

[illegible]

明細献立表（7東部）

2025-03-04 印刷

2 ページ

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)
C	C	C	C	C	C	C	C
ごはん	ごはん	★食パン(1枚切)	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
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.	ｺｰﾝ入り野菜ｽｰﾌﾟ 鶏ムネ肉 5. ｷｬﾓﾞﾂｽｰﾌﾟ 5. にんじん 10. たまねぎ 25. ★ｺｰﾝﾊﾟｰｽﾄ 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	AＢＣｽｰﾌﾟ 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 ｷｬﾓﾞﾂｽｰﾌﾟ 5. マカロニ(ABC) 3.	春野菜のスｰﾌﾟ 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. ｷｬﾓﾞﾂｽｰﾌﾟ 5. 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.2 こしょう 0.02	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(ﾀﾞｼ) 1.8 ごま油 0.5 しょうゆ 4. 酒 1. みりん 1. 塩 0.2	キーマカレー 油P 1. しょうが 0.2 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.	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. ★極細ｶﾏｸﾞﾗｲﾝｸﾞ 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(ﾀﾞｼ) 1.8	五目中華ｽｰﾌﾟ 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 ｷｬﾓﾞﾂｽｰﾌﾟ 5. 塩 0.3 しょうゆ 3.5 酒 1. こしょう 0.02 でんぷん 1.
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.	ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ ﾏｯｼｭﾙｰﾑﺱ ★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	オムレットマトﾘｰｽ ★ﾌﾟﾚｰﾝｵﾐﾚｯﾄ 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	あんかけ肉団子 ★五目野菜肉だんご 2.個	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	山賊焼き ★鶏もも肉(下味) 1.個 でんぷん 8. 揚げ油 6.	ﾊﾞﾙのねぎねぎソース ｶﾞﾏﾙ 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 んにく 0.2 長ねぎ 5.	蒸し餃子 ★ギョーザ(蒸し) 2.個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.
こんぶあえ キャベツ 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.	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.	鶏サミと大根のサラダ 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.	枝豆サラダ えだまめ(ﾒｷ) 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	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	ポテトサラダ 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.	和風おさつサラダ さつま芋(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.	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
		いちごジャム ★いちごジャム 1.個			いちごグループ ★いちごグループ(乳卵小麦なし) 1.個		

分量は小学校・中学校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。