

4月

## 2号3号 給食献立食材表

(4月14日～4月28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
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
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
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
4月20日	鶏肉の旨煮	鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・グリーンピース・和風だし・しょうゆ・砂糖・みりん
	野菜炒め	きゃべつ・人参・もやし・ピーマン・サラダ油・塩
	豆腐みそ汁	豆腐・和風だし・白みそ・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
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
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
4月25日	チリコンカーン	豚ミンチ・玉ねぎ・人参・茄子・マカロニ・水煮大豆・水煮トマト・赤ワイン・コンソメ・塩・こしょう・チリパウダー
	きゃべつの和え物	きゃべつ・ほうれん草・人参・砂糖・しょうゆ
	洋風野菜スープ	玉ねぎ・人参・コンソメ・しょうゆ・料理酒・塩・みりん
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
4月27日	煮魚	サワラ・しょうゆ・みりん・砂糖・生姜
	野菜三色和え	白菜・ほうれん草・人参・しょうゆ・みりん
	豆腐汁	豆腐・和風だし・しょうゆ・みりん・料理酒・塩
4月28日	ピラフ	米・ベーコン・玉ねぎ・人参・グリーンピース・コーン・コンソメ・マーガリン・こしょう
	ツナサラダ	きゃべつ・きゅうり・人参・ツナ・砂糖・しょうゆ・酢・サラダ油・こしょう
	季節の具だくさんスープ	玉ねぎ・人参・しいたけ・きゃべつ・わかめ・中華料理の素・しょうゆ・みりん・料理酒・塩

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・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。

手作りおやつには、卵を使用していません。お菓子も卵が入っていない物を用意します。