

4月給食献立表



弥生学校給食センター

*牛乳(主に体をつくるもとになる)は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の()はダシ取りのみ、< >は加工品です。

日	学校 確認欄	料理名	主に体をつくる もとになる食品	主に調子を整える もとになる食品	主にエネルギーの もとになる食品	その他	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ						もりつけかた	行 事 予 定 止		
							加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび			かに	くるみ
8 水		オムライス(チキンライス)	鶏肉	玉ねぎ,グリーンピース	米,サラダ油	塩,ケチャップ,こしょう,コンソメ							8 ケチャップ オムライス (オムライスシート・ チキンライス) コーンクリーム シチュー	本 匠 幼 ・ 小 ・ 上 野 小 ・ 八 幡 小 ・ 切 畑 小 ・ 本 匠 小 ・ 明 治		
		オムライス(オムライスシート)	オムライスシート				12005	オムライスシート	●	●						
		一食ケチャップ														
		コーンクリームシチュー	鶏肉,牛乳	にんじん,玉ねぎ,コーン, マッシュルーム	じゃがいも,米粉,サラダ 油,バター	塩,こしょう,コンソメ, 水,ローレル										
9 木		ごはん			米								9 やさいのちゅうかあえ まーぼーどうふ ごはん	彦 陽 中 ・ 本 匠 幼 ・ 鶴 岡 幼 ・ 昭 和 中 入 学 式		
		麻婆豆腐	豆腐,豚ひき肉,鶏ひき肉, みそ	生姜,にんじん,ねぎ	ごま油,さとう,でんぷん	しょうゆ,みりん,酒,< 麻婆ソースG>,<マー ボー豆腐の素>,水	17015	麻婆ソースG		●						
		野菜の中華あえ		もやし,ほうれん草,キャ ベツ,にんじん,きくらげ	ごま(ねり),さとう	しょうゆ,酢	17014	マーボー豆腐の素		●						
10 金		鶏めし	鶏肉	にんにく,ごぼう	米,さとう,サラダ油	しょうゆ,酒							10 いもかりんとう とりめし ごはん	鶴 岡 幼 ・ 上 野 小 入 学 式		
		つみれ汁	すり身,<さくらかまぼこ >,豆腐,(いりこ)	にんじん,ほうれん草,え のき,ねぎ		水,しょうゆ,塩,和風だ し	10039	すりみ								
		いもかりんとう			さつまいも,大豆油,さ とう	しょうゆ,水	10051	かまぼこ(桜)								
13 月		麦ごはん			米,押麦								13 ポークカレー コールスローサラダ	鶴 岡 小 ・ 本 匠 幼 ・ 治 小 ・ 1 年 生 開 始		
		ポークカレー	豚肉	にんにく,生姜,にんじん, 玉ねぎ,グリーンピース	サラダ油,じゃがいも,黒 砂糖	赤ワイン,ウスターソー ス,<スペシャルカレー フレー>,<やさいかレー >,<カレー粉,水,コンソ メ,ケチャップ,塩,こ しょう	17031	スペシャルカレー フレーク		●						
		コールスローサラダ	<ロースハム>	キャベツ,にんじん,コー ン,きゅうり,レモン	<エッグアマヨネーズ>	塩,こしょう	11004	ロースハム							17056	エッグアマヨネーズ
14 火		ごはん			米								14 とりのからあげ(2こ) みかんゼリー ごはん	八 幡 小 1 年 生 開 始		
		鶏のからあげ	鶏肉	生姜,にんにく	でんぷん,米粉,大豆油	酒,しょうゆ										
		ちゃんこ汁	鶏肉,豆腐,油揚げ	白菜,にんじん,もやし,ね ぎ	うどん	しょうゆ,酒,塩,和風だ し,水										
		みかんゼリー				みかんゼリー	15013	みかんゼリー								
15 水		コッペパン			コッペパン								15 ポイルキャベツ ハンバーグ ポータージュ コッペパン	鶴 岡 幼 ・ な し		
		ハンバーグ	牛ひき肉,豚ひき肉	玉ねぎ	パン粉,さとう,でんぷん	塩,こしょう,ナツメグ, ケチャップ,ウスター ソース,とんかつソー ス,赤ワイン,水										
		ポイルキャベツ		キャベツ												
		キャロットポータージュ	<ベーコン>,牛乳,(チキ ンからスープ)	玉ねぎ,うらごしにんじ ん,コーン,パセリ	じゃがいも,サラダ油	ポータージュ,水,こしょ う,コンソメ	11010	ベーコン		●			17049	ポータージュ		
16 木		ごはん			米								16 トリニータどん (ごはん) はるさめスープ	鶴 岡 幼 給 食 開 始		
		トリニータ丼	鶏肉	にんにく,にら,生姜	でんぷん,大豆油,さど う,ごま油	塩,こしょう,酒,しょう ゆ,コチジャン,水										
		春雨スープ	豚肉,(チキンからスープ)	にんじん,玉ねぎ,チンゲ ンサイ,もやし,きくらげ	春雨	しょうゆ,こしょう,中華 だし,水,塩										
17 金		ごはん			米								17 おびひろのにくじゃが だんご汁	彦 陽 中 ・ 本 匠 小 ・ 中 速 足		
		帯広の肉じゃが	豚肉	枝豆	じゃがいも,大豆油,サラ ダ油,さとう,でんぷん	しょうゆ,水,塩										
		だんご汁	(いりこ),豚肉,油揚げ	白菜,にんじん,乾しいた げ,ごぼう,ねぎ,大根	すいとん	水,和風だし,塩,しょう ゆ	1118	すいとん		●						

