

令和7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…卵、牛乳…乳(飲用乳を除く)、大豆…豆乳、∞…ナッツ、魚…魚卵、甲殻…甲殻、頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、貝…貝、果物…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	4月 8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	14日(月)
	No. 1	No. 6	No. 14	No. 3	No. 10
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆米粉コッペパン>🍞○	<☆米飯>	<☆米飯>
	<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	<ちくわの磯辺揚げ> ★ちくわ ★青のり粉 小麦粉○ 米粉 油	<鶏肉のハニーマーレモンソース> 鶏肉 ☆調味酒 小麦粉○ 米粉 油 ★はちみつ ☆うすくちしょうゆ ★レモン果汁🍋	<カレーライス> 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 じゃがいも ★サイコロチーズ🧀 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 ★☆マーガリン🧈 小麦粉○ ☆カレー粉 脱脂粉乳🥛	<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 ★豆腐(冷) でん粉 にら ごま油
	<小松菜の大豆あえ> 太もやし ☆油揚げ けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ こまつな ★大豆フレーク	<うの花いり> サラダ油 鶏肉 ねぎ 干しいたけ にんじん ☆油揚げ ★おから 砂糖 ☆しょうゆ 塩 けずり節	<リョネーズポテト> ☆ベーコン たまねぎ じゃがいも 塩 ☆こしょう	★☆マーガリン🧈 小麦粉○ ☆カレー粉 脱脂粉乳🥛	<シューマイ> ★肉シューマイ○
<大根の岐福(ぎふ)味噌汁> 大根 えのきだけ けずり節 ☆豆みそ ☆豆腐 ねぎ	<なめこの味噌汁> 大根 けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ なめこ ★カットわかめ こまつな	<コーンスープ> サラダ油 たまねぎ ★コーンペースト とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう 牛乳🥛 コーンスターチ パセリ	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 ☆うすくちしょうゆ サラダ油 たまねぎ パプリカ 砂糖 塩 ☆こしょう ☆穀物酢 パセリ	<バンサンスー> ほしきくらげ にんじん 太もやし キャベツ ★はるさめ 塩 砂糖 ☆穀物酢 ☆うすくちしょうゆ	
未記入				<福神漬け> ★福神漬け	
	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン			🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	
				●豆乳(豆腐等以外)	
		○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)
				🍎果物	🍎果物

令和7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)・大豆・小麦・魚卵・甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝・果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	15日(火) No. 15	16日(水) No. 13	17日(木) No. 11	18日(金) No. 2	21日(月) No. 12
使 用 食 材	<牛乳> ● <☆米飯>	<牛乳> ● <☆クロワッサン> ●○	<牛乳> ● <☆米飯>	<牛乳> ● <☆食パン> ●○	<牛乳> ● <☆米飯>
	<シシャモの天ぷら> シシャモ 1年1匹 ●○ シシャモ 2~6年 2匹 ●○ 小麦粉○ 米粉 油	<スパゲティナポリタン> 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 ★スパゲティ○	<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 ★沢あざみ ☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ さやえんどう (生)	<白身魚フライ> ★白身魚フライ○● 油 <キャベツのカレーソテー> サラダ油 キャベツ とうもろこし ☆カレー粉 塩 ☆こしょう ピーマン	<キピナゴのから揚げ> キピナゴ ●● しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 米粉 油
	<じゃがいものそぼろ煮> サラダ油 県産豚肉 ☆調味酒 にんじん たまねぎ じゃがいも けずり節 砂糖 ☆本みりん ☆しょうゆ さやいんげん (冷)	<春野菜スープ> ☆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	<サバの味噌煮> サバ● しょうが ねぎ 砂糖 ☆豆みそ ☆調味酒	<ポテトスープ> ☆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 パセリ	<小松菜の炊いたん> キャベツ こまつな ☆油揚げ けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん
	<若竹汁> ☆たけのこ (レトルト) ☆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	<フルーツポンチ> ☆黄桃 (レトルト) ● ★カットゼリー (みかん) ● ★ダイスゼリー (いちご) ● ★パイン (レトルト) ●	<かきたま汁> えのきだけ 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		<粕汁> 県産豚肉 ☆調味酒 ごぼう 大根 にんじん けずり節 ★酒粕 ☆豆みそ ☆白みそ ☆豆腐 ねぎ
	未記入				
	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン			●卵		
	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)		○小麦・大麦(調味料を除く)	
	●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7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)・大豆・小麦・ナッツ・魚卵・甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝類・果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	22日(火) No. 3	23日(水) No. 8	24日(木) No. 7	25日(金) No. 9	30日(水) No. 5
使 用 食 材	<牛乳> 🍌 <☆米飯>	<牛乳> 🍌 <☆ソフト麺> ○	<牛乳> 🍌 <☆米飯>	<牛乳> 🍌 <☆黒パン> 🍌 ○	<牛乳> 🍌 <☆米飯>
	<豚肉のしょうが焼き> サラダ油 県産豚肉 しょうが たまねぎ ☆本みりん ☆しょうゆ ☆調味酒 ピーマン	<ミートソース> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん ★マッシュルーム	<三色ごはん> サラダ油 しょうが 鶏肉 砂糖 ☆しょうゆ さやえんどう(生) 【別】★いり卵 🍳	<貝柱のクリームスープ> ☆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 貝柱(冷) 🍷 牛乳 🍌 米粉	<韓国風肉じゃが> ごま油 県産豚肉 にんにく ☆コチュジャン じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 にら すりごま、
	<ひじきと大豆の煮物> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ サラダ油 にんじん 長ひじき ☆油揚げ けずり節 砂糖 ☆しょうゆ さやいんげん(冷)	☆サイコロチーズ 🍌 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 ☆★マーガリン 🍌 小麦粉 ○	<角麩の煮つけ> サラダ油 ごぼう にんじん ★玉はんぺん ☆角麩 ○ けずり節 砂糖 しょうゆ	<アスパラのソテー> サラダ油 とうもろこし キャベツ ★魚のオイル漬け ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう グリーンアスパラガス	<チンゲンサイの炒め物> サラダ油 太もやし ★厚揚げ(冷) 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ☆★鶏ガラスープの素 チンゲンサイ
	<花麩のすまし汁> 干しいたけ えのきだけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆花麩 ○ ほうれん草	<グリーンポテト> じゃがいも 塩 ☆こしょう ☆乾燥パセリ	<キャベツの味噌汁> えのきだけ けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ キャベツ ☆豆腐 ねぎ	<フルーツ盛り合わせ> ☆黄桃(レトルト) 🍑 ★カットゼリー(みかん) 🍊 ★パイナップル(レトルト) 🍍	<トックスープ> 干しいたけ にんじん ☆★鶏ガラスープの素 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆こしょう ★トック ★カットわかめ ねぎ
未記入	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン		🍌 乳(飲用牛乳を除く)	🍳 卵	🍌 乳(飲用牛乳を除く)	
	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)		
				🍷 貝類	
				🍏 果物	