

令和6年度4月分 材料表

毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。) 羽島市学校給食センター

9 火	白ごはん 牛乳 みそ汁 さわらの塩こうじ焼き 肉じゃが	あさり 日本酒 だいこん 根深ねぎ にんじん 乾燥わかめ ミニ厚揚げ ミックスみそ だし粉パック さわら(30g、30g、40g) 日本酒 塩こうじ 本みりん 濃口しょうゆ 米油 豚肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ にんじん 食塩 しらたき さやえんどう 中双糖 濃口しょうゆ 本みりん
10 水	牛乳 ちらし寿司 いかフライ 温野菜 花見だんご	精白米 もち米 麦 上白糖 食塩 鶏肉 日本酒 油揚げ にんじん 干し椎茸 たけのこ缶 ふき 和風だし 白しょうゆ 本みりん 穀物酢 いかフライ(30g、30g、40g) 大豆白絞油 キャベツ 赤ピーマン さやいんげん ホールコーン 野菜いっぱい和風玉ねぎドレッシング(クラス別) 花見だんご(学配)
11 木	麦ごはん 牛乳 肉団子スープ 大豆の包み揚げ 野菜炒め	肉団子 ほんしめじ たまねぎ にんじん じゃがいも 洋風だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 食塩 白しょうゆ 大豆の包み揚げ(小4年まで1個、小5年から2個) 大豆白絞油 米油 生姜 豚肉 にんじん 緑豆もやし キャベツ 食塩 青ピーマン 洋風だし 白しょうゆ
12 金	1食用ラーメン 牛乳 醤油ラーメンスープ シューマイ 華風炒め	ごま油 豚肉 生姜 にんにく 日本酒 白しょうゆ なんと 葉ねぎ チンゲン菜 キャベツ きくらげ ホールコーン 醤油ラーメンスープ シューマイ(1個、2個、3個) 焼き豚 米油 高野豆腐 日本酒 にんじん 中華だし たけのこ缶 生姜 濃口しょうゆ 本みりん 上白糖 片栗粉
15 月	黒パン 牛乳 コンソメスープ A煮込みハンバーグ Bグラタン 春野菜のソテー さくらゼリー	鶏肉 白ワイン じゃがいも にんじん だいこん セロリー マッシュルーム 洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白しょうゆ 煮込みハンバーグ(40g、40g、50g) 野菜のグラタン フランクフルト キャベツ 黄ピーマン グリーンアスパラガス 食塩 洋風だし 白しょうゆ 米油 さくらゼリー(学配)
16 火	白ごはん 牛乳 わかめのみそ汁 鶏肉のから揚げ いんげんのごまあえ	だいこん にんじん 葉ねぎ 乾燥わかめ 豆腐 油揚げ だし粉パック 豆みそ 赤みそ 鶏肉(2個、2個、3個) 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 さやいんげん にんじん ホールコーン 枝豆 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 白すりごま 白いりごま
17 水	麦ごはん 牛乳 ポークカレー ウインナー フルーツゼリー	米油 にんにく 生姜 豚肉 赤ワイン 鶏レバー たまねぎ じゃがいも にんじん かぼちゃ グリンピース ウスターソース カレールウ(パーモント・ディナー) トマトケチャップ 食塩 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 白しょうゆ りんごビュレ ウインナー(20g、20g、30g) 米油 黄桃缶 パインアップル缶 みかんゼリー
18 木	麦ごはん 牛乳 かきたま汁 Aいわしの梅煮 Bめばるの塩焼き きんぴらごぼう	液卵 冷凍豆腐 干し椎茸 だいこん たまねぎ こまつな かまぼこ 片栗粉 淡口しょうゆ 食塩 だし粉パック いわしの梅煮(40g、40g、50g) めばる 日本酒 食塩 ごま油 ごぼう にんじん こんにゃく さやいんげん 上白糖 和風だし 本みりん 濃口しょうゆ 白いりごま
19 金	1食用うどん 牛乳 山菜うどんの汁 あゆのかりかり揚げ 卵の花	山菜水煮 鶏肉 たまねぎ 糸状かまぼこ 油揚げ 日本酒 にんじん 根深ねぎ だし粉パック 食塩 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 片栗粉 あゆ 日本酒 濃口しょうゆ 生姜 片栗粉 米粉 大豆白絞油 米油 豚肉 日本酒 ごぼう にんじん 干し椎茸 おから グリンピース 三温糖 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし
22 月	食パン 牛乳 ポテトのスープ Aグラタン B煮込みハンバーグ カラフルソテー いちごジャム	ベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん マッシュルーム ホールコーン パセリ 洋風だし 食塩 鶏がらスープ 白しょうゆ 野菜のグラタン(40g、40g、60g) 煮込みハンバーグ フランクフルト キャベツ 赤ピーマン さやいんげん 食塩 洋風だし 白しょうゆ 米油 いちごジャム(1食用)
23 火	白ごはん 牛乳 わかめスープ ピピンパの具 揚げチヂミ	あさり 日本酒 干し椎茸 乾燥わかめ チンゲン菜 食塩 たまねぎ だいこん 中華だし 濃口しょうゆ 白しょうゆ 鶏がらスープ ごま油 豚肉 大豆たんぱく にんにく 生姜 日本酒 ぜんまい にんじん たけのこ缶 炒り玉子 中華だし 濃口しょうゆ 穀物酢 上白糖 チヂミ(1個、1個、2個) 大豆白絞油

