

# 令和8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

8 水	牛乳 ちらしずし  さわらの白みそ焼き  野菜の煮浸し  清見オレンジ	うるち米 もち米 麦 穀物酢 上白糖 塩 鶏肉 日本酒 ごぼう 油揚げ にんじん 干し椎茸 たけのこ ふき 絹さやえんどう 和風だし 白しょうゆ 本みりん 米油 手巻きのり(一食用) さわら切り身(40g、50g) 白みそ 日本酒 本みりん 根深ねぎ 小松菜 キャベツ えのきたけ 高野豆腐 かつお節 淡口しょうゆ 本みりん 清見オレンジ(学配)
9 木	麦ごはん 牛乳 実だくさんみそ汁  野菜はんぺん 三色どんぶりの具	こんにゃく だいこん 根深ねぎ えのきたけ さつまいも 油揚げ わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック 野菜はんぺん 大豆白絞油 高野豆腐 本みりん 上白糖 淡口しょうゆ オイルツナ 日本酒 炒り玉子 ほうれん草
10 金	ソフト麺 牛乳 ミートソース  ベーコンエッグ カルちゃんソテー	米油 牛肉 大豆たんぱく 赤ワイン にんじん たまねぎ セロリー グリンピース トマト缶 トマトピューレ トマトケチャップ にんにく ローリエ 小麦粉 バター 塩 白こしょう デミグラスソース ウスターソース 中双糖 洋風だし 脱脂粉乳 ベーコンエッグ 米油 ちりめんじゃこ 切干大根 小松菜 赤ピーマン キャベツ ホールコーン 日本酒 洋風だし 濃口しょうゆ
13 月	黒パン 牛乳 コーンクリームスープ  照り焼きチキン キャベツのソテー  お祝いデザート	米油 クリームコーン ホールコーン たまねぎ 洋風だし 塩 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 パセリ 照り焼きチキン(40g、40g、50g) ベーコン キャベツ にんじん 枝豆 洋風だし 塩 白こしょう 米油 お祝いデザート(学配)
14 火	白ごはん 牛乳 かき玉汁  いわしのおろし煮 ほうれん草の和風サラ ダ	鶏卵 えのきたけ たまねぎ たけのこ 糸かまぼこ もずく 片栗粉 淡口しょうゆ 塩 だし粉パック いわしのおろし煮(40g、40g、50g) ちりめんじゃこ 日本酒 ごま油 ひじき にんじん キャベツ ほうれん草 マヨネーズ(卵不使用) 濃口しょうゆ 白いりごま
15 水	麦ごはん 牛乳 ワントンスープ  油淋鶏  つけ合わせ	豚肉 日本酒 ワンタンの皮 たけのこ だいこん にんじん 干し椎茸 チンゲン菜 きくらげ 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 塩 白こしょう 鶏肉 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 レバー立田 大豆白絞油 上白糖 濃口しょうゆ 穀物酢 にんにく