

通常給食詳細献立表（調理場）
 （使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。）

		4月8日(水)		4月9日(木)		4月10日(金)	
		米粉のハヤシライス（ごはん） 牛乳 ミックスフルーツ（桃&夏みかん） キャベツのソテー 米粉のハヤシライス（具）		ごはん 牛乳 大学芋 ミックスビビンバ わかめスープ		ごはん 牛乳 さばの塩焼き 小松菜入りおひたし 豚汁	
食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)
		米粉のハヤシライス（ごはん）		ごはん		ごはん	
		米	75	米	70	米	70
		牛乳		牛乳		牛乳	
		牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
		ミックスフルーツ（桃&夏みかん）		大学芋		さばの塩焼き	
		黄桃缶	33	さつまい芋	70	さば	50
		夏みかん缶	16	油	2	精製塩	0.2
		キャベツのソテー		三温糖	4	油	0.5
		油	0.5	水あめ	3	小松菜入りおひたし	
		ばらベーコン	4	醤油	1.3	もやし	35
		人参	5	天然塩	0.01	小松菜	20
		もやし	15	澱粉	0.12	人参	8
		キャベツ	30	ミックスビビンバ		糸削り	0.5
		ホールコーン	10	油	0.5	醤油	3.2
		天然塩	0.23	にんにく	0.5	清酒	1
		こしょう	0.02	生姜	0.5	本みりん	1.5
		醤油	0.5	トウバンジャン	0.1	豚汁	
		米粉のハヤシライス（具）		豚肉	25	油	0.5
		油	0.5	清酒	1	豚肉	12
		にんにく	0.3	玉ねぎ	15	清酒	0.5
		生姜	0.3	小松菜	8	ごぼう	10
		豚肉	25	人参	8	人参	8
		赤ワイン	1	大豆 乾燥	4	大根	20
		玉ねぎ	55	もやし	20	木綿豆腐	20
		マッシュルーム（水煮）	10	天然塩	0.15	じゃが芋	25
		エリンギ	6	三温糖	0.7	長ねぎ	8
		しめじ	6	醤油	2	白みそ	4.2
		人参	20	赤みそ	0.6	赤みそ	4.2
		三温糖	1.5	ごま油	0.5	かつおだしパック	3.7
		トマトペースト	4	一味唐辛子	0.005	だし昆布	0.14
		ホールトマト	16	澱粉	1.5		
		トマトピューレ	10	わかめスープ			
		トマトケチャップ	8	干ししいたけ	0.1		
		ウスターソース	3	人参	5		
		中濃ソース	3	木綿豆腐	32		
		醤油	1.5	えのき	8		
		ローリエ	0.02	長ねぎ	6		
		米粉	5	わかめ（乾燥）	0.5		
		油	5	醤油	2		
		がらスープ（ポーク）	3	天然塩	0.55		
		がらスープ（チキン）	6	かつおだしパック	2.8		
		天然塩	0.35	だし昆布	0.14		
		こしょう	0.02	がらスープ（チキン）	6		
				白ごま	0.5		
				ごま油	0.5		

