

令和7年4月1日火曜 ～ 令和7年4月30日水曜

1 ページ

7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	14(月)	15(火)	16(水)	17(木)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	ごはん	★コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★食パン(1枚切)	ごはん
<u>豆腐とわかめのみそ汁</u> 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.	<u>キーマカレー</u> 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.	<u>オニオンスープ</u> オリーブ油 0.2 ★(鎌)シヨルターベーコン 5. ★(鎌)シヨルターベーコン 5. じゃが芋(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	<u>白菜と青菜のスープ</u> ★(鎌)シヨルターベーコン 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.	<u>春野菜のスープ</u> 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. 犇ンガスープ 5. 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.2 こしょう 0.02	<u>けんちん汁</u> 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	<u>わかめスープ</u> 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 犇ンガスープ 5. 塩 0.3 しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.02	<u>ABCスープ</u> 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 犇ンガスープ 5. マカロニ(ABC) 3.	<u>具だくさんみそ汁</u> 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.
<u>肉じゃが</u> 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.	<u>山賊焼き</u> ★鶏もも肉(下味) 1. 個 でんぷん 8. 揚げ油 6.	<u>あじフライ</u> ★あじ松葉開きフライ 1. 個 揚げ油 5. 中濃ソース 6.	<u>チンジャオロース</u> 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. オスターソース 1. 酒 2. トウバンジャン 0.1 でんぷん 0.5	<u>あんかけ肉団子</u> ★五目野菜肉だんご 3. 個	<u>鶏の照り焼き</u> ★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	<u>厚揚げのそぼろ煮</u> 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	<u>オムレットマトリョ</u> ★プレーンオムレツ 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	<u>赤魚の幽庵焼き</u> ★赤魚(下味) 1. 個
<u>こんぶあえ</u> もやし 35. きゅうり 5. にんじん 5. 塩こんぶ 0.7 海水塩 0.05 白しょうゆP 1.	<u>ポテトサラダ</u> じゃが芋(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.	<u>コールスローサラダ</u> 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	<u>フルーツポンチ</u> ★甘夏みかん缶 20. ★りんご缶 20. ★黄桃缶 20. ★りんごゼリー 15.	<u>枝豆サラダ</u> えだまめ(ㇿ) 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	<u>たくあんあえ</u> 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	<u>ｺﾝﾖｸ寒天サラダ</u> ｺﾝﾖｸ寒天 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 0.3	<u>鶏サミと大根のサラダ</u> だいこん 30. にんじん 5. ★ささみフルーク(N) 10. きゅうり 5. 塩 0.1 白しょうゆP 1.5 米酢 1.	<u>ごぼうサラダ</u> 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
							<u>いちごジャム</u> ★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。

令和7年4月1日火曜 ～ 令和7年4月30日水曜

[illegible]

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。

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
いちごグループ (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、植物油脂(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、植物油脂、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
ささみフレーク(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)ショルダーベーコン						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、植物油脂(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、植物油脂(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
グリーンオムレツ	○		○			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。

※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)			○			食用植物油脂、糖類、酢、塩、増粘剤、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス
ベジダシ			○	○		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、植物油脂、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さください。
☆ 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。