

# 令和7年度 4月分献立【学校】

| 日      | 献立名   | 使用食品名   |
|--------|---|---|
| 7<br>月 | <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>じゃがいもとふのりの味噌汁</p><br><br><br><p>焼きつくね</p><br><br><br><p>切干し大根の炒め煮</p>         | <p>精白米 強化米（白米 食用油脂（なたね パーム）でんぷん 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料（アカシア）ビタミンB2）</p> <p><b>チルドポテト 乾燥ふのり ねぎ かつお節調味料顆粒</b>（食塩 砂糖 風味原料（かつお節粉末 かつおエキス、昆布粉末）酵母エキス 調味料（アミノ酸等）<b>素材力かつおだし</b>（風味原料（かつお節粉末 かつお節エキス粉末 かつおエキス粉末 昆布粉末）でん粉分解物 酵母エキス粉末 麦芽糖）<b>道産無添加味噌</b>（大豆 米 食塩）<b>無添加減塩味噌</b>（大豆 米 食塩 かつお節粉末 かつおエキス たん白加水分解物 昆布エキス 酒精 調味料（アミノ酸等）（一部に大豆を含む）</p> <p>鶏肉 野菜（玉ねぎ 人参 れんこん ねぎ）つくねのたれ（砂糖 醤油 水あめ たん白加水分解物 チキンエキス）つなぎ（パン粉 粉末状植物性たん白）植物油脂 粒状植物性たん白 砂糖 醤油 発酵調味料 食塩 加工デンプン 増粘剤（加工デンプン キサンタンガム）重曹 カラメル色素 ピロリン酸第二鉄 一部に小麦・大豆・鶏肉を含む</p> <p><b>切干し大根 油揚げ</b>（大豆 凝固剤（塩化マグネシウム、硫酸カルシウム） 消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン（大豆由来）））<b>冷凍枝豆 人参 醤油</b>（脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール）<b>みりん風調味料</b>（水あめ 醸造調味料（米・米麴・食塩・アルコール）酸味料）<b>砂糖 こめ油</b></p> |
| 8<br>火 | <p>クロパン</p> <p>牛乳</p> <p>コンソメスープ</p><br><br><br><p>チキンピカタ（小1中2）</p><br><br><br><p>ブロッコリーのガーリックソテー</p> | <p>小麦粉 食塩 イースト 脱脂粉乳 ショートニング 無塩マーガリン 鶏卵 黒砂糖</p> <p><b>カットウイナー</b>（豚肉 食塩 リン酸塩（Na） 調味料（アミノ酸）発色剤（硝酸K 亜硝酸Na）増粘多糖類 酸化防止剤（エルビット） 砂糖 でん粉 ペッパー ガーリック）<b>キャベツ 玉ねぎ 人参 コンソメ</b>（食塩 砂糖 乳糖 食用加工油脂 醤油 チキンエキス調味料 酵母エキス 香辛料 オニオンエキス 調味料（アミノ酸等）カラメル色素 酸味料 一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む）<b>鶏がらスープ</b>（鶏骨 酵母エキス）</p> <p>鶏肉（国産） つなぎ（パン粉、粉末状植物性たん白 でん粉） 砂糖 粒状植物性たん白 食塩 チキンエキス調味料 しょうゆ 植物油脂 香辛料 衣（全卵 植物油脂 パン粉 還元水あめ 小麦粉 米粉 でん粉 粉末状植物性たん白 たん白加水分解物 食塩 チーズ パセリ）揚げ油（パーム油）トレハロース 増粘多糖類 カロチノイド色素 重曹 加工デンプン （一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）</p> <p><b>ブロッコリー まぐろ油漬けフレーク</b>（まぐろ 大豆油 野菜スープ 食塩 調味料（アミノ酸））<b>冷凍人参 こめ油 おろしにんにく 食塩 こしょう白</b></p>   |

|                 |  |   |
|-----------------|--|---|
