【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【豚丼の具】	
豚肉スライス	70 g
玉葱	70 g
糸こんにゃく	40 g
にんじん	10 g
料理酒	2 g
こいくちしょうゆ	10 g
錦味特醸(本みりん)	3 g
三温糖	3 g 4 g
おろししょうが	0.5 g
キャノーラ油(なたね油)	1 g
7K	0 g
【こまツナサラダ】	
カットこまつな	20 g
キャベツ	30 g
ライトツナ油漬チャンク	10 g
もやし	20 g
野菜いっぱい和風ドレッシング	8 g

2025年 4月 9日 小唯日		
【ごはん】		
水稲穀粒(精白米)	100	Q
学校給食用強化米	0.3	
3 Design and a design of the	 	J
【牛乳】	†	
牛乳	1	本
1 33	 	_
【メンチカツ】		
ロイヤルカツ	1	個
キャノーラ油(なたね油)	6	g
	†	
【ひじきとひき肉のカレー炒め】		
干ひじき(ステンレス釜、乾)	3	g
豚ひき肉	12	g
キャベツ	20	g
玉葱	20	
にんじん	10	
カレー粉	0.4	
キャノーラ油(なたね油)		g
三温糖	2.5	g
こいくちしょうゆ	2	
おろししょうが		g
シマ・マース(食塩)	0.25	g
白こしょう		g
	†	
【豆腐のすまし汁】		
	30	g
玉葱	10	
高麗わかめ	0.5	
ほそ切り蒲鉾		g
こんぶ	1.5	
花かつお	1.5	g
うすくちしょうゆ	_	g
シマ・マース(食塩)	0.5	
* * *		
	†	
	†	
	†	

入学式

【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ケチャップ ソースハンバーグ】	
スクールハンバーグ	1 個
キャノーラ油(なたね油)	1 g
トマトケチャップ	3 g
トマトピューレ	3 g
ウスターソース(レストラン用)	3 g
赤ワイン風調味料	1 g
17.0°4°= 1,11= 1	
【スパゲティソテー】 スパゲティ(ミニ)	10 ~
	10 g 5 g
ホールコーンカーネル(冷凍とうもろこし) 玉葱	
ま窓 青ピーマン	15 g
コンソメゴールド	10 g 0.3 g
シャ・マース(食塩)	0.3 g
白こしょう	0.2 g
キャノーラ油(なたね油)	1 g
11/ //四 (なたは/四)	1 8
【オニオンスープ】	
 無塩せきベーコン	5 g
ソテー・ト゛・オニオン (スライス70)	20 g
玉葱	10 g
ほぐしえのきIQF	3 g
にんじん	5 g
がらスープ(チキン)	8 g
うすくちしょうゆ	3 g
シマ・マース(食塩)	0.5 g
白こしょう	0.01 g
料理酒	1 g
【お祝いデザート】	1 /17
りんごタルト	1 個
	+
	+
	†
	1
	1

2025年 4月 15日 火曜日

2025年 4月 16日 水曜日

2025年 4月 17日 木曜日

2025年 4月 18日 金曜日

【ごはん】		
水稲穀粒(精白米)	100	g
学校給食用強化米	0.3	g
【牛乳】		
牛乳	1	7
【いわしのみぞれ煮】		
いわしみぞれ煮	1	1
【豚肉とごぼうの甘辛炒め】		
豚肉スライス	20	g
千切ごぼう	30	g
突きこんにゃく(業務用きんぴら)	20	g
にんじん	10	g
冷凍いんげん(すじなし)	5	g
こいくちしょうゆ	3	g
料理酒	3	g
三温糖	1.5	g
一味唐辛子	0.01	g
調合胡麻油(ごま油)	1	g
【じゃがいもの味噌汁】		
ダ イスカットポ テト15mmカット	25	g
ミニ絹厚あげ	20	g
ほぐしえのきIQF	3	g
カットほうれん草	10	g
花かつお	1.5	g
かたくちいわし(煮干し)	1.5	g
合わせ味噌	10	g

【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【スパイシーチキン】	
若鶏もも切り身	2 個
トマトケチャップ學	5 g
ソース(中濃)	3 g
こいくちしょうゆ	3 g
シマ・マース(食塩)	0.2 g
おろしにんにく	0.3 g
白こしょう	0.02 g
カレー粉	0.4 g
[+	
【キャベツと豆のサラダ】 キャベツ	30 g
 にんじん	10 g
 ほぐし蒸し鶏	5 g 10 g
ミックスビーンズ	20 g
	4 g
エッグケア(卵不使用)	3 g
いりごま白CF	2 g
- シャマース (食塩)	0.03 g
白こしょう	0.03 g
1000	0.01 8
【野菜スープ】	
ソテー・ト・オニオン(スライス70)	20 g
チンゲンサイ(冷凍)	10 g
冷凍豆腐(ダイスカット)	15 g
きくらげ(乾)	0.5 g
無塩せきベーコン	5 g
がらスープ(チキン)	8 g
うすくちしょうゆ	2.5 g
料理酒	1 g
シマ・マース(食塩)	0.5 g
白こしょう	0.01 g

