

令和6年4月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵・乳(飲用乳を除く)・豆乳・ナッツ・魚卵・甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝類・果物) ☆年間物質 ☆月別物質

アレルギーマーク (卵・乳(飲用乳を除く))

南地区	4月 9日(火) No. 1	10日(水) No. 2	11日(木) No. 4	12日(金) No. 3	15日(月) No. 14	16日(火) No. 15	
使 用 材	<☆米飯>	<☆麦ご飯>	<☆食パン> 卵	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆米飯>	
	<牛乳> 卵	<牛乳> 卵	<牛乳> 卵	<牛乳> 卵	<牛乳> 卵	<牛乳> 卵	
	<和風ハンバーグ> ★ハンバーグ たまねぎ しょうが 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん	<マグロのたつた揚げ> ★マグロ しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 米粉 油	<ポークビーンズ> 大豆 サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも ★ホールトマト ★☆ケチャップ ★ウスターソース 砂糖 ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<カレーライス> 大豆 サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも 塩 ☆洋風スープの素 ★リンゴペースト ★☆ケチャップ ★ウスターソース	<サワラの西京焼き> ★サワラの西京焼き	<ちくわの磯辺揚げ> ★ちくわ ★青のり粉 小麦粉 米粉 油	<筑前煮> サラダ油 鶏肉 ごぼう ☆こんにゃく 干しいたけ にんじん 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 ★あげはんぺん 枝豆むきみ(冷)
	<小松菜のおかかあえ> 太もやし ☆本みりん ☆しょうゆ こまつな ☆油揚げ ★花かつお	<沢あざみのきんぴら> サラダ油 ☆つきだしこんにゃく にんじん ★沢あざみ 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 ★あげはんぺん	<オムレツ> ★オムレツ	★マーガリン 小麦粉 ☆カレー粉 ☆サイコロチーズ 脱脂粉乳	<すまし汁> 大根 えのきだけ けずり節 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆花麩 ほうれん草	<うの花いり> サラダ油 鶏肉 ねぎ 干しいたけ にんじん 砂糖 ☆しょうゆ 塩 けずり節 ☆油揚げ ★おから(粉)	<なめこの岐福味噌汁> 大根 けずり節 ☆豆みそ なめこ ☆豆腐 こまつな
	<アサリの岐福味噌汁> えのきだけ ☆豆みそ けずり節 ☆豆腐 アサリ ねぎ	<すまし汁> 干しいたけ えのきだけ けずり節 ☆うすくちしょうゆ 塩 ★かまぼこ(さくら) ☆豆腐 ほうれん草	<アスパラのサラダ> キャベツ とうもろこし グリーンアスパラガス 【別配缶】 ★ドレッシング(コーン)	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ★オリーブ油 たまねぎ パプリカ(赤) 砂糖 塩 ☆こしょう ☆酢 パセリ	<ヨーグルト> ★ヨーグルト	<ゼリー> ★ミニゼリー	
	未記入						
	栄養価	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂 質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂 質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂 質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂 質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂 質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂 質 0g 食塩相当量 0g

	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン			卵	乳(飲用牛乳を除く)	乳(飲用牛乳を除く)
				乳(飲用牛乳を除く)	豆乳(豆腐等以外)
			魚全般(だし・レトルトを除く)		魚全般(だし・レトルトを除く)
		貝類	果物	果物	果物

令和6年4月分 茜部小学校給食献立材料表

Ⓜ(用乳を除く) ●…豆乳 ∞…ナッツ ◎…魚卵 ㊦…甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか) ●…貝 ●…果物 ☆年間物質 ☆月別物質 アレルゲンマーク (㊦…卵 ●…乳(飲用乳を除く) ●…豆乳 ∞…ナッツ ◎…)