| <p>9<br/>水</p>  | <p>ごはん<br/>牛乳<br/>春雨とわかめのスープ<br/><br/>コーン焼売（小2中3）<br/><br/>中華丼</p> | <p>精白米 強化米（白米 食用油脂（なたね パーム）でんぷん 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料（アカシア）ビタミンB2）</p> <p><b>ねぎ 乾燥わかめ 春雨 木綿豆腐</b>（大豆 難消化デキストリン ジャがいも澱粉 豆腐用凝固剤 グルコノデルタラクトン 硫酸カルシウム 焼成カルシウム ピロリン酸第二鉄 消泡剤（加工助剤） 酵素（加工助剤））<b>髄塩ラーメンスープ</b>（動物油脂（チキンオイル、ポークオイル（鶏肉、豚肉））たん白加水分解物（豚肉）酵母エキス 醤油（小麦 大豆）みりん ポークエキス（豚肉） チキンエキス（鶏肉） 砂糖 しょうが汁 香辛料（大豆） かつおエキス にんにくエキス 酸化防止剤（ビタミンE（大豆））pH調整剤）<b>鶏がらスープ</b>（鶏骨 酵母エキス）</p> <p>野菜（とうもろこし 玉ねぎ）つなぎ（でん粉 粉末状植物性たん白 パン粉）魚肉すり身（魚介類）豚脂 豆腐 砂糖 食塩 みりん 焼酎 酵母エキスパウダー 皮（小麦粉 粉末状植物性たん白 水あめ混合異性化液糖）加工デンプン 炭酸Ca ピロリン酸鉄 乳化剤 豆腐用凝固剤 一部に小麦・大豆・豚肉・魚肉すり身（魚介類）を含む</p> <p><b>白菜 豚もも肉 人参 椎茸 筍水煮 鶏がらスープ</b>（鶏骨 酵母エキス）<b>髄塩ラーメンスープ</b>（動物油脂（チキンオイル、ポークオイル（鶏肉、豚肉））たん白加水分解物（豚肉）酵母エキス 醤油（小麦 大豆）みりん ポークエキス（豚肉） チキンエキス（鶏肉） 砂糖 しょうが汁 香辛料（大豆） かつおエキス にんにくエキス 酸化防止剤（ビタミンE（大豆））pH調整剤）<b>減塩醤油</b>（小麦 脱脂加工大豆 食塩 大豆 アルコール 酸味料）<b>オイスターソース</b>（魚介エキス 砂糖 かき 酵母エキス 調味料（アミノ酸等） 増粘剤（加工でん粉） 酒精）<b>砂糖 食塩 こしょう白 こめ油 澱粉 ごま油</b></p> |
| <p>10<br/>木</p> | <p>牛乳<br/>塩野菜ラーメン<br/><br/>にらまんじゅう（小1中2）<br/><br/>ほうれん草のソテー</p>    | <p><b>ゆでめん</b>（小麦粉 食塩 かんすい 酒精 クチナシ色素）<b>豚もも肉 豚ばら肉 キャベツ もやし 人参 筍水煮 料理酒</b>（醸造調味料（米・米麴・食塩） 酒精 食塩 酸味料）<b>こめ油 髄塩ラーメンスープ</b>（動物油脂（チキンオイル、ポークオイル（鶏肉、豚肉））たん白加水分解物（豚肉）酵母エキス 醤油（小麦 大豆）みりん ポークエキス（豚肉） チキンエキス（鶏肉） 砂糖 しょうが汁 香辛料（大豆） かつおエキス にんにくエキス 酸化防止剤（ビタミンE（大豆））pH調整剤）<b>昆布だし</b>（水飴 昆布エキス 食塩 昆布 発酵調味料 酵母エキス 酒精）<b>おろし生姜</b>（しょうが 酸化防止剤（ビタミンC） 増粘多糖類 着色料（ウコン））<b>こしょう黒</b></p> <p>野菜（きゃべつ にら） 豚脂 食肉（鶏肉 豚肉） 粒状植物性たん白 しょうゆ 砂糖 ごま油 食塩 香辛料 皮（もち粉 植物油 水あめ混合異性化液糖 食塩 でん粉） 加工でん粉 調味料（アミノ酸） 一部に小麦・乳成分・豚肉・鶏肉・大豆・ごまを含む</p> <p><b>ほうれん草 人参 エリンギ こめ油 食塩 こしょう白</b></p>  |
| <p>11<br/>金</p> | <p>ごはん<br/>牛乳<br/>青菜の味噌汁<br/><br/>あじメンチ<br/><br/>肉そぼろ</p>          | <p>精白米 強化米（白米 食用油脂（なたね パーム）でんぷん 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料（アカシア）ビタミンB2）</p> <p><b>小松菜 高野豆腐</b>（大豆 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤）<b>えのきたけ かつお節調味料顆粒</b>（食塩 砂糖 風味原料（かつお節粉末 かつおエキス、昆布粉末）酵母エキス 調味料（アミノ酸等））<b>素材かかつおだし</b>（風味原料（かつお節粉末 かつお節エキス粉末 かつおエキス粉末 昆布粉末）でん粉分解物 酵母エキス粉末 麦芽糖）<b>道産無添加味噌</b>（大豆 米 食塩）<b>無添加減塩味噌</b>（大豆 米 食塩 かつお節粉末 かつおエキス たん白加水分解物 昆布エキス 酒精 調味料（アミノ酸等）（一部に大豆を含む））</p> <p><b>あじメンチ</b>（あじ たまねぎ キャベツ 粒状大豆たん白（大豆） 粉末状大豆たんぱく（大豆） パン粉（小麦） しょうが 醤油（小麦、大豆） 全卵（卵） 粉末醤油（小麦、大豆） 砂糖 