

令和6年度 4月分中学校予定献立表(詳細)

No.1

4月8日(月)			4月9日(火)			4月10日(水)			4月11日(木)			4月12日(金)			
始 業 式 ・ 入 学 式									牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	
									ご飯	麦ご飯	95	ご飯	白飯	95	
									カ レ ー ラ イ ス	豚肩肉 レバーそぼろ 人参 じゃが芋 玉葱 角切チーズ 脱脂粉乳 にんにく 生姜 カレールー(No.118) カレールー(No.119) ウスターソース トマトケチャップ なたね油 水	35 3.5 25 50 35 5 3 0.5 0.5 10 8 2.9 3 0.7 100	水餃子	水餃子 鶏もも肉 人参 キャベツ 緑豆もやし 小松菜 中華用スープストック がらすープ(ポーク&チキン) 食塩 醤油 白こしょう 水	35 15 12 20 20 20 0.8 4 0.15 4 0.04 160	
												揚物	えびカツ なたね白絞油	60 6	
									焼物	豆腐ナゲット(2個)	40	チン ジャ オ ロ ー ス	豚もも肉 竹の子 ピーマン 人参 なたね油 青椒肉絲の素 醤油 でん粉 酒 水	30 30 17 5 0.8 4.5 1.6 0.3 0.7 2.3	
									の海草とこんにゃく	海藻ミックス こんにゃく きゅうり キャベツ 緑豆もやし 野菜いっぱい(香味玉ねぎドレッシング) (No.191)	0.3 15 15 10 15 6				
4月15日(月)			4月16日(火)			4月17日(水)			4月18日(木)			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	牛乳	牛乳	206	
ご飯	白飯	95	パン	さきたまライスボール	50	ご飯	白飯	95	ご飯	チキンライス	95	麺	地粉うどん	100	
春 野 菜 の 味 噌 汁	鶏もも肉	15	ミートソース	スパゲティ	40	吉野汁	鶏もも肉	25	ウインナー	キャベツ	30	きつねうどん	油揚げ(味付刻み)	15	
	油揚げ	8	ミートソース	豚もも肉	35	吉野汁	木綿豆腐	25	ウインナー	レバー入りウインナー	30	きつねうどん	鶏もも肉	25	
	玉葱	15	ミートソース	大豆ミート	3.5	吉野汁	人参	15	ウインナー	玉葱	25	きつねうどん	長葱	20	
	じゃが芋	15	ミートソース	人参	15	吉野汁	しめじ	8	ウインナー	人参	20	きつねうどん	人参	15	
	人参	15	ミートソース	玉葱	40	吉野汁	大根	20	ウインナー	さやいんげん	10	きつねうどん	かまぼこ	15	
	竹の子	15	ミートソース	マッシュルーム	15	吉野汁	里芋	15	ウインナー	コンソメ	1.5	きつねうどん	小松菜	20	
	キャベツ	20	ミートソース	パセリ	0.2	吉野汁	長葱	10	ウインナー	食塩	0.8	きつねうどん	和風だし	1	
	ごぼう	15	ミートソース	ホールトマト	25	吉野汁	小松菜	15	ウインナー	白こしょう	0.03	きつねうどん	かつおだし	2	
	かつおだし	2	ミートソース	エスパニョールソース	5	吉野汁	かつおだし	2	ウインナー	水	150	きつねうどん	醤油	8	
	白味噌	5.6	ミートソース	中濃ソース	2	吉野汁	酒	1.2	ウインナー	チーズオムレツ	60	きつねうどん	酒	1	
赤味噌	5.6	ミートソース	トマトケチャップ	10	吉野汁	食塩	0.6	焼物	玉葱	5	蒸しパンの粉	食塩	0.4		
水	140	ミートソース	粉チーズ	3	吉野汁	醤油	2.4	ホワイ イト ソー ス	しめじ	3	お茶 を入 れ た 甘 納 豆	みりん	0.6		
生 豚 肉 の 焼 き	豚ロース肉(切身)	70	鶏肉のソテー	鶏もも肉(切身)	70	バック	バックソース	5	玉葱	5	蒸しパンの粉	水	170		
	酒	5	鶏肉のソテー	酒	0.5	バック	じゃが芋	35	なたね油	0.2	牛乳	甘納豆	5		
	醤油	5	鶏肉のソテー	食塩	0.5	バック	豚もも肉	20	白ワイン	0.5	人参	粉茶	0.1		
	生姜	1.2	鶏肉のソテー	黒こしょう	0.02	バック	人参	10	スープストック	0.2	大根				
			鶏肉のソテー	水	2	バック	白滝	5	牛乳	4	きゅうり				
			鶏肉のソテー	レモン果汁	2	バック	みりん	0.8	ベシヤメルソース	2.5	白炒りごま				
			鶏肉のソテー	キャベツ	20	バック	醤油	4.2	食塩	0.02	和風合わせドレッシング				
			鶏肉のソテー	玉葱	15	バック	三温糖	1.2	水	7	(No.183)				
			鶏肉のソテー	かぶ	20	バック	白炒りごま	0.5							
			鶏肉のソテー	かぶの葉	5	バック	なたね油	0.7							
炒 り 豆 腐	押し豆腐	40	春野菜サラダ	人参	5		ごま油	0.3							
	あさり佃煮	5		焙煎ごまドレッシング(No.190)	7.5										
	人参	7													
	椎茸	3													
	炒り卵	10													
	グリーンピース	3													
	なたね油	0.5													
	酒	0.5													
	醤油	1.5													
	砂糖	0.7													

[illegible]