通常給食詳細献立表（調理場）
 （使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。）

4月20日(月)		4月21日(火)		4月22日(水)		4月23日(木)		4月24日(金)	
ごはん 牛乳 鶏肉の香味焼き 切干大根の煮物 春野菜のみそ汁		ごはん 牛乳 あじのスパイシー揚げ（揚） 回鍋肉 ワンタンスープ		バターロールパン 牛乳 抹茶ケーキ チリコンカン ABCスープ		ごはん 牛乳 めばるのぼん酢がけ（揚） えび入り中華炒め ごま担々風みそ汁		ポークカレーライス（ごはん） 牛乳 柑橘類（清見オレンジ） 野菜のせん切り炒め ポークカレーライス（具）	
食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)
ごはん		ごはん		バターロールパン		ごはん		ポークカレーライス（ごはん）	
米	70	米	70	バターロールパン 小麦重量40		米	70	米	78
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
鶏肉の香味焼き		あじのスパイシー揚げ（揚）		抹茶ケーキ		めばるのぼん酢がけ（揚）		柑橘類（清見オレンジ）	
鶏肉	50	あじ	50	殺菌液卵	9.5	めばる	50	清見オレンジ	40
にんにく	0.3	米粉	1.2	三温糖	5.2	清酒	2	野菜のせん切り炒め	
生姜	0.4	澱粉	1.2	油	4.5	天然塩	0.1	油	0.5
トウバンジャン	0.1	精製塩	0.1	調理用牛乳	15	生姜	0.4	鶏肉	6
清酒	0.5	こしょう	0.05	米粉ミックス粉	16	米粉	2	人参	10
醤油	2	からし（粉末）	0.025	抹茶	0.35	澱粉	1	ごぼう	12
本みりん	1	パプリカ	0.025	チリコンカン		揚げ油	4	もやし	30
三温糖	0.5	オーレスパイス	0.025	油	0.5	醤油	2.5	ピーマン	4
ごま油	0.5	カレー粉	0.4	にんにく	0.2	清酒	0	天然塩	0.2
油	1	揚げ油	4	生姜	0.2	本みりん	5	こしょう	0.02
切干大根の煮物		回鍋肉		豚肉	8	三温糖	1	醤油	1.5
油	0.5	油	0.5	清酒	1	米酢	1.4	ポークカレーライス（具）	
切り干し大根	6.5	にんにく	0.3	玉ねぎ	18	ゆず果汁	0.5	油	0
人参	10	生姜	0.3	マッシュルーム（水煮）	4	大根	5	生姜	0.5
さやいんげん	3	トウバンジャン	0.1	人参	8	えび入り中華炒め		にんにく	0.5
油揚げ	4.5	豚肉	15	じゃが芋	15	油	0.4	豚肉	20
醤油	2.5	清酒	0.5	大豆 乾燥	6	生姜	0.2	赤ワイン	1
三温糖	2	たけのこ（水煮）	5	ホールトマト	7	にんにく	0.2	玉ねぎ	60
清酒	0.5	人参	10	トマトケチャップ	4	豚肉	6	人参	20
本みりん	0.5	キャベツ	30	ウスターソース	0.8	清酒	0.5	じゃが芋	45
だし汁（昆布・かつお節）	10	ピーマン	5	中濃ソース	0.8	たけのこ（水煮）	4	小麦粉	6
春野菜のみそ汁		三温糖	1	オレガノ	0.015	人参	8	油	3.5
人参	8	本みりん	0.5	パプリカ	0.025	ピーマン	3	バター	2.5
玉ねぎ	10	醤油	0.6	チリパウダー	0.025	えび	5	カレー粉	0.52
たけのこ（水煮）	4	赤みそ	1.8	三温糖	0.5	もやし	20	がらスープ（チキン）	10
生揚げ	20	八丁みそ	0.8	醤油	0.45	春雨（緑豆、ばれいしょ）	5	りんごピューレ	3
じゃが芋	15	オイスターソース	0.5	天然塩	0.2	三温糖	1	トマトケチャップ	6
キャベツ	20	ごま油	0.5	こしょう	0.02	醤油	2.4	ウスターソース	2.5
赤みそ	4.2	澱粉	0.4	小麦粉	0.8	オイスターソース	1	中濃ソース	3
白みそ	4.2	ワンタンスープ		油	0.8	天然塩	0.1	醤油	1.2
かつおだしパック	3.7	ウェーブワンタン	8	ABCスープ		ごま油	0.5	パプリカ	0.02
だし昆布	0.14	油	0.3	ばらベーコン	5	ごま担々風みそ汁		クミン	0.02
		鶏肉	5	玉ねぎ	25	ごま油	0.5	ローリエ	0.02
		にんにく	0.1	人参	10	トウバンジャン	0.3	天然塩	0.5
		生姜	0.1	キャベツ	30	豚肉	5	こしょう	0.02
		干しいたけ	0.2	がらスープ（チキン）	8	生揚げ	25		
		人参	10	天然塩	0.65	キャベツ	25		
		もやし	35	こしょう	0.02	人参	8		
		長ねぎ	10	ローリエ	0.005	長ねぎ	8		
		天然塩	0.6	タイム	0.005	ねりごま	1.5		
		こしょう	0.02	醤油	2	すりごま	0.5		
		醤油	2.6	ABCマカロニ	5	白みそ	1.4		
		がらスープ（チキン）	6	オリーブ油	0.3	赤みそ	5.5		
		がらスープ（ポーク）	3			醤油	0.5		
		ごま油	0.5			かつおだしパック	3.7		
						だし昆布	0.14		

4月に使用する物資の物資内容表

(通常給食・調理場)

蒸し中華麺
小麦粉(小麦) 食塩 かん水 水

※くっつき防止の目的で、油を麺にまぶしています。

ウェーブワンタン
小麦粉(強力粉1等)(小麦) 食塩(並塩)

豆乳パン(乳・卵不使用)
強力粉(小麦) イースト イーストフード(小麦) 食塩 砂糖 ショートニング 豆乳(大豆)

バターロールパン
強力粉(小麦) 有塩バター(乳) 鶏卵(卵) 砂糖 イースト 脱脂粉乳(乳) 食塩 イーストフード(小麦)

※配合100%の物資については、省略