食塩 添加物製材（加工デンプン でん粉） 調味料（核酸）<br/>&lt;衣&gt;パン粉（小麦、大豆） バッター粉（小麦粉、米粉、植物油（大豆）、食塩、砂糖、でん粉、パン粉（小麦）、香辛料、粉末状大豆たん白（大豆）、調味料（アミノ酸）、乳化剤製剤、増粘剤多糖類） パン粉（小麦） 加工デンプン製剤） <b>こめ油</b></p> <p><b>鶏ひき肉 大豆ミート</b>（大豆 クエン酸鉄）<b>おから 人参 玉ねぎ グリンピース おろし生姜</b>（しょうが 酸化防止剤（ビタミンC） 増粘多糖類 着色料（ウコン））<b>料理酒</b>（醸造調味料（米・米麴・食塩） 酒精 食塩 酸味料）<b>こめ油 醤油</b>（脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール）<b>砂糖 みりん風調味料</b>（水あめ 醸造調味料（米・米麴・食塩・アルコール） 酸味料）</p>                |

|                 |   |  |
|-----------------|---|--|
| <p>14<br/>月</p> | <p>ごはん<br/>牛乳<br/>大根とえのきの味噌汁<br/><br/>ほっけのみりん焼き<br/><br/>じゃがいものそぼろ煮</p>   | <p>精白米 強化米（白米 食用油脂（なたね パーム）でんぷん 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料（アカシア）ビタミンB2）<br/><br/><b>油揚げ</b>（大豆 凝固剤（塩化マグネシウム、硫酸カルシウム） 消泡剤（グリセリン 脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン（大豆由来））<b>えのき水煮</b> <b>大根</b> <b>かつお節調味料顆粒</b>（食塩 砂糖 風味原料（かつお節粉末 かつおエキス、昆布粉末） 酵母エキス 調味料（アミノ酸等））<b>素材力かつおだし</b>（風味原料（かつお節粉末 かつお節エキス粉末 かつおエキス粉末 昆布粉末）でん粉分解物 酵母エキス粉末 麦芽糖）<b>道産無添加味噌</b>（大豆 米 食塩）<b>無添加減塩味噌</b>（大豆 米 食塩 かつお節粉末 かつおエキス たん白加水分解物 昆布エキス 酒精 調味料（アミノ酸等）（一部に大豆を含む））<br/><br/>ほっけ 醤油 砂糖 米発酵調味料 食塩 一部に小麦・大豆を含む<br/><br/><b>鶏ひき肉</b> <b>チルドポテト</b> <b>人参</b> <b>玉ねぎ</b> <b>冷凍枝豆</b> <b>おろし生姜</b>（しょうが 酸化防止剤（ビタミンC） 増粘多糖類 着色料（ウコン））<b>醤油</b>（脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール）<b>減塩醤油</b>（小麦 脱脂加工大豆 食塩 大豆 アルコール 酸味料）<b>みりん風調味料</b>（水あめ 醸造調味料（米・米麴・食塩・アルコール） 酸味料）<b>砂糖</b> <b>こめ油</b></p>  |
| <p>15<br/>火</p> | <p>コッペパン<br/>牛乳<br/>ホワイトシチュー<br/><br/>あみ焼きハンバーグ<br/><br/>アスパラとしめじのソテー</p> | <p>小麦粉 食塩 イースト 脱脂粉乳 砂糖 ショートニング 鶏卵 コンパウンドバター<br/><br/><b>チルドポテト</b> <b>鶏むね肉</b> <b>ブロッコリー</b> <b>玉ねぎ</b> <b>人参</b> <b>ベシャメルソース</b>（デキストリン 粉末植物油脂 小麦粉 脱脂粉乳 たん白加水分解物 砂糖 食用植物油脂 チーズ 食塩 酵母エキスパウダー 全粉乳 ほたてエキスパウダー 乳等を主要原料とする食品 きのかエキスパウダー 貝カルシウム 増粘剤（キサンタンガム） 乳化剤 ピロリン酸鉄（一部に小麦・乳成分・大豆を含む））<b>調理用牛乳</b> <b>食塩</b> <b>こしょう白</b> <b>有塩バター</b>（生乳 食塩）<b>ハイメイズホワイトソースベース</b>（粉末油脂（乳）デキストリン 粉乳 高アミロースコーンスターチ 難消化性デキストリン アルファ化でんぷん たん白加水分解物（鶏肉）ホタテエキス粉末 食塩 香辛料 香料（乳））<br/><br/>&lt;ハンバーグ&gt;鶏肉 たまねぎ ペースト状植物性たん白（小麦 大豆） パン粉（乳 小麦 大豆） 豚脂 粒状植物性たん白（大豆） マーガリン