

★の詳細は使用食材原材料一覧表に記載があります

明細献立表 (6東部)

※裏面をご覧ください

2024-02-27 印刷

1ページ

令和6年4月1日月曜～令和6年4月30日火曜

| 5(金) | 8(月) | 9(火) | 10(水) | 11(木) | 12(金) | 15(月) | 16(火) | 17(水) |
|--|--|---|---|---|---|--|---|--|
| A | A | A | A | A | A | A | A | A |
| ごはん | ごはん | ごはん | 食パン(1枚切) | ごはん | ★玄米入りごはん | ごはん | ★わかめごはん | 背割りコッペパン |
| 坦々こんにゃく麺スープ | けんちん汁 | わかめスープ | オニオンスープ | 豆腐とわかめのみそ汁 | ポークカレー | さわに焼 | お祝いすまし汁 | 大豆入りポトフ |
| 豚ももひき肉 10. にんにく 0.3 ★なると 7. にんじん 10. たまねぎ 20. 長ねぎ 3. ★こんにゃく麺 30. ボーカラスープ 5. ヰンガラスープ 5. 白しょうゆ 2. みそ 6. 酒 1. トウバソジヤン 0.1 白すりごま 1. 白ねりごま 1. | ごぼう 10. にんじん 10. だいこん 20. にんじん 10. ★こんにゃく 10. えのきたけ 5. ★豆腐 20. わかめ 0.5 長ねぎ 3. 花かつお(ダシ) 1.8 ごま油 0.5 ヰンガラスープ 5. しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.2 | 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 10. ★わオソリテー 20. にんじん 10. たまねぎ 40. だいこん 20. にんじん 10. パセリ 0.2 ★豆腐(凍) Fe添加 20. ヰンガラスープ 5. 塩 0.5 しょうゆ 2. こしょう 0.02 | ★ショガーベーコン(切) 10. ★ホキフライ(卵なし) 1. 揚げ油 5. 中濃ソースP 6. | 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. 塩 0.5 煮干し 1.8 みそ 7.5 | しようが 0.2 にんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 25. たまねぎ 40. にんじん 20. ★極細かまぼこ白 5. 油P 1. 塩 0.2 カレーパン 0.05 ケチャップ 5. おろしりんご 5. チヤツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. 中濃ソース 2. ガラムマサラ 0.01 | 豚もも肉 15. たけのこ(切) 5. にんじん 10. はくさい 15. だいこん 15. ★祝なると(切) 5. 豆腐(凍) Fe添加 20. 小松菜 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. 花かつお(ダシ) 1.8 | えのきたけ 5. にんじん 10. はくさい 15. だいこん 15. ★祝なると(切) 5. 豆腐(凍) Fe添加 20. じゃが芋 10. キヤベツ 15. 花かつお(ダシ) 1.8 大豆(凍) 10. 白ワイン 1. 塩 0.3 白しょうゆ 3.5 酒 1. | 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. じゃが芋 10. キヤベツ 15. 花かつお(ダシ) 1.8 大豆(凍) 10. 白ワイン 1. 塩 0.1 こしょう 0.02 ヰンガラスープ 5. 白しょうゆ 2.5 |
| 春巻き ★春巻き 揚げ油 | 鶏の信州みそ焼き ★鶏もも肉(下味) 1. | 麻婆豆腐 油P 1. にんにく 0.3 しょうが 0.3 豚ももひき肉 15. たまねぎ 20. たけのこ(切) 5. ★豆腐(原型絞り) 40. 長ねぎ 3. ★大豆の華 粒 2. たくあんあえ 35. もやし 35. きゅうり 5. 小松菜 5. にんじん 5. ★細切れたくあん 10. トウバソジヤン 0.1 白しょうゆP 0.5 さとう(サラダ) 0.05 | 白身魚フライ ★ホキフライ(卵なし) 1. 揚げ油 5. 中濃ソースP 6. | キムタクごはんの具 豚肉(肩・もも) 30. たまねぎ 20. 長ねぎ 5. ★白菜キムチ漬 15. ★つぼ漬 5. ごま油 0.5 | さばのカレー焼き ★さば(下味) 1. | ささみのレモンソース 鶏ささみ 1. でんぱん 5. 揚げ油 6. しょうゆ 3. さとう 3. レモン汁(凍) 1.5 中濃ソース 2. さとう 0.3 | さばのカレー焼き ★さば(下味) 1. | ささみのレモンソース 鶏ささみ 1. でんぱん 5. 揚げ油 6. しょうゆ 3. さとう 3. レモン汁(凍) 1.5 中濃ソース 2. さとう 0.3 |
| 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. 一味唐辛子 0.01 白いりごま 1. | コールスローサラダ キャベツ 35. みそ 2. オイスターソース 1. しょうゆ 2. 酒 2. トウバソジヤン 0.1 ごま油 1. さとう 0.5 でんぱん 0.5 | こんがんあえ キヤベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. キヤベツ 35. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.3 こしょう 0.02 | 山賊焼き ★鶏むね肉(下味) 1. でんぱん 8. 揚げ油 6. | かぼちゃとチーズのグラタン 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 | かぼちゃとチーズのグラタン 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 | 山賊焼き ★鶏むね肉(下味) 1. でんぱん 8. 揚げ油 6. | かぼちゃとチーズのグラタン 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 | かぼちゃとチーズのグラタン 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 |
| コンニャク寒天サラダ ★コンニャク寒天 1. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 海水塩 0.2 白しょうゆP 2.5 さとう(サラダ) 0.3 | ヨーグルト風クリープ ★ヨーグルト風クリープ(乳卵小麦なし) 1. | 海そうサラダ ★海そうサラダ 1. キャベツ 25. にんじん 5. きゅうり 5. 米酢 1. 海水塩 0.1 油P 0.5 さとう(サラダ) 0.3 白しょうゆP 2. | ヨーグルト風クリープ ★ヨーグルト風クリープ(乳卵小麦なし) 1. | ツナコーンサラダ ★ツナフレーク 5. ホールコーン 5. きゅうり 30. キャベツ 25. 海水塩 0.2 油P 0.5 さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1. 海水塩 0.15 | ツナコーンサラダ ★ツナフレーク 5. ホールコーン 5. きゅうり 30. キャベツ 25. 海水塩 0.2 油P 0.5 さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1. 海水塩 0.15 | ツナコーンサラダ ★ツナフレーク 5. ホールコーン 5. きゅうり 30. キャベツ 25. 海水塩 0.2 油P 0.5 さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1. 海水塩 0.15 | ツナコーンサラダ ★ツナフレーク 5. ホールコーン 5. きゅうり 30. キャベツ 25. 海水塩 0.2 油P 0.5 さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1. 海水塩 0.15 | ツナコーンサラダ ★ツナフレーク 5. ホールコーン 5. きゅうり 30. キャベツ 25. 海水塩 0.2 油P 0.5 さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1. 海水塩 0.15 |

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。

明細献立表 (6東部)

2024-02-27 印刷

2 ページ

令和6年4月1日月曜～令和6年4月30日火曜

| 18(木) | 19(金) | 22(月) | 23(火) | 24(水) | 25(木) | 26(金) | 30(火) | | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|---|---|---|---|--|---|---|--|
| A | A | A | A | A | A | A | A | | | | | | |
| ごはん | ごはん | ごはん | ごはん | コッペパン | ごはん | ごはん | ごはん | | | | | | |
| 具だくさんみそ汁 | 五目中華スープ | 豚汁 | 春野菜のスープ | ABCスープ | いも団子汁 | ソース入り野菜スープ | 白菜と青菜のスープ | | | | | | |
| じゃが芋 だいこん たまねぎ にんじん ★厚揚げ 小松菜 煮干し みそ | 20. 10. 15. 10. 20. 5. 1.8 7.5 | 豚肉(肩・もも) はくさい たまねぎ にんじん きくらげ(切) 小松菜 塩 しょうゆ 酒 ★突こんにゃく こしよう でんぶん | 10. 20. 15. 10. 0.5 5. 0.3 3.5 1. 10. 15. 10. 1.8 3. 7.5 | 油P 豚肉(肩・もも) 酒 ごぼう たまねぎ 小松菜 ホールコーン 白しょうゆ 酒 塩 こしょう 長ねぎ 煮干し みそ | 0.5 15. 1. 7. 10. 5. 5. 3.5 1. 0.2 0.02 7.5 | 鶏モモ肉 たまねぎ にんじん 春キヤベツ 小松菜 ホールコーン 白しょうゆ 酒 塩 こしょう 長ねぎ 煮干し みそ | 15. 20. 10. 25. 20. 10. 0.3 0.02 3.5 0.2 0.02 3. | 鶏モモ肉 セロリー たまねぎ にんじん えのきたけ ★いも団子 塩 こしょう 酒 しょうゆ キヤベツ 塩 花かつお(ダシ) ★マカロニ(ABC) | 10. 2. 20. 10. 5. 25. 0.15 1. 4. 1.8 0.02 3. | 鶏ムネ肉 はくさい にんじん たまねぎ コーンポスト ホールコーン チングンサイ 小松菜 塩 白しょうゆ 黒こしょう 花かつお(ダシ) | 15. 25. 10. 25. 20. 15. 5. 0.3 3. 0.02 0.02 | ★ロースハム(切) しめじ にんじん たまねぎ はくさい セロリー 小松菜 にんにく 油P 塩 黒こしょう しょうゆ ベジダシ | 5. 5. 10. 10. 25. 2. 5. 0.2 0.5 0.2 0.02 1. 3. |
| 赤魚の幽庵焼き | ★赤魚(下味) | 蒸し餃子 | あんかけ肉団子 | オムレツトマトソース | いわしの梅煮 | ソース入り梅煮 | ソース入り梅煮 | | | | | | |
| ごぼうサラダ | 1. | 個 | ★五目野菜肉だんご | ★アレンジオムレツ | ★いわし梅煮 | 1. | 尾 | | | | | | |
| ごぼう(切) きゅうり にんじん ホールコーン 米酢 白しょうゆP | 25. 5. 5. 5. 1.5 1. | ★ギョーザ(蒸し) 米酢 白しょうゆP | 3. | 個 | トマト水煮 にんにく オリーブ油 ケチャップ 中濃ソース 黒こしょう | 1. | 個 | | | | | | |
| ごぼうサラダ | 25. | | ★鶏もも肉(下味) でんぶん 揚げ油 | 2. | 個 | さとう | 0.4 | | | | | | |
| ごぼう(切) きゅうり にんじん ホールコーン 米酢 白しょうゆP さとう(サラダ) 油P | 25. 5. 5. 5. 1. 2.5 0.4 0.5 | | 枝豆サラダ | えだまめ(粒) わかめ キャベツ 米酢 油P 海水塩 白しょうゆP | 20. 0.6 20. 1. 1. 0.1 1.5 | ひじきと大豆のサラダ | キヤベツ きゅうり にんじん ひじき(ドライパック) 大豆(凍) 米酢 白しょうゆP 油P 白いりごま | 30. 5. 5. 3. 10. 1. 2.5 0.5 1. | | | | | |
| 春雨サラダ | 5. | | じゃこおかかあえ | キャベツ 米酢 油P 海水塩 白しょうゆP 海水塩 花かつお(サラダ) ★揚げちりめん | 35. 5. 1. 0.1 1. 0.1 0.8 1.5 | マヨボテトサラダ | じゃが芋(凍) にんじん きゅうり たまねぎ 米酢 海水塩 黒こしょう | 35. 5. 5. 3. 1. 0.2 0.02 | | | | | |
| 春雨サラダ | 5. | | じゃこおかかあえ | キャベツ 米酢 油P 海水塩 白しょうゆP 海水塩 花かつお(サラダ) ★揚げちりめん | 35. 5. 1. 0.1 1. 0.1 0.8 1.5 | マヨボテトサラダ | さとう(サラダ) にんじん きゅうり たまねぎ 米酢 海水塩 黒こしょう | 0.4 5. 5. 3. 1. 0.2 0.02 | | | | | |
| いちごジャム | | | いちごジャム | ★いちごジャム | 1. | 個 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。