令和5年度4月　詳細献立表（通常給食）

※以下の点にご注意ください※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物（えびやいか、タコなど）が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。**揚げ油の使用回数は献立名の横に記載**していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉（じゃがいもまたはとうもろこし）、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する（コンタミネーション）場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材原材料表をご覧ください。
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

4/10　(月)

鮭とグリンピースの混ぜご飯
牛乳
けんちん汁
ささみの磯辺揚げ【揚げ油①】
じゃこサラダ

食品名	純使用g
精白米(慣行)	58.00
うすくちしょうゆ	0.30
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
グリンピース(生) むき	5.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
さけ 2㎝角切り	10.00
清酒	1.00
食塩	0.25
うすくちしょうゆ	2.10
飲用牛乳 200ml	206.00
ごま油	0.50
ごぼう 洗い	8.00
糸こんにゃく カット	8.00
にんじん	10.00
干ししいたけ(スライス)	0.20
水	110.00
だし昆布	1.10
かつお節 厚削り だし用	2.20
だいこん	25.00
さといも いちょう切り(2㎝×2㎝×1㎝幅)	15.00
冷凍油揚げ(細切り)	8.00
冷凍豆腐(さいの目)	20.00
食塩	0.25
こいくちしょうゆ	4.50
長ねぎ	5.00
鶏ささみ 40g	40.00
鶏ささみ 40g	40.00
鶏ささみ 40g	40.00
鶏ささみ 50g	50.00
食塩	0.20
清酒	0.80
青のり	0.20
小麦粉(薄力粉)	6.00
揚げサラダ油	5.00
ごま油	1.00
月 ちりめんじゃこ	3.00
キャベツ	35.00
にんじん	5.00
きゅうり	10.00
白すりごま	2.00
こいくちしょうゆ	2.40
米酢	1.20
上白糖	0.80
ごま油	0.60
白ねりごま	1.20

4/11　(火)

ご飯
牛乳
厚揚げとうずら卵の中華煮
白菜と海藻のサラダ

食品名	純使用g
精白米(慣行)	63.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	0.50
トウバンジャン 500g	0.15
豚かた小間	10.00
にんじん	20.00
たまねぎ	40.00
水	30.00
スープストックチキン(学)	1.70
食塩	0.30
白こしょう	0.03
こいくちしょうゆ	4.00
うずら卵水煮 1kg	18.00
冷凍いか短冊	15.00
清酒	1.00
冷凍生揚げ(さいの目)	80.00
でん粉	2.00
チンゲンサイ	10.00
ごま油	0.50
はくさい	20.00
こまつな	15.00
にんじん	5.00
備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50
こいくちしょうゆ	2.40
米酢	2.40
上白糖	0.60
ごま油	1.40

4/12　(水)

はちみつ食パン
牛乳
ジュリエンヌスープ
かつおのオーロラソースがけ【揚げ油②】
ミックスフルーツ

食品名	純使用g
月 はちみつ食パン 粉30g	30.00
月 はちみつ食パン 粉40g	40.00
月 はちみつ食パン 粉50g	50.00
月 はちみつ食パン 粉60g	60.00
飲用牛乳 200ml	206.00
月 ベーコンせん切り 8㎜幅	10.00
たまねぎ	20.00
セロリー	5.00
スープストックチキン(学)	2.00
食塩	0.20
白こしょう	0.02
水	110.00
にんじん	10.00
えのきたけ 1/3カット バラ	7.00
春キャベツ	30.00
かつお 1.5㎝角切り	40.00
しょうが	0.50
にんにく	0.30
白ワイン	2.00
食塩	0.10
白こしょう	0.02
でん粉	6.00
揚げサラダ油	4.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	0.30
にんにく	0.20
トマトケチャップ 3kg	4.00
ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	4.00
無着色ウスターソース(学)	1.70
上白糖	2.40
水	5.00
でん粉	0.20
パインチビットシロップ漬け 2kg	20.00
黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	20.00
みかんシロップ漬け 2kg	10.00
水	10.00
上白糖	2.00
レモン汁 500ml	0.30

4/13　(木)