4月給食献立表



弥生学校給食センター

*牛乳(主に体をつくるもとになる)は、毎日つきます。 *献立は都合により変更することもあります。 *材料の()はダシ取りのみ、< >は加工品です。

日	学校 確認欄	料理名	主に体をつくる もとになる食品	主に調子を整える もとになる食品	主にエネルギーの もとになる食品	その他	番号 一覧表	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ						もりつけかた	行給 事予 中止	
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび			かに
20月		ごはん			米									20 ボイルキャベツ ブリカツ クッキングたれ よしおのじり ごはん		
		ブリカツ	かり,卵		小麦粉,パン粉,大豆油	塩,こしょう										
		ボイルキャベツ		キャベツ												
		クッキングたれ					クッキングたれ	17001	クッキングたれ							
		よしおのじり	鶏肉,油揚げ,豆腐,(いりこ)	えのき,にんじん,こまつな,ねぎ	でんぷん		しょうゆ,水									
21火		ごはん			米									21 ツナサラダ ごはん とりすき		
		とりすき	鶏肉,生揚げ	こんにゃく,白菜,大根,にんじん,白ねぎ,えのき,生姜	春雨,サラダ油,さとう	しょうゆ,酒										
		ツナサラダ	ツナ	キャベツ,きゅうり	<1>ツナ ケアマネーズ >		塩,こしょう	10023	ノンリップツナ							
22水		ごはん			米									22 ココロサラダ ごはん いちごジャム		
		コッペパン			コッペパン											
		米粉シチュー	鶏肉,牛乳	にんじん,玉ねぎ,ブロッコリー	じゃがいも,米粉,サラダ油,バター		塩,こしょう,コンソメ,水,しょうゆ									
		ココロサラダ	<ロースハム>	ブロッコリー,カリフラワー,きゅうり	サラダ油,さとう		しょうゆ,酢,塩,こしょう	11004	ロースハム							
23木		ごはん			米									23 豆腐ボールの甘酢あんかけ みそ汁 ごはん みそ		
		豆腐ボールの甘酢あんかけ	豆腐,鶏ひき肉	にんじん,にんにく,乾しいたけ,にら	さとう,でんぷん,大豆油		塩,しょうゆ,酒,ケチャップ,酢,水									
		みそ汁	油揚げ,(いりこ),米みそ	にんじん,玉ねぎ,もやし,乾しいたけ,ねぎ	じゃがいも		水									
◆ さいきふるさと給食の日『佐伯産 本匠みそ』																
24金		小盛わかめごはん	わかめ		米									24 ちくわの磯辺揚げ ごはん ごもりわかめごはん	切畑小、明治小遠足	
		五目うどん	<かまぼこ>,油揚げ,鶏肉,(いりこ)	玉ねぎ,にんじん,ねぎ,乾しいたけ	うどん		しょうゆ,水,塩,和風だし	10028	かまぼこ							
		ちくわの磯辺揚げ	<ちくわ>,あおのり		天ぷら粉,大豆油		塩,水	10029	ちくわ							
27月		ごはん			米									27 にらぶた ごはん コーンたまごスープ		
		にらぶた	豚肉	キャベツ,にら,にんじん,生姜,にんにく	サラダ油,さとう,ごま油		酒,塩,こしょう,しょうゆ,オイスターソース,みりん,中華あじ,トウバンジャン									
28火		ごはん			米									28 きりぼし豚丼 すまし汁 でこぼん ごはん すまし汁		
		きりぼし豚丼	豚ひき肉	にんじん,玉ねぎ,いんげん,切干大根	サラダ油,さとう,でんぷん		みりん,しょうゆ,酒,とうがらし									
		すまし汁	豆腐,<かまぼこ>,(かつお節)	にんじん,ねぎ,玉ねぎ,乾しいたけ			しょうゆ,水	10028	かまぼこ							
		でこぼん		でこぼん												
30木		ごはん			米									30 さばの南部焼き たけのこの土佐煮 ごはん ぶたじり	上野小遠足	
		さばの南部焼き	さば		黒ごま,さとう,ごま		しょうゆ,みりん,酒									
		たけのこの土佐煮	<ちくわ>,(かつお節)	たけのこ	さとう		しょうゆ,とうがらし,水	10029	ちくわ							
	ぶたじり	豚肉,油揚げ,豆腐,みそ,(いりこ)	ごぼう,大根,にんじん,白菜,ねぎ	里いも		水										

県産食材県内消費拡大緊急対策事業でブリ、白ねぎを使用しています。

この事業は、国の学校給食無償化に先んじて、食材費高騰の影響を受けている学校給食での県産食材の利用拡大を支援し、県産食材の認知度向上と消費拡大を目的としています。

*材料の()はだし取りのみです。

*表示義務のない(8品目以外)アレルギーを完全除去することはできません。

*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。

*特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。

*アレルギー誘因物質になりにくい調味料類等は加工品番号を省略しています。

*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。

*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。