

7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	14(月)	15(火)	16(水)	17(木)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★食パン(1枚切)	★わかめごはん	ごはん	ごはん	ごはん
けんちん汁 ごぼう 5. にんじん 10. だいこん 20. こんにゃく 10. 豆腐 20. 長ねぎ 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8 ごま油 0.5 しょうゆ 4. 酒 1. みりん 1. 塩 0.2	豆腐とわかめのみそ汁 はくさい 15. にんじん 10. だいこん 20. えのきたけ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 20. わかめ 0.3 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7. 肉じゃが 豚肉(肩・もも) 35. たまねぎ 10. しらたき 10. じゃが芋 30. にんじん 10. いんげん(凍) 3. 油P 1. みりん 2. さとう 2. 塩 0.1 しょうゆ 4. 酒 1. 水 25.	コン入り野菜スープ 鶏ムネ肉 5. 雑カブスープ 5. にんじん 10. たまねぎ 25. ★コンパースト 20. ホールコーン 15. チンゲンサイ 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 黒こしょう 0.02 ハンバーグマッシュルームソース ★国産ハンバーグ 1. 個 マッシュルーム(水煮) 3. たまねぎ 2. 中濃ソース 4. 白しょうゆ 1. さとう 0.5 赤ワイン 1. でんぷん 0.15 かぼちゃとチーズのサラダ かぼちゃ(冷) 30. きゅうり 5. にんじん 5. ★角チーズ 5. 海水塩 0.3 黒こしょう 0.02 油P 1. 米酢 1.	春野菜のスープ 鶏ムネ肉 5. たまねぎ 20. にんじん 10. 春キャベツ 25. 小松菜 5. ホールコーン 5. 雑カブスープ 5. 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.2 こしょう 0.02 あんかけ肉団子 ★五目野菜肉だんご 2. 個 枝豆サラダ えだまめ(塩) 15. わかめ 0.6 にんじん 5. キャベツ 20. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.1 白しょうゆP 1.5	ABCスープ 鶏モモ肉 5. セロリー 2. たまねぎ 20. にんじん 10. キャベツ 20. 塩 0.3 こしょう 0.02 しょうゆ 3.5 雑カブスープ 5. マカロニ(ABC) 3. オムレツマトリクス ★プレーンオムツ 1. 個 トマト水煮 6. オリーブ油 0.3 ケチャップ 1.5 中濃ソース 1.2 さとう 0.3 鶏サミと大根のサラダ だいこん 30. にんじん 5. ★ささみフレーク(N) 10. きゅうり 5. 塩 0.1 白しょうゆP 1.5 米酢 1. いちごジャム ★いちごジャム 1. 個	お祝いすまし汁 えのきたけ 5. にんじん 10. はくさい 15. だいこん 20. ★祝なると(切) 5. ★豆腐(凍) Fe添加 20. かつお厚削り(ダシ) 1.8 塩 0.3 白しょうゆ 3.5 酒 1. ささみのレモンソース 鶏ささみ 1. 個 でんぷん 4.5 揚げ油 6. しょうゆ 3. さとう 3. レモン汁(凍) 1.5 米酢 1. ブロッコリーサラダ ブロッコリー(凍) 15. キャベツ 25. きゅうり 5. ホールコーン 5. 米酢 1. 海水塩 0.2 油P 0.5 さとう 0.5 白しょうゆP 1. さくらゼリー ★さくらゼリー 1. 個	臭だくさんみそ汁 じゃが芋 20. だいこん 10. たまねぎ 15. にんじん 10. 厚揚げ 20. 小松菜 5. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7. 赤魚の幽庵焼き ★赤魚(下味) 1. 個 ごぼうサラダ ごぼう(切) 25. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. 米酢 1. 白しょうゆP 2.5 さとう 0.4 油P 0.5	こんにゃく麺スープ こんにゃく麺 40. 豚肉(肩・もも) 10. ★なると 5. はくさい 15. たけのこ(切) 10. 長ねぎ 3. しょうが 0.2 にんにく 0.2 ポークカブスープ 5. 雑カブスープ 5. 酒 1. 白しょうゆ 5. 塩 0.1 黒こしょう 0.02 厚揚げのそぼろ煮 油P 1. しょうが 0.2 豚肩ひき肉 20. 大豆の華粒 3. たまねぎ 20. にんじん 5. 厚揚げ 35. みそ 5. さとう 1. しょうゆ 1. 酒 1. でんぷん 0.5 春巻き ★春巻き 1. 個 揚げ油 5. もやしのナムル きゅうり 5. もやし 35. 小松菜 5. にんじん 5. 白しょうゆP 2. ごま油 1. 白いりごま 1.	わかめスープ 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 10. にんじん 10. しめじ 5. わかめ 0.5 長ねぎ 3. 白いりごま 0.5 雑カブスープ 5. 塩 0.3 しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.02 鶏の照り焼き ★鶏モモ(皮付き下味) 1. 個 しょうゆ 1.5 みりん 2. さとう 1. 水 1. でんぷん 0.2 たくあんあえ はくさい 30. 小松菜 5. にんじん 5. ★細切たくあん 10. 白しょうゆP 0.5 さとう 0.05