24 水	牛乳 チキンライス ミニオムレツ 彩りサラダ 日向夏	精白米 もち米 麦 鶏肉 白ワイン たまねぎ にんじん マッシュルーム 枝豆 バター 洋風だし 食塩 白しょうゆ トマトジュース ミニオムレツ キャベツ にんじん さやいんげん ホールコーン 香りごまドレッシング・ランチ(クラス別) 日向夏(学配)
25 木	麦ごはん 牛乳 五目汁 豚肉とアスパラガスの 揚げ煮 大豆の磯煮	鶏肉 かまぼこ 油揚げ たまねぎ にんじん だいこん 根深ねぎ 干し椎茸 だし粉パック 日本酒 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 食塩 豚肉 生姜 食塩 日本酒 片栗粉 グリーンアスパラガス 大豆白絞油 生姜 にんにく 葉ねぎ 上白糖 中華だし 濃口しょうゆ オイスターソース 白しょうゆ 大豆 にんじん こんにゃく 茎わかめ 中双糖 本みりん 濃口しょうゆ 和風だし 日本酒 米油
26 金	ソフト麺 牛乳 肉みそソース ちくわの磯辺揚げ 切干大根の煮物	豚肉 大豆たんぱく 米油 にんじん たまねぎ たけのこ缶 グリンピース じゃがいも 赤みそ 豆みそ 中双糖 脱脂粉乳 本みりん 和風だし 日本酒 片栗粉 ちくわ(小4年まで1個、小5年から2個) 青のり粉 食塩 小麦粉 大豆白絞油 米油 切干大根 干し椎茸 油揚げ こまつな 和風だし 濃口しょうゆ 上白糖 日本酒 本みりん
30 火	白ごはん 牛乳 すまし汁 Aめばるの塩焼き Bいわしの梅煮 春の煮物 大豆のふりかけ	干し椎茸 にんじん だいこん かまぼこ 豆腐 こまつな 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック めばる(40g、40g、50g) 日本酒 食塩 いわしの梅煮 米油 鶏肉 日本酒 こんにゃく ごぼう にんじん ふき たけのこ水煮 和風だし 中双糖 本みりん 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 大豆ふりかけ(1食用)

- * 牛乳は毎日つきます。
- * パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。
- * 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。
(例 濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等...大豆が含まれます。)
- * 海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。
- * 給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用した調理機器や揚げ油を使用しています。
- * 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。

ご不明な点がありましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。
(北部学校給食センター 392-1854)
(南部学校給食センター 398-2345)

A 献立 西部幼、小学校、桑原学園、羽島中、特別支援学校
B 献立 A献立以外の中学校