤油	2.2										
				水	13										

昭和の日