しょうゆ（小麦 大豆） 牛肉エキス（牛肉 大豆） 食塩 ウスターソース（大豆 りんご） トマトケチャップ しょうが 砂糖 香辛料（大豆） ぶどう糖 乾燥卵白 調味料（アミノ酸等） 着色料（ココア） カラメル色素 &lt;内添ソース&gt;砂糖 水あめ しょうゆ（小麦 大豆） 清酒 牛肉エキス（牛肉 大豆） しょうが チキンエキス 香辛料 増粘剤（加工デンプン キサンタンガム） 調味料（アミノ酸等） カラメル色素<br/><br/><b>アスパラガス</b> <b>ぶなしめじ</b> <b>冷凍人参</b> <b>オリーブ油</b> <b>食塩</b> <b>こしょう白</b></p> |
| <p>16<br/>水</p> | <p>わかめごはん<br/>牛乳<br/>鶏ごぼう汁<br/><br/>いわしのみぞれ煮<br/><br/>ふきの炒め物</p>          | <p><b>ごはん</b>（精白米 強化米（白米 食用油脂（なたね パーム）でんぷん 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料（アカシア）ビタミンB2））<b>炊き込みわかめ</b>（塩蔵わかめ 食塩 砂糖 乳酸カルシウム 【本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています】）<br/><br/><b>鶏もも肉</b> <b>ごぼう</b> <b>人参</b> <b>油揚げ</b>（大豆 凝固剤（塩化マグネシウム、硫酸カルシウム） 消泡剤（グリセリン 脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン（大豆由来）））<b>えのきたけ</b> <b>かつお節調味料顆粒</b>（食塩 砂糖 風味原料（かつお節粉末 かつおエキス、昆布粉末） 酵母エキス 調味料（アミノ酸等））<b>素材力かつおだし</b>（風味原料（かつお節粉末 かつお節エキス粉末 かつおエキス粉末 昆布粉末）でん粉分解物 酵母エキス粉末 麦芽糖）<b>鶏がらスープ</b>（鶏骨 酵母エキス）<b>道産無添加味噌</b>（大豆 米 食塩）<b>無添加減塩味噌</b>（大豆 米 食塩 かつお節粉末 かつおエキス たん白加水分解物 昆布エキス 酒精 調味料（アミノ酸等）（一部に大豆を含む））<br/><br/>いわし タレ（だいこん 醤油 発酵調味料 砂糖 でん粉 醸造酢 魚エキス こんぶだし）一部に小麦・さば・大豆を含む<br/><br/><b>ふき水煮</b> <b>高野豆腐</b>（大豆 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤）<b>人参</b> <b>糸こんにゃく</b>（こんにゃく粉 水酸化カルシウム）<b>椎茸</b> <b>砂糖</b> <b>醤油</b>（脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール）<b>こめ油</b> <b>みりん風調味料</b>（水あめ 醸造調味料（米・米麴・食塩・アルコール） 酸味料）</p>           |

|                 |  |   |
|-----------------|--|---|
| <p>17<br/>木</p> | <p>いなりずし (小2中3)</p> <p>牛乳<br/>なめこうどん</p> <p>筍のきんぴら</p>             | <p>酢飯(米 すし酢(糖類 醸造酢 食塩 調味料(アミノ酸)) 味付油揚げ(油揚げ(大豆) 砂糖 醤油(小麦 大豆) 醸造酢 でん粉 着色料(カラメル 紅麴 クチナシ))</p> <p><b>ゆでうどん</b>(小麦粉 食塩) <b>鶏むね肉</b> <b>なめこ水煮</b> <b>大根</b> <b>人参</b> <b>ねぎ</b> <b>醤油</b>(脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール) <b>減塩醤油</b>(小麦 脱脂加工大豆 食塩 大豆 アルコール 酸味料) <b>みりん風調味料</b>(水あめ 醸造調味料(米・米麴・食塩・アルコール) 酸味料) <b>かつお節調味液</b>(風味原料(かつお節エキス いわし節エキス かつおエキス こんぶエキス) <b>たん白加水分解物</b> 食塩 魚醤 砂糖 酵母エキス 増粘剤(キサンタンガム)) <b>液体だし</b>(風味原料(かつお節エキス かつお節還元水あめ 食塩 たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等) 酒精 安定剤(キサンタンガム) 酸味料) <b>昆布だし</b>(水飴 昆布エキス 食塩 昆布 発酵調味料 酵母エキス 酒精) <b>砂糖</b> <b>かつお節調味料顆粒</b>(食塩 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス、昆布粉末) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等))</p> <p><b>筍水煮</b> <b>人参</b> <b>糸こんにゃく</b>(こんにゃく粉 水酸化カルシウム) <b>醤油</b>(脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール) <b>砂糖</b> <b>削り粉</b> <b>ごま油</b> <b>いりごま白</b></p>   |
| <p>18<br/>金</p> | <p>ごはん</p> <p>牛乳<br/>韓国風スープ</p> <p>えびしゅうまい (小2中3)</p> <p>ピビンバ丼</p> | <p>精白米 強化米(白米 食用油脂(なたね パーム) <b>でんぷん</b> 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料(アカシア) ビタミンB2)</p> <p><b>白菜キムチ</b>(白菜 大根 根深ねぎ 粉糖 りんご 並塩 とうがらし おきあみにんにく しょうが) <b>きのこミックス</b>(たもぎ茸 舞茸 ぶなしめじ) <b>春雨</b> <b>ねぎ</b> <b>人参</b> <b>減塩醤油</b>(小麦 脱脂加工大豆 食塩 大豆 アルコール 酸味料) <b>ごま油</b> <b>料理酒</b>(醸造調味料(米・米麴・食塩) 酒精 食塩 酸味料) <b>かつお節調味料顆粒</b>(食塩 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス、昆布粉末) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等)) <b>道産無添加味噌</b>(大豆 米 食塩)</p> <p>玉ねぎ いとよりさいすり身 えび 豚脂 つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん白) 砂糖 食塩 チキンスープ 発酵調味料 醤油 魚介エキス 皮(小麦粉、食塩) 加工デンプン ピロリン酸第二鉄(一部にえび、小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)</p> <p><b>豚もも肉</b> <b>豚ばら肉</b> <b>ほうれん草</b> <b>もやし</b> <b>人参</b> <b>醤油</b>(脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール) <b>減塩醤油</b>(小麦 脱脂加工大豆 食塩 大豆 アルコール 酸味料) <b>おろし生姜</b>(しょうが 酸化防止剤(ビタミンC) 増粘多糖類 着色料(ウコン)) <b>おろしにんにく</b> <b>料理酒</b>(醸造調味料(米・米麴・食塩) 酒精 食塩 酸味料) <b>ごま油</b> <b>砂糖</b> <b>こめ油</b></p>  |
| <p>21<br/>月</p> | <p>ごはん</p> <p>牛乳<br/>もやしの味噌汁</p> <p>豆腐の肉みそあん包み</p> <p>和風チャプチェ</p>  | <p>精白米 強化米(白米 食用油脂(なたね パーム) <b>でんぷん</b> 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料(アカシア) ビタミンB2)</p> <p><b>もやし</b> <b>人参</b> <b>油揚げ</b>(大豆 凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム) 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆由来))) <b>かつお節調味料顆粒</b>(食塩 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス、昆布粉末) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等)) <b>素材力かつおだし</b>(風味原料(かつお節粉末 かつお節エキス粉末 かつおエキス粉末 昆布粉末) <b>でん粉分解物</b> 酵母エキス粉末 麦芽糖) <b>道産無添加味噌</b>(大豆 米 食塩) <b>無添加減塩味噌</b>(大豆 米 食塩 かつお節粉末 かつおエキス たん白加水分解物 昆布エキス 酒精 調味料(アミノ酸等)(一部に大豆を含む)) <b>すりごま白</b></p> <p>たまねぎ にんじん いとよりだいすり身 豆腐 植物油 大豆水煮 砂糖 でん粉 粉末状植物性たん白 難消化性デキストリン 粒状植物性たん白 豚肉 大豆粉 しょうゆ 食塩 かつおエキス調味料 豆みそ 酵母エキス あおさ加工品 乾燥めかぶ 増粘剤(加工デンプン) 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)</p> <p><b>豚もも肉</b> <b>小松菜</b> <b>春雨</b> <b>椎茸</b> <b>人参</b> <b>玉ねぎ</b> <b>醤油</b>(脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール) <b>砂糖</b> <b>道産無添加味噌</b>(大豆 米 食塩) <b>ごま油</b> <b>こしょう白</b> <b>おろしにんにく</b> <b>いりごま白</b> <b>食塩</b></p> |

|         |  |  |
|---------|--|--|
| 22<br>火 | <p>バターパン<br/>牛乳<br/>かぶのポトフ</p> <p>ローストウインナー</p> <p>えびのケチャップ炒め</p>      | <p>小麦粉 食塩 イースト 脱脂粉乳 砂糖 鶏卵 コンパウンドバター</p> <p><b>玉ねぎ かぶ 鶏むね肉 コンソメ</b>（食塩 砂糖 乳糖 食用加工油脂 醤油 チキンエキス調味料 酵母エキス 香辛料 オニオンエキス 調味料（アミノ酸等）カラメル色素 酸味料 一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む）<b>鶏がらスープ</b>（鶏骨酵母エキス）<b>食塩 こしょう白</b></p> <p>豚肉 食塩 リン酸塩（Na）調味料（アミノ酸）発色剤（硝酸K 亜硝酸Na）増粘多糖類 酸化防止剤（エルビット） 砂糖 でん粉 ペッパー ガーリック</p> <p><b>むきえび アスパラガス 冷凍人参 エリンギ ケチャップ</b>（トマト 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料）<b>砂糖 食塩 こしょう黒 こめ油</b></p>   |
| 23<br>水 | <p>ごはん</p> <p>牛乳<br/>里芋の味噌汁</p> <p>姫ほっけの一夜干し（2本）</p> <p>小松菜とツナの炒め物</p> | <p>精白米 強化米（白米 食用油脂（なたね パーム）でんぷん 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料（アカシア）ビタミンB2）</p> <p><b>里芋 ねぎ 人参 油揚げ</b>（大豆 凝固剤（塩化マグネシウム、硫酸カルシウム）消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン（大豆由来））<b>かつお節調味料顆粒</b>（食塩 砂糖 風味原料（かつお節粉末 かつおエキス、昆布粉末）酵母エキス 調味料（アミノ酸等））<b>素材力かつおだし</b>（風味原料（かつお節粉末 かつお節エキス粉末 かつおエキス粉末 昆布粉末）でん粉分解物 酵母エキス粉末 麦芽糖）<b>道産無添加味噌</b>（大豆 米 食塩）<b>無添加減塩味噌</b>（大豆 米 食塩 かつお節粉末 かつおエキス たん白加水分解物 昆布エキス 酒精 調味料（アミノ酸等）（一部に大豆を含む）</p> <p>ほっけ 塩 グルタミン酸Na リンゴ酸ソルト</p> <p><b>小松菜 人参 まぐろ油漬けフレーク</b>（まぐろ 大豆油 野菜スープ 食塩 調味料（アミノ酸））<b>オイスターソース</b>（魚介エキス 砂糖 かき 酵母エキス 調味料（アミノ酸等） 増粘剤（加工でん粉） 酒精）<b>減塩醤油</b>（小麦 脱脂加工大豆 食塩 大豆 アルコール 酸味料）<b>砂糖 食塩 こしょう白 こめ油</b></p>   |
| 24<br>木 | <p>牛乳<br/>根菜にゅうめん</p> <p>豚肉のコロッケ</p> <p>高野豆腐の煮物</p>                    | <p><b>ひやむぎ</b>（小麦粉 食塩）<b>鶏むね肉 油揚げ</b>（大豆 凝固剤（塩化マグネシウム、硫酸カルシウム）消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン（大豆由来）））<b>ごぼう 大根 人参 ねぎ 料理酒</b>（醸造調味料（米・米麹・食塩）酒精 食塩 酸味料）<b>みりん風調味料</b>（水あめ 醸造調味料（米・米麹・食塩・アルコール）酸味料）<b>醤油</b>（脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール）<b>減塩醤油</b>（小麦 脱脂加工大豆 食塩 大豆 アルコール 酸味料）<b>液体だし</b>（風味原料（かつお節エキス かつお節）還元水あめ 食塩 たん白加水分解物 調味料（アミノ酸等） 酒精 安定剤（キサンタンガム） 酸味料）<b>昆布だし</b>（水飴 昆布エキス 食塩 昆布 発酵調味料 酵母エキス 酒精）<b>砂糖 かつお節調味料顆粒</b>（食塩 砂糖 風味原料（かつお節粉末 かつおエキス、昆布粉末）酵母エキス 調味料（アミノ酸等））<b>素材力かつおだし</b>（風味原料（かつお節粉末 かつお節エキス粉末 かつおエキス粉末 昆布粉末）でん粉分解物 酵母エキス粉末 麦芽糖）</p> <p><b>コロッケ</b>（野菜（ばれいしょ たまねぎ） 豚肉 砂糖 乾燥マッシュポテト 植物油 豚脂 粉末しょうゆ 食塩 酵母エキス 香辛料 衣（パン粉 小麦粉 コーンフラワー テキストリン 植物油 還元水あめ でん粉） 炭酸Ca 調味料（無機塩） ピロリン酸鉄 一部に小麦・大豆・豚肉を含む） <b>こめ油</b></p> <p><b>高野豆腐</b>（大豆 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤）<b>さやいんげん 筍水煮 冷凍人参 醤油</b>（脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール）<b>減塩醤油</b>（小麦 脱脂加工大豆 食塩 大豆 アルコール 酸味料）<b>砂糖 こめ油</b></p> |

|                 |  |   |
|-----------------|--|---|
| <p>25<br/>金</p> | <p>ごはん<br/>牛乳<br/>ポークカレー</p> <p>いんげんときのこのソテー</p> <p>ソファールプレーン</p>  | <p>精白米 強化米(白米 食用油脂(なたね パーム) でんぷん 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料(アカシア) ビタミンB2)</p> <p>豚もも肉 チルドポテト 玉ねぎ 人参 調理用牛乳 こめ油 おろしにんにく 給食用カレーフレーク(小麦粉 食用油脂(パーム油 なたね油) 砂糖 でん粉 食塩 カレー粉 デキストリン さつまいもパウダー 酵母エキスパウダー 白菜エキスパウダー 香辛料 ローストキャベツパウダー ローストオニオンパウダー カラメル色素 一部に小麦を含む) コーンポターージュエース(スイートコーンパウダー デキストリン 食用精製加工油脂 馬鈴しょでん粉 小麦粉(小麦) 食塩 脱脂粉乳(乳) 粉末動物油脂(豚肉) ぶどう糖 小麦たん白発酵調味料(小麦) 砂糖 乳糖(乳) 全粉乳(乳) チキンコンソメパウダー(鶏肉) チーズ(乳) ほたてエキスパウダー 乳等を主要原料とする食品(乳) 香辛料 調味料(アミノ酸等) 香料(乳) 増粘剤(グァーガム)) 中濃ソース(野菜・果実(トマト りんご) 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 醸造酢 食塩 香辛料 増粘剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸) カラメル色素 一部にりんごを含む) ケチャップ(トマト 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料) チャツネ(糖類(水飴、ブドウ糖、砂糖) りんご加工品 デーツピューレ 醸造酢 香辛料 にんにくペースト 食塩 酸味料)</p> <p>さやいんげん エリンギ ぶなしめじ水煮 オリーブ油 食塩 こしょう黒</p> <p>脱脂粉乳(生乳) クリーム ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 香料</p>     |
| <p>28<br/>月</p> | <p>ごはん<br/>牛乳<br/>ふきと油揚げの味噌汁</p> <p>鶏肉のごま照り焼き</p> <p>里芋と豚肉の照り煮</p> | <p>精白米 強化米(白米 食用油脂(なたね パーム) でんぷん 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料(アカシア) ビタミンB2)</p> <p>ふき水煮 油揚げ(大豆 凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム) 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン(大豆由来))) 道産無添加味噌(大豆 米 食塩) 無添加減塩味噌(大豆 米 食塩 かつお節粉末 かつおエキス たん白加水分解物 昆布エキス 酒精 調味料(アミノ酸等)(一部に大豆を含む)) かつお節調味料顆粒(食塩 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス、昆布粉末) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等)) 素材力かつおだし(風味原料(かつお節粉末 かつお節エキス粉末 かつおエキス粉末 昆布粉末) でん粉分解物 酵母エキス粉末 麦芽糖)</p> <p>鶏肉 つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん白) 植物油脂 ごま しょうゆ 砂糖 パン粉 ぶどう糖 発酵調味料 チキンエキス 食塩 粉末がらスープ 魚介エキス 酵母エキス たれ(しょうゆ、砂糖、発酵調味料) 増粘剤(加工デンプン) 重曹 香料 カロチノイド色素 (一部に小麦、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む)</p> <p>豚もも肉 里芋 人参 筍水煮 おろし生姜(しょうが 酸化防止剤(ビタミンC)) 増粘多糖類 着色料(ウコン)) こめ油 醤油(脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール) 減塩醤油(小麦 脱脂加工大豆 食塩 大豆 アルコール 酸味料) みりん風調味料(水あめ 醸造調味料(米・米麴・食塩・アルコール) 酸味料) 料理酒(醸造調味料(米・米麴・食塩) 酒精 食塩 酸味料) 砂糖</p>   |
| <p>30<br/>水</p> | <p>ごはん<br/>牛乳<br/>シャンタンスープ</p> <p>チヂミ</p> <p>麻婆豆腐</p>              | <p>精白米 強化米(白米 食用油脂(なたね パーム) でんぷん 砂糖 米ぬかろう ビタミンB1 クエン酸 乳化剤 糊料(アカシア) ビタミンB2)</p> <p>ぶなしめじ 人参 乾燥わかめ シャンタン(食塩 デキストリン 植物油脂 砂糖 畜肉エキス 小麦粉 香辛料 ネギパウダー 野菜エキス たん白加水分解物 植物油脂 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) 香料 酸味料(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む)) 鶏がらスープ(鶏骨 酵母エキス)</p> <p>チヂミ(にんじん 米粉 たまねぎ なら ショートニング 乾燥マッシュポテト おから でん粉 水溶性食物繊維 ぶどう糖 粉末状植物性たん白 小麦不使用しょうゆ チキンオイル 砂糖 植物油 食塩 酵母エキス 液状混合調味料 にんにくペースト 香辛料 加工デンプン セルロース ピロリン酸第二鉄) こめ油</p> <p>木綿豆腐(大豆 難消化デキストリン じゃがいも澱粉 豆腐用凝固剤 グルコノデルタラクトン 硫酸カルシウム 焼成カルシウム ピロリン酸第二鉄 消泡剤(加工助剤) 酵素(加工助剤)) 椎茸 筍水煮 人参 鶏ひき肉 こめ油 おろし生姜(しょうが 酸化防止剤(ビタミンC)) 増粘多糖類 着色料(ウコン)) おろしにんにく 鶏がらスープ(鶏骨 酵母エキス) 醤油(脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール) 道産無添加味噌(大豆 米 食塩) 砂糖 甜面醬(砂糖 みそ(大豆を含む) なたね油 しょうゆ(大豆・小麦を含む) 大麦粉 食塩) 豆板醬(唐辛子 水あめ 食塩 味噌 そら豆粉 酒精 調味料(アミノ酸等) 酸味料 一部に大豆を含む) 澱粉 ごま油</p> |