

4月

## 1号2号 給食献立食材表

(4月14日～4月26日)

日	献立名	食材名
4月14日	牛丼	牛肉・白菜・玉ねぎ・人参・焼き豆腐・麩・つきこんにやく・和風だし・しょうゆ・みりん・砂糖・料理酒
	野菜の煮浸し	小松菜・人参・薄揚げ・和風だし・しょうゆ・みりん・砂糖・料理酒
	きのこ汁	えのき・和風だし・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
	オレンジ	
4月15日	じゃが芋のカレー風味炒め	牛肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・いんげん・カレー粉・ごま油・酢・しょうゆ・みりん・砂糖・料理酒
	温野菜	ブロッコリー・きゃべつ・人参・マヨネーズ・酢
	野菜みそ汁	大根・人参・和風だし・白みそ・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
	パイナップル	
4月18日	肉団子のソース煮	鶏肉・卵白・パン粉・しょうゆ・砂糖・なたね油・乳・ごま
	ハム野菜サラダ	ハム・じゃが芋・玉ねぎ・人参・きゅうり・マヨネーズ・こしょう・酢
	わかめスープ	わかめ・ごま・中華料理の素・しょうゆ・料理酒・塩
	スウィーティゼリー	スウィーティー・果汁・糖類・ゲル化剤
4月19日	クリームシチュー	牛肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・グリーンピース・ハウスクリームシチュー・牛乳・こしょう
	野菜サラダ	きゃべつ・人参・コーン・きゅうり・砂糖・しょうゆ・酢・塩・こしょう・サラダ油
	バターロール卵不使用パン	小麦・乳・大豆
	牛乳・キウイフルーツ	
4月21日	五目ご飯	米・五目ご飯の素・薄揚げ
	切り干し大根の煮物	大豆水煮・切り干し大根・人参・突きこんにやく・和風だし・しょうゆ・みりん・砂糖・料理酒
	わかめみそ汁	わかめ・和風だし・白みそ・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
	バナナ	
4月22日	厚揚げと野菜の煮込み	大根・厚揚げ・ごぼう天・ちくわ・和風だし・しょうゆ・みりん・砂糖・料理酒
	酢の物	緑豆はるさめ・きゅうり・人参・コーン・酢・砂糖・しょうゆ・ごま油
	麩のみそ汁	麩・和風だし・白みそ・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
	りんご	
4月26日	揚げシューマイ	シューマイ・サラダ油
	マカロニサラダ	マカロニ・ハム・玉ねぎ・きゅうり・人参・マヨネーズ・酢
	薄揚げみそ汁	薄揚げ・大根・和風だし・白みそ・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
	ピーチゼリー	ピーチ果汁・糖類・ゲル化剤

中華料理の素： 乳・小麦・牛・鶏肉・豚肉・大豆

ハウスクリームシチュー： 小麦粉・乳・大豆・鶏肉・豚肉

マヨネーズ： 大豆・卵黄

五目ご飯の素： 鶏・大豆・小麦

シューマイ： 豚・鶏・乳・小麦・大豆・ごま

和風だし： かつおぶし・塩・砂糖

コンソメ： 大豆・牛・小麦・乳

ハム・ウインナー・ベーコン・ごぼう天・ちくわには卵を使用しています。

他、洋風おでんの平天にも卵を使用しています。