たけのこご飯
牛乳
かきたま汁
鯖の塩焼き
切り干し大根のサラダ

食品名	純使用g
精白米(慣行)	56.00
うすくちしょうゆ	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	1.00
鶏むね皮なし挽き	5.00
清酒	0.50
ゆでたけのこ	13.00
冷凍油揚げ(細切り)	10.00
和風だしの素	0.80
本みりん	1.00
うすくちしょうゆ	1.50
飲用牛乳 200ml	206.00
水	125.00
だし昆布	0.50
かつお節 厚削り だし用	3.00
月 ちらしかまぼこ(桜ピンク)	8.00
月 木綿豆腐(コンテナ)	15.00
食塩	0.30
うすくちしょうゆ	2.50
清酒	1.00
でん粉	1.00
鶏卵 L	10.00
備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50
長ねぎ	10.00
さば切り身 40g	40.00
さば切り身 40g	40.00
さば切り身 40g	40.00
さば切り身 50g	50.00
食塩	0.10
清酒	3.00
切り干し大根	4.00
にんじん	10.00
きゅうり	8.00
緑豆もやし	10.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.00
こいくちしょうゆ	1.60
米酢	2.00
食塩	0.10
白こしょう	0.02
上白糖	0.13

4/14　(金)

ご飯
牛乳
じゃが芋とわかめの味噌汁
豚肉の生姜炒め
もやしと小松菜ののり和え
(刻みのり)

食品名	純使用g
精白米(慣行)	68.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
水	110.00
煮干し だし用	3.00
じゃがいも	35.00
月 油揚げ(コンテナ)	8.00
白味噌(減塩)	3.80
赤味噌(減塩)	3.80
備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50
長ねぎ	10.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
豚かた小間	25.00
豚もも小間	20.00
清酒	1.00
たまねぎ	60.00
こいくちしょうゆ	5.10
上白糖	2.00
本みりん	2.00
しょうが	1.00
緑豆もやし	20.00
こまつな	20.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00
にんじん	5.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.00
こいくちしょうゆ	2.00
米酢	2.00
食塩	0.10
白こしょう	0.02
上白糖	0.16
月 刻みのり 20g袋	1.00

令和5年度4月　詳細献立表（通常給食）

4/17　(月)

チキンカレーライス(麦ご飯)
(チキンカレー)
飲むヨーグルト
にんじんサラダ
お祝いゼリー(いちご)

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	68.00
米粒麦	5.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
にんにく	0.50
しょうが	0.50
カレー粉 1kg	0.10
鶏もも皮なし1.5cm角	30.00
白ワイン	0.60
たまねぎ	40.00
スープストックチキン(学)	0.50
白こしょう	0.04
じゃがいも	60.00
にんじん	3.00
水	50.00
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00
レンズ豆	3.00
おろしりんご(レトルト)	2.00
無着色中濃ソース(学)	2.00
トマトケチャップ 3kg	2.00
カレーフレーク(給食用)	10.00
ジョア(プレーン) 125ml	133.00
キャベツ	15.00
にんじん	20.00
きゅうり	10.00
まぐろ油漬レトルト(フレーク，ライト)	8.00
たまねぎ	2.40
サラダ油(米) 16.5kg	2.40
りんご酢	2.40
食塩	0.32
白こしょう	0.02
上白糖	0.13
月 お祝いゼリー	45.00

4/18　(火)

赤飯
牛乳
すまし汁
ささみのさざれ焼き
肉じゃが

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	32.00
もち米	32.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
食塩	0.40
あずき(乾)	3.00
黒いりごま	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
水	120.00
だし昆布	0.65
かつお節 厚削り だし用	3.25
にんじん	10.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00
冷凍豆腐(さいの目)	25.00
食塩	0.25
うすくちしょうゆ	2.10
月 祝なると(スライス) 160g	10.00
カットわかめ	0.50
鶏ささみ 40g	40.00
鶏ささみ 40g	40.00
鶏ささみ 40g	40.00
鶏ささみ 50g	60.00
ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	8.00
食塩	0.10
白こしょう	0.01
パン粉	7.00
パセリチップ	0.04
豚ばら小間	5.00
豚かた小間	8.00
しょうが	0.30
たまねぎ	20.00
にんじん	10.00
しらたき カット	7.00
じゃがいも	40.00
水	6.00
本みりん	0.60
三温糖	1.00
こいくちしょうゆ	3.00
清酒	0.60
冷凍さやいんげん 3cmカット	3.00

4/19　(水)

胚芽食パン
牛乳
ビーンズチャウダー
ハンバーグイタリアンソース
清見オレンジ(1/6)