【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【スタミナ炒め】	
豚肉スライス	60 g
キャベツ	30 g
玉葱	30 g
にんじん	10 g
もやし	30 g
にら	5 g
キャノーラ油(なたね油)	1 g
おろししょうが	0.5 g
おろしにんにく	0.5 g
料理酒	2 g
焼肉のタレ	15 g
シマ・マース(食塩)	0.1 g
白こしょう	0.01 g
1000,	0.01 8
【春巻き】	
春巻 Fe(米粉入り)	1 個
キャノーラ油(なたね油)	3.5 g
【えのきのすまし汁】	
ほぐしえのきIOF	10 g
玉葱	15 g
ほそ切り蒲鉾	5 g
高麗わかめ	0.5 g
椎茸細切スライス	0.5 g
こんぶ	1.5 g
花かつお	1.5 g
うすくちしょうゆ	2 g
シマ・マース(食塩)	0.5 g
(2.2.00)	8

【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
) Maximum	0.0 8
【牛乳】	
 牛乳	1 本
【中華丼の具(エビ・卵なし)】	
いか鹿の子切り	20 g
豚肉スライス	40 g
キャベツ	50 g
もやし	35 g
玉葱	30 g
うす切り蒲鉾	15 g
にんじん	10 g
きくらげ(乾)	1 g
キャノーラ油(なたね油)	0.5 g
こいくちしょうゆ	3 g
料理酒	3 g
シマ・マース(食塩)	0.2 g
三温糖	1.5 g
白こしょう	0.02 g
調合胡麻油(ごま油)	1 g
中華スープ	2 g
でんぷん	4 g
水	0 g
【バンバンジーサラダ】	
ほぐし蒸し鶏	15 g
きゅうり	20 g
もやし	40 g
カットこまつな	15 g
にんじん	5 g
棒々鶏ドレッシング	8 g
いりごま白CF	2 g

【食パン】	
食パン (2枚入り)	1 袋
【牛乳】	
牛乳	1 本
]
スクールミートホ [*] ール 15 g	60 g
ダ イスカットポ テト15mmカット	40 g
にんじん	10 g
玉葱	20 g
冷凍ブロッコリー	20 g
ソテー・ト゛・オニオン (スライス70)	15 g
キャノーラ油(なたね油)	0.5 g
アレルケ゛ンフリーシチューホワイトフレークN	15 g
白ワイン風調味料	2 g
白こしょう	0.01 g
シマ・マース(食塩)	0.01 g
水	0 g
【キャベツのメンチカツ】	
国産キャベツのメンチカツ	1 個
キャノーラ油(なたね油)	5 g

2025年 4月 22日 火曜日

2025年 4月 23日 水曜日

2025年	4月	24日	木曜日
-------	----	-----	-----

2025年 4月25日 金曜日

[- 1 + /]	
【ごはん】	100
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
[4 m]	
【牛乳】	4 1
牛乳	1 本
【マーボー豆腐】	100 -
冷凍豆腐(ダイスカット)	120 g
豚ひき肉	20 g
国産大豆(クラッシュタイプ)	10 g
ソテー・ト [*] ・オニオン (スライス70)	30 g
にんじん	5 g
椎茸細切スライス	0.8 g
深ねぎ	5 g
おろししょうが	0.5 g
おろしにんにく	0.2 g
キャノーラ油(なたね油)	0.5 g
赤だしみそ	3 g
こいくちしょうゆ	5 g
中華スープ	1 g
三温糖	1.5 g
トウバンジャン	0.3 g
テンメンジャン	3 g
でんぷん	2 g
水	0 g
【担ばだ、こだ】	
【揚げぎょうざ】	2 /⊞
学校用ギョーザ	2個 3g
キャノーラ油(なたね油)	3 g
【ナムル】	
もやし	55 g
にんじん	10 g
きゅうり	15 g
ドレッシング韓国ナムル	6 g
いりごま白CF	2 g
V- / C & [] OI	

2023年 4万 22日 八曜日	
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ルーロー飯】	
豚肉スライス	65 g
玉葱	30 g
たけのこ缶	10 g
椎茸細切スライス	1.3 g
おろししょうが	0.26 g
おろしにんにく	0.26 g
こいくちしょうゆ	2.6 g
オイスターソース	1.3 g
三温糖	1.3 g
料理酒	0.65 g
シマ・マース(食塩)	0.13 g
調合胡麻油(ごま油)	0.4 g
でんぷん	0.4 g
水	0 g
【肉団子のスープ】	
根菜入りつくね	25 g
玉葱	15 g
だいこん	20 g
ほぐしえのきIQF	3 g
チンゲンサイ(冷凍)	10 g
がらスープ (チキン)	8 g
うすくちしょうゆ	2.5 g
シマ・マース(食塩)	0.5 g
料理酒	1 g
白こしょう	0.01 g
キャノーラ油(なたね油)	0.5 g
	. 3