17日(水) No. 13		18日(木) No. 7		19日(金) No. 6		22日(月) No. 11		23日(火) No. 10		24日(水) No. 8			
<☆クロワッサン>㊦○		<☆麦ご飯>		<☆米飯>		<☆米飯>		<☆米飯>		<☆ソフト麺>○			
<牛乳>㊦		<牛乳>㊦		<牛乳>㊦		<牛乳>㊦		<牛乳>㊦		<牛乳>㊦			
<スパゲティナポリタン> ★スパゲティ サラダ油 県産豚肉 塩 ☆こしょう たまねぎ ★マッシュルーム ★☆ケチャップ ★ウスターソース ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ピーマン		<かきまわし> サラダ油 鶏肉 ごぼう 干しいたけ ★かんぴょう にんじん 砂糖 ☆しょうゆ ☆油揚げ さやえんどう		<豚肉の味噌炒め> サラダ油 県産豚肉 ねぎ キャベツ ☆豆みそ ☆しょうゆ ☆調味酒 砂糖 ピーマン でん粉		<鶏肉のから揚げ> 鶏肉 しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 米粉 油		<ニジマスのよもぎ揚げ> ニジマス㊦ 塩 ☆調味酒 小麦粉 米粉 ★よもぎ(粉) 油		<ニジマスのよもぎ揚げ>		<ミートソース> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん ★マッシュルーム 砂糖 ☆洋風スープの素 ★ウスターソース ☆★トマトソース ★トマトピューレ	
<春野菜のスープ> ☆ベーコン にんじん じゃがいも キャベツ ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう グリーンアスパラガス		<シシャモの天ぷら> シシャモ●㊦ 小麦粉 米粉 油		<五目豆> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ 角切昆布 ☆こんにゃく にんじん ★ちくわ 砂糖 ☆しょうゆ		<キャベツの甘酢あえ> キャベツ にんじん 塩 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ☆酢		<小松菜のそぼろ炒め> サラダ油 県産豚肉 ☆調味酒 砂糖 ☆しょうゆ 太もやし ☆本みりん ☆しょうゆ こまつな		<マーガリン>㊦ 小麦粉 ★サイコロチーズ㊦			
<フルーツポンチ> ★☆黄桃(レトルト)🍑 ★ダイスゼリー(いちご)🍓 ★ダイスゼリー(りんご)🍏 ★パイン(レトルト)🍍		<味噌汁> えのきだけ ★厚揚げ(凍) キャベツ けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ		<かきたま汁> 干しいたけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆豆腐 でん粉 ★液卵㊦ ほうれん草		<若竹汁> ☆たけのこ ☆うすくちしょうゆ 砂糖 けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆調味酒 塩 ★かまぼこ ★カットわかめ みつば		<岐福豆乳味噌汁> ごぼう にんじん じゃがいも けずり節 ☆豆みそ ★豆乳● ☆油揚げ ☆豆腐 ねぎ		<粉ふきいも> じゃがいも 塩 ☆こしょう			
<コーンもやし> 太もやし とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう		エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g			

種別	種別	種別	種別	種別
㊦乳(飲用牛乳を除く)		㊦卵		㊦乳(飲用牛乳を除く)
				●豆乳(豆腐等以外)
	㊦魚全般(だし・レトルトを除く)			㊦魚全般(だし・レトルトを除く)
	●魚卵			
🍏果物				

令和6年4月分 茜部小学校給食献立材料表

●…魚卵 ●…甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか) ●…貝 ●…果物 ★年間物資 ★月別物資

25日(木) No. 12	26日(金) No. 9	30日(火) No. 5
<☆麦ご飯>	<☆黒パン> 🍞🍞	<☆米飯>
<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛
<三色ごはん> サラダ油 鶏肉 しょうが 砂糖 ☆しょうゆ さやえんどう 【別配缶】	<貝柱のチャウダー> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<麻婆豆腐> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 ☆調味酒 ☆豆みそ ☆しょうゆ 砂糖 ☆豆板醤 塩 ☆鶏ガラスープの素
★いり卵 🍳	★貝柱【いたやがい】 🍤	★豆腐(冷) でん粉 にら ごま油
<たけのこのおかか煮> ☆たけのこ ☆こんにゃく にんじん ☆本みりん 砂糖 ☆しょうゆ ★花かつお	★牛乳 🥛	<春巻> ★春巻 油
<じゃがいもの味噌汁> じゃがいも ★厚揚げ(凍) ☆豆みそ ☆白みそ けずり節 ★カットわかめ こまつな	<ほうれん草のソテー> サラダ油 キャベツ とうもろこし 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素 ほうれん草	<チンゲンサイの炒め物> サラダ油 太もやし 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ☆鶏ガラスープの素 ★オイスターソース 🍷 チンゲンサイ
エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 食塩相当量 0g

種別	種別	種別
🍳卵	🥛乳(飲用牛乳を除く)	
	🍤貝類	🍤貝類
	🍎果物	