明細献立表 (7東部)

令和7年4月1日火曜 ~ 令和7年4月30日水曜

18(金)	21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	28(月)	30(水)
B	B	B	B	B	B	B	B
★コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★背割りコッペパン	ごはん	ごはん
オニオンスープ オリーブ油 0.2 ★(鶏)ショルダーベーコン 5. ジャガ芋(凍) 10. たまねぎ 35. 白ワイン 1. にんじん 10. 大豆(凍) 10. ベジダシ 3. 塩 0.5 しょうゆ 2.5 黒こしょう 0.01	五目中華スープ 豚肉(肩・もも) 10. はくさい 20. たまねぎ 15. にんじん 10. きくらげ(切) 0.5 犂ガスープ 5. 塩 0.3 しょうゆ 3.5 酒 1. こしょう 0.02 でんぷん 1.	さわに椀 豚もも肉 15. たけのこ(切) 5. にんじん 10. だいこん 15. ★極細カマコ白 5. えのきたけ 5. 小松菜 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. かつお厚削り(ダシ) 1.8	キーマカレー 油P 1. しょうが 0.2 にんにく 0.2 豚ももひき肉 35. 大豆の華粒 5. たまねぎ 40. にんじん 15. カレー粉 0.05 トマト水煮 5. ケチャップ 10. しょうゆ 1. 中濃ソース 1.5 塩 0.2 こしょう 0.02 赤ワイン 1.5 カレールウ 11.	鶏とじゃがいものみそ汁 鶏ムネ肉 5. 油揚げ 10. はくさい 20. にんじん 10. しめじ 5. ジャガ芋 20. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	大豆入りポトフ 油P 0.5 セロリー 3. たまねぎ 15. にんじん 10. 豚肉(肩・もも) 10. ジャガ芋 10. キャベツ 15. 大豆(凍) 10. 白ワイン 1. 塩 0.1 こしょう 0.02 犂ガスープ 5. 白しょうゆ 2.5	白菜と青菜のスープ ★(鶏)ショルダーベーコン 5. しめじ 5. にんじん 15. はくさい 25. チンゲンサイ 5. にんにく 0.2 油P 0.5 塩 0.2 黒こしょう 0.02 しょうゆ 1. ベジダシ 3.	豚汁 油P 0.5 豚肉(肩・もも) 15. 酒 1. ごぼう 7. たまねぎ 10. にんじん 10. だいこん 10. ジャガ芋 15. 突こんにゃく 10. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.
あじフライ ★あじ松葉開きフライ 1. 個 揚げ油 5. 中濃ソース 6.	蒸し餃子 ★ギョーザ(蒸し) 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	ガルのねぎねぎソース ガガル 1. 切 しょうゆ 2.4 酒 1.2 みりん 1.2 油P 1.2 さとう 0.8 しょうが 0.2 にんにく 0.2 長ねぎ 5.	山賊焼き ★鶏もも肉(下味) 1. 個 でんぷん 8. 揚げ油 6.	ひじきと大豆のサラダ キャベツ 30. きゅうり 5. にんじん 5. ひじき(ドライパック) 3. 大豆(凍) 10. 米酢 1. 白しょうゆP 2.5 油P 0.5 さとう 0.4 白いりごま 1.	フランクフルトサルサソース ★フランクフルト 1. 本 オリーブ油 0.7 にんにく 0.2 たまねぎ 8. トマト水煮 7. さとう 0.1 塩 0.07 チリパウダー 0.04	チンジャオロース しょうが 0.5 豚肩ロース肉 40. たまねぎ 25. にんじん 10. たけのこ(切) 5. ピーマン 5. 油P 1. さとう 1. しょうゆ 4. オイスターソース 1. 酒 2. でんぷん 0.5	メンチカツ ★メンチカツ 1. 個 揚げ油 5. 中濃ソース 6.
コールスローサラダ キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.3 こしょう 0.02	春雨サラダ マロニー 5. きゅうり 5. キャベツ 20. にんじん 5. 米酢 1. さとう 0.5 白しょうゆP 2.5 海水塩 0.2 ごま油 0.5	和風おさつサラダ さつまい(凍) 35. きゅうり 5. にんじん 5. 海水塩 0.2 白しょうゆP 1. 油P 0.5 米酢 1.	ポテトサラダ ジャガ芋(凍) 40. にんじん 5. きゅうり 5. 海水塩 0.3 黒こしょう 0.02 油P 1. 米酢 1.	いちごグループ ★いちごグループ(乳卵小麦なし) 1. 個	ツナコーンサラダ ★ツナフレーク 5. ホールコーン 5. だいこん 30. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 油P 0.3 こしょう 0.02 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.15	フルーツポンチ ★甘夏みかん缶 20. ★りんご缶 20. ★黄桃缶 20. ★りんごゼリー 15.	じゃこおほかあえ キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. 白しょうゆP 1. 海水塩 0.1 花かつお(サダ) 0.8 ★揚げちりめん 1.5