【ごはん】		
水稲穀粒(精白米)	100	
学校給食用強化米	0.3	g
【牛乳】		
牛乳,	1	7
1 10		_
【鶏肉の唐揚げ】		
若鶏もも切り身	2	
シマ・マース(食塩)	0.2	g
白こしょう	0.02	g
こいくちしょうゆ	3	g
料理酒	2	
おろししょうが	0.5	g
おろしにんにく	0.5	g
でんぷん	8	
キャノーラ油(なたね油)	8	g
【春雨のごま酢和え】		
にんじん		g
きゅうり	15	g
もやし	25	
ロースハムタンザク	10	
緑豆春雨(5cmカット)	8	g
三温糖	2	
穀物酢	2	g
こいくちしょうゆ	3	
いりごま白CF	1	g
調合胡麻油(ごま油)	0.5	g
【わかめのすまし汁】		
玉葱	15	g
高麗わかめ	0.8	g
椎茸細切スライス	1	
こんぶ	1.5	g
花かつお	1.5	g
うすくちしょうゆ	2	
シマ・マース(食塩)	0.5	
料理酒	0.5	g
·		

	,	
【ごはん】		
水稲穀粒(精白米)	100	g
学校給食用強化米	0.3	
	1	
【牛乳】	1	
牛乳	1	本
1 10		7
	-	
	1	/m
さば味噌煮	1	個
【里芋のそぼろ煮】		
豚ひき肉	12	g
高野豆腐(ダイス)	8	g
玉葱	30	g
にんじん	10	g
さといも(冷凍)	30	g
さやいんげん(冷凍)	5	g
三温糖	2	g
おろししょうが		
料理酒	3	g
		g
こいくちしょうゆ		g
錦味特醸(本みりん)	1	g
キャノーラ油(なたね油)	0.5	
でんぷん	1	g
【具だくさん味噌汁】		
カットほうれん草	10	g
美ら海もずく	5	g
カット油揚	3	g
だいこん	10	
花かつお		g
かたくちいわし(煮干し)		g
合わせ味噌	10	g
	10	ь
	1	
	1	
	1	
	+	

【ごはん】	400	
水稲穀粒(精白米)	100	
学校給食用強化米	0.3	g
【牛乳】		
牛乳	1	4
【鶏肉と根菜の平つくね】		
国産鶏と根菜の平つくね	1	佢
【ツナサラダ】		
ライトツナ油漬チャンク	10	g
玉葱	20	g
にんじん	5	g
きゅうり	10	g
キャベツ	30	g
エッグケア(卵不使用)	10	
シマ・マース(食塩)	0.2	
白こしょう	0.01	g
【けんちん汁】		
鶏もも(2cmダイス)	10	g
冷凍豆腐(ダイスカット)	15	g
にんじん	5	g
だいこん	10	
千切ごぼう	10	
深ねぎ		
冷凍里芋	10	g
突きこんにゃく(業務用きんぴら) 10	g
椎茸細切スライス	0.5	g
かたくちいわし(煮干し)	1.5	g
花かつお	1.5	g
シマ・マース(食塩)	0.5	g
うすくちしょうゆ	3	g
料理酒	1	g
でんぷん	1.5	g
	ì	

				1人分量	
【ごはん】			【ごはん】		
水稲穀粒(精白米)	100 g		水稲穀粒(精白米)	100 g	
学校給食用強化米	0.3 g		学校給食用強化米	0.3 g	
【牛乳】			【牛乳】		
牛乳	1 本		牛乳	1 本	
	<u> </u>				
【ポークカレー(アレルギーフリー			【ホキのフライ】	1 /□	
豚肉スライス 玉葱	40 g		白身魚フライ(ほき)	1個	
_ 本窓 ソテ−・ド・オニオン(スライス70)	20 g 30 g		キャノーラ油(なたね油)	6 g	
にんじん	20 g		【ベーコンともやしの炒め物】		
な。イスカットホ。テト15mmカット	40 g		カットベーコン	10 g	
おろしにんにく	0.2 g		もやし	40 g	
おろししょうが	0.2 g		カットこまつな	20 g	
トマトピューレ	4.5 g		こいくちしょうゆ	3 g	
キャノーラ油(なたね油)	0.5 g		シマ・マース(食塩)	0.5 g	
カレールー (フレーク)	15 g		白こしょう	0.01 g	
カレー粉	0.2 g	昭	キャノーラ油(なたね油)	1 g	
コンソメゴールド	0.2 g	νн			
トマトケチャップ	4.5 g	1 ⊓	【厚揚げの味噌汁】		
ウスターソ-ス(レストラン用)	1 g	和	ミニ絹厚あげ	30 g	
赤ワイン風調味料	1.5 g		だいこん	10 g	
こいくちしょうゆ	0.5 g	σ	深ねぎ	3 g	
黒砂糖	1 g	0)	花かつお	1.5 g	
りんごピューレ	2 g		かたくちいわし(煮干し)	1.5 g	
水	0 g	\Box	合わせ味噌	10 g	
(V-25 II - 6)		H			
【海藻サラダ】 海藻ミックス	2 g				
キャベツ	30 g				
きゅうり	15 g				
ホールコーンカーネル(冷凍とうもろこし)	5 g				
t-シャンキングほぐし身 (N)	10 g				
青じそドレッシング(減塩)	6 g				
			-		