食　品　名	純使用g
胚芽食パン(学) 粉30g	30.00
胚芽食パン(学) 粉40g	40.00
胚芽食パン(学) 粉50g	50.00
胚芽食パン(学) 粉60g	70.00
飲用牛乳 200ml	206.00
月 ベーコンせん切り 8mm幅	8.00
たまねぎ	35.00
水	50.00
スープストックチキン(学)	1.00
にんじん	10.00
じゃがいも	30.00
調理用牛乳 10L	50.00
白いんげん豆ペースト	15.00
白いんげん豆(ゆで)	10.00
食塩	0.20
白こしょう	0.03
米粉	2.00
生クリーム 1L	3.00
むき枝豆(冷凍)	5.00
豚もも挽き	52.00
殺菌液卵(チルド) 10kg	5.00
パン粉	5.00
調理用牛乳 10L	3.00
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00
食塩	0.20
白こしょう	0.02
ナツメグパウダー	0.02
ピュアオリーブ油 0.91kg	0.30
にんにく	0.15
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	10.00
トマトピューレ 3kg	4.00
トマトケチャップ 3kg	4.00
こいくちしょうゆ	0.70
粉チーズ	0.20
でん粉	0.10
上白糖	0.40
バジルチップ	0.03
清見オレンジ 2L	26.60

4/20　(木)

ご飯
牛乳
白菜と油揚げのごま味噌汁
白身魚の甘辛あんかけ【揚げ油③】
こんにゃくサラダ

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	66.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
水	110.00
煮干し だし用	2.00
なめこ(レトルト)	10.00
冷凍豆腐(さいの目)	25.00
冷凍油揚げ(細切り)	10.00
はくさい	30.00
白味噌(減塩)	4.20
赤味噌(減塩)	4.20
白ねりごま	2.00
備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50
ホキ切り身 40g	40.00
ホキ切り身 40g	40.00
ホキ切り身 40g	40.00
ホキ切り身 50g	50.00
食塩	0.10
清酒	3.00
しょうが	1.00
でん粉	8.00
揚げサラダ油	4.00
こいくちしょうゆ	2.20
本みりん	1.00
上白糖	2.00
水	8.00
でん粉	0.30
三色サラダこんにゃく	15.00
キャベツ	25.00
きゅうり	10.00
にんじん	5.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.50
こいくちしょうゆ	2.00
米酢	2.50
食塩	0.10
白こしょう	0.02
上白糖	0.16

4/21　(金)

豚たま丼(麦ご飯)
(豚たま丼の具)
牛乳
呉汁
清見オレンジ(1/6)

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	60.00
米粒麦	5.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	0.40
豚かた小間	25.00
豚ばら小間	10.00
清酒	1.30
ささがきごぼう	8.00
たまねぎ	35.00
水	8.00
三温糖	4.00
こいくちしょうゆ	8.00
本みりん	2.00
鶏卵 L	10.00
飲用牛乳 200ml	206.00
水	100.00
煮干し だし用	2.00
だいこん	15.00
にんじん	8.00
糸こんにゃく カット	7.00
さといも いちょう切り(2cm×2cm×1cm幅)	20.00
冷凍生揚げ(さいの目)	20.00
大豆水煮	10.00
調製豆乳 1L	15.00
白味噌(減塩)	4.00
赤味噌(減塩)	4.00
しょうが	0.30
長ねぎ	8.00
清見オレンジ 2L	26.60

4/24　(月)

ご飯
牛乳
ワンタンスープ
鶏肉の中華ソース
春雨の中華サラダ

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	68.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.80
しょうが	0.30
豚ももせん切り	20.00
水	110.00
スープストックチキン(学)	2.20
にんじん	10.00
たけのこ水煮	10.00
こいくちしょうゆ	1.00
食塩	0.15
白こしょう	0.03
清酒	1.00
ワンタンの皮(短冊切り)(学)	15.00
にら	7.00
長ねぎ	10.00
ごま油	0.50
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00
清酒	2.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.80
にんにく	0.10
しょうが	0.20
トウバンジャン 500g	0.10
清酒	1.00
上白糖	2.00
こいくちしょうゆ	2.30
おろしりんご(レトルト)	2.00
きくらげ(乾) 短冊切り	0.50
緑豆はるさめ 5cmカット	4.00
にんじん	10.00
チンゲンサイ	20.00
こいくちしょうゆ	3.00
米酢	3.00
上白糖	0.75
ごま油	1.75

令和5年度4月　詳細献立表（通常給食）

4/25　(火)

ひじきご飯
牛乳
大根と厚揚げの味噌汁
ししゃものから揚げ【揚げ油④】
ごま和え

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	53.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
清酒	0.80
こいくちしょうゆ	0.60
サラダ油(米) 16.5kg	0.40
鶏むね皮なし挽き	5.00
清酒	1.00
にんじん	2.40
乾燥ひじき	0.20
冷凍油揚げ(細切り)	2.00
三温糖	1.20
こいくちしょうゆ	2.40
和風だしの素	0.30
飲用牛乳 200ml	206.00
水	110.00
煮干し だし用	2.20
だいこん	30.00
冷凍生揚げ(さいの目)	25.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00
赤味噌(減塩)	4.00
白味噌(減塩)	4.00
長ねぎ	10.00
からふとししゃも(メス、卵あり) 生干し	40.00
清酒	1.50
でん粉	7.00
揚げサラダ油	8.00
にんじん	5.00
緑豆もやし	35.00
ほうれんそう	15.00
白すりごま	3.00
こいくちしょうゆ	3.00
上白糖	2.00
本みりん	2.30
白ねりごま	1.00