令和7年度 4 月分(小学校・中学校共通)使用食材原材料一覧表

食品名	卵	乳	大豆	小麦	えびかに	原材料
主食・デザート類(学校に直接配送されるもの)						
【基本】コッペパン 食パン、背割りコッペパン		○		○		小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング
いちごループ (乳卵小麦なし)			○			豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖、植物油(大豆の成分を含む)、米粉、水あめ、いちご果汁、大豆粉、レモン果汁、しょうゆ、加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤、ゲル化剤、香料、安定剤、ビタミンC、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、酸味料、紅麴色素※、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素(内容量35g)
いちごジャム						糖類、いちご、ゲル化剤、酸味料
さくらゼリー						さくらんぼ果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ぶどう糖、ゲル化剤、ビタミンC、酸味料、香料、クエン酸鉄ナトリウム、クチナシ赤色素、紅花色素、レモン果汁(内容量30g)
赤飯【中学校のみ】						米、もち米、小豆、アルコール、重曹、酢
野沢菜のまぜごはん			○			野沢菜、塩、発酵調味料、L-グルタミン酸ナトリウム、ジンジャーペースト、砂糖、調味料
わかめごはん【小学校のみ】						塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス
副食						
赤魚(下味)			○	○		赤魚、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒、みりん、砂糖、柚
揚げちりめん						しらす、植物油、塩
あじ松葉開きフライ				○		あじ、小麦粉、パン粉、塩、こしょう
甘夏みかん缶						なつみかん、砂糖、クエン酸、ナリンギナーゼ
祝なると(切)						魚肉すりみ(すけそうたら、いとよりだい)、じゃがいもでんぷん、砂糖、塩、着色料
いわし甘露煮(小学校)			○	○		いわし、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、みりん、でんぷん、グラニュー糖、糖蜜、塩
いわし甘露煮(中学校)			○	○		いわし、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、発酵調味料、塩、加工でんぷん、しょうが
黄桃缶						黄桃、砂糖、クエン酸、ビタミンC
角チーズ		○				ナチュラルチーズ、乳たんぱく質、乳化剤、セルロース
ギョーザ(蒸し)			○	○		キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、鶏肉、豚脂、でんぷん加工食品、しょうゆ(小麦の成分を含む)、塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、小麦粉、植物油(大豆の成分を含む)、糖類、大豆粉、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、酢(小麦の成分を含む)、発酵調味料、加工でんぷん、炭酸カルシウム、調味料、ピロリン酸鉄、乳化剤、トレハロース、pH調整剤
国産ハバーク			○			豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でんぷん、クエン酸鉄ナトリウム
極細かぼち白						すけそうたら、米粉、タピオカでんぷん、塩、砂糖
五目野菜肉だんご			○	○		鶏肉、パン粉(大豆の成分を含む)、ごぼう、たまねぎ、にんじん、キャベツ、さつまいもでんぷん、ねぎ、砂糖、植物油、粉末状大豆たんぱく、しょうゆ(小麦の成分を含む)、塩、おろししょうが、なたね油、みりん、増粘剤、かつお節エキス、カラメル色素、ごま油
ささみルー(N)						鶏肉、砂糖、塩、たんぱく加水分解物、香辛料、増粘剤、クエン酸ナトリウム
(鎌)シヨルダーベーコン						豚肉、塩、砂糖、ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス
ツナフレーク						きはだまぐろ、米油、塩
豆腐(凍) Fe添加			○			豆乳、でんぷん、加工でんぷん、凝固剤製剤、ピロリン酸第二鉄製剤
鶏モモ(皮付き下味) <鶏の照り焼き>			○			鶏肉、しょうゆ、みりん、砂糖
鶏もも肉(下味) <山賊焼き>(小学校)			○			鶏肉、しょうゆ、みりん、にんにく、しょうが、りんごジュース
鶏もも肉(下味) <山賊焼き>(中学校)			○	○		鶏肉、しょうが、にんにく、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒
なると						魚肉すりみ(すけそうたら、いとよりだい)、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、着色料
春巻き			○	○		キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、豚肉、難消化性デキストリン、春雨、しょうゆ(小麦の成分を含む)、ポークオイル、グラニュー糖、植物油(ごまの成分を含む)、ポークミートペースト(ゼラチンを含む)、ひじき、おろししょうが、塩、オイスターソース(大豆の成分を含む)、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、小麦粉、植物油(大豆の成分を含む)、みりん、還元水あめ、でんぷん、加工でんぷん、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料
ワンカトル						豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード
グリーンオムツ	○		○			鶏卵、砂糖、大豆油、塩、酢、加工でんぷん、酸味料
細切たくあん						塩押しだいこん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、発酵調味料、塩、酢、たんぱく加水分解物、梅酢
メンチカツ				○		鶏肉、キャベツ、たまねぎ、パン粉、でんぷん、砂糖、塩、こしょう、酵母エキス、クエン酸第一ナトリウム、香辛料、植物繊維、加工でんぷん、増粘剤
りんご缶						りんご、砂糖、クエン酸、ビタミンC
りんごゼリー						りんご果汁、糖類、難消化性デキストリン、ゲル化剤、酸味料、香料
素材100%のもの						
コーン-スト【とうもろこし】						

☆ すべての海産物には「えび・かに」が含まれる可能性があることをご承知おきください。
 ☆ 上記はコンタミネーションに関する情報はありません。
 ☆ 食品はアイウエオ順になっています。
 ☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。
 ※原材料中の紅麴色素は安全なものであることを確認しています。

通年使用食材 令和7年度 使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

1年間保存

※調味料や毎月よく使用する食品などをこちらに掲載しています。年度途中で原材料の変更があれば、その都度お知らせします。

【通年使用の調味料】						
食品名	卵	乳	大豆	小麦	えびかに	原材料
赤ワイン						ぶどう果汁、輸入ワイン、糖類、酸化防止剤、酸味料、ゼラチン
ウスターソースP			○	○		りんご、トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ(小麦の成分含む)、香辛料
オイスターソース						魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖、かき、たんぱく加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、塩、酒精、増粘剤
おろしりんご(ピ)						りんご、香料、酸味料、酸化防止剤
ガラムマサラ						コリアンダー、クミン、スターアニス、ターメリック、カルダモン、クローブス、唐辛子、ジンジャー、フェネグリーク、オレガノ、こしょう、シナモン、フェネル、ガーリック、ベイリーブス
カレー粉						コリアンダー、陳皮、ターメリック、クミン、フェネグリーク、スターアニス、唐辛子、フェネル、甘草、ローレル、マスタード
カレールウ				○		小麦粉、ラード豚脂、カレー粉、ポークエキス(小麦の成分を含む)、オニオンパウダー、植物油、フルーツチャツネ(りんごの成分を含む)、ぶどう糖、塩、砂糖、オールスパイス、ガーリックパウダー、砂糖カラメル
ケチャップ						トマトピューレ、砂糖、水あめ、酢、塩、たまねぎ、香辛料
米酢						米、アルコール、塩
酒						米、米こうじ、醸造アルコール
しょうゆ、しょうゆP			○	○		小麦、大豆、塩、アルコール、二酸化ケイ素
白しょうゆ、白しょうゆP			○	○		塩、小麦、大豆、アルコール、ビタミンB1、チアミンラウリル硫酸塩、氷酢酸、二酸化ケイ素
白ワイン						ぶどう果汁、輸入ワイン、糖類、酸味料、酸化防止剤、ゼラチン
チキンガラスープ						鶏骨、たまねぎ、にんじん、セロリ、ローリエ
チャツネ						糖類、りんご加工品、デーツピューレ、酢、香辛料、にんにくペースト、食塩、酸味料
トマト水煮						トマト、トマトピューレ、クエン酸
中濃ソース			○			りんご、トマト、たまねぎ、にんにく、糖類、酢、塩、でんぷん、アミノ酸液(大豆の成分を含む)、香辛料、カラメル色素
チリパウダー						唐辛子、塩、クミン、オレガノ、ガーリック
トウバンジャン			○			唐辛子、塩、塩漬唐辛子、発酵調味料、みそ、パプリカ、そら豆粉、調味料、酒精、pH調整剤
ノンエッグマヨネーズ(サラダ)			○			食用植物油、糖類、酢、塩、増粘剤、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス
ベジダン			○	○		しょうゆ(小麦の成分含む)、砂糖、食塩、たまねぎ、発酵調味料、セロリ、人参、酵母エキス
みそ			○			大豆、米、塩、酒精
みりん						もち米、米麴、醸造アルコール、糖類

【通年使用の食品】						
食品名	卵	乳	大豆	小麦	えびかに	原材料
厚揚げ			○			大豆、食用植物油、豆腐用凝固剤
油揚げ			○			大豆、植物油、豆腐用凝固剤
海そうサラダ						わかめ、茎わかめ、昆布、赤とさかのり、白ふのり、白とさかのり
凍り豆腐			○			大豆、凝固剤、重曹、消泡剤製剤
こんにゃく・突こんにゃく						こんにゃく精粉、水酸化カルシウム
コンニャク寒天						寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類
こんにゃく麺						こんにゃく粉、かぼちゃ粉末、クチナシ色素、水酸化カルシウム
塩こんぶ			○	○		昆布、しょうゆ(小麦の成分を含む)、砂糖、醸造酢、塩、調味料、カラメル色素
しらたき						こんにゃく芋精粉、凝固剤
豆腐、豆腐(原型絞り)、焼き豆腐			○			大豆、凝固剤
バターミックス						塩、香辛料、でんぷん、植物繊維、酵母エキス、加工デンプン、増粘剤、増粘多糖類
パン粉			○	○		小麦粉、塩、大豆粉、イースト、ぶどう糖、製パン用生地改良剤製剤、酢酸
マロニー						じゃがいもでんぷん、コーンスターチ、増粘剤、増粘多糖類
ゆかり						赤しそ、塩、梅酢、砂糖、酵母エキス、酸味料

【素材100%のもの】
大豆の華(粒、フレーク)【大豆】、トマトピューレ【トマト】マカロニ(ABC、シェル、ツイスト、ペンネ)【小麦】

緊急時提供食品※二度目以降は記載しません。食べられない場合は、担任に伝えておくようお願いいたします。						
食品名	卵	乳	大豆	小麦	えびかに	原材料
鶏の照焼き			○			鶏肉、しょうゆ、水あめ、砂糖、みりん、酢、カラメル色素、加工でんぷん、増粘多糖類、塩、こしょう
ふりかけ(のり)						砂糖、ぶどう糖、塩、鰹節粉、とうもろこしでんぷん、デキストリン、抹茶、酵母エキス、のり、鰹削り節、椎茸エキス、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤

☆ すべての海産物には「えび・かに」が含まれる可能性があることをご承知おきください。
☆ 上記はコンタミネーションに関する情報はありません。
☆ 食品はアイウエオ順になっています。
☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。