4/26　(水)

ツナとアスパラのクリームスパゲッティ(スパゲッティ)
(クリームソース)
飲むヨーグルト(いちご)
ひよこ豆のサラダ
さくらんぼゼリー

食　品　名	純使用g
ハーフスパゲッティ 1.9mm	60.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	6.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	1.50
にんにく	0.30
たまねぎ	40.00
白ワイン	2.00
スープストックチキン(学)	1.50
エリンギ 短冊切り	8.00
水	30.00
調理用牛乳 10L	55.00
小麦粉(薄力粉)	3.00
バター 450g	1.50
サラダ油(米) 16.5kg	1.50
食塩	0.60
白こしょう	0.03
まぐろ水煮レトルト(フレーク，ライト)	30.00
グリーンアスパラガス	8.00
生クリーム 1L	3.00
粉チーズ	2.00
ホールコーン 固形1kg	10.00
ジョア(ストロベリー) 125ml	133.00
蒸しひよこまめ	8.00
キャベツ	25.00
にんじん	7.00
きゅうり	15.00
サラダ油(米) 16.5kg	1.80
上白糖	0.80
白こしょう	0.02
食塩	0.40
レモン汁 500ml	1.60
たまねぎ	2.00
月 さくらんぼゼリー	40.00

4/27　(木)

ご飯
牛乳
こしね汁
ソースカツ【揚げ油⑤】
たけのことふきの煮物

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	65.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	0.50
豚かた小間	5.00
清酒	1.00
ごぼう 洗い	10.00
糸こんにゃく カット	10.00
生しいたけ　バラ	5.00
だいこん	30.00
水	100.00
煮干し だし用	2.00
冷凍油揚げ(細切り)	5.00
冷凍豆腐(さいの目)	15.00
赤味噌(減塩)	7.30
長ねぎ	10.00
豚ヒレ切り身 40g	40.00
豚ヒレ切り身 40g	40.00
豚ヒレ切り身 40g	40.00
豚ヒレ切り身 50g	50.00
清酒	2.00
食塩	0.10
白こしょう	0.03
小麦粉(薄力粉)	5.00
パン粉	6.00
揚げサラダ油	5.00
無着色ウスターソース(学)	5.00
トマトケチャップ 3kg	2.50
上白糖	0.30
本みりん	2.00
水	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	0.40
鶏もも皮なし1cm角	10.00
清酒	1.00
水	10.00
和風だしの素	1.00
たけのこ水煮	30.00
月 ふき水煮 カット	15.00
にんじん	10.00
本みりん	0.50
上白糖	0.80
こいくちしょうゆ	3.00

4/28　(金)

チキンピラフ
牛乳
ミネストローネ
タンドリーフィッシュ
アーモンドサラダ

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	58.00
バター 450g	2.00
バター 450g	0.50
鶏もも皮なし小間	20.00
白ワイン	1.00
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	8.00
スープストックチキン(学)	0.45
食塩	0.40
白こしょう	0.01
赤ピーマン	5.00
ピーマン	5.00
飲用牛乳 200ml	206.00
月 ベーコンせん切り 8mm幅	7.00
にんにく	0.20
セロリー	5.00
たまねぎ	30.00
水	90.00
スープストックチキン(学)	1.10
にんじん	10.00
カットトマト 3kg	15.00
トマトピューレ 3kg	4.00
トマトケチャップ 3kg	6.00
無着色ウスターソース(学)	1.50
ローリエパウダー	0.02
食塩	0.10
白こしょう	0.02
上白糖	1.00
レンズ豆	3.00
じゃがいも	30.00
パセリチップ	0.05
もうかざめ切り身 50g チルド	50.00
もうかざめ切り身 50g チルド	50.00
もうかざめ切り身 50g チルド	50.00
もうかざめ切り身 60g チルド	60.00
食塩	0.10
白こしょう	0.03
トマトケチャップ 3kg	2.50
プレーンヨーグルト 10kg	4.00
こいくちしょうゆ	1.00
にんにく	0.40
白ワイン	0.20
パプリカパウダー	0.01
カレー粉 1kg	0.25
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
春キャベツ	30.00
にんじん	10.00
ホールコーン 固形1kg	10.00
細切りアーモンド	2.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.40
米酢	2.00
食塩	0.30
白こしょう	0.01
粉からし	0.01
上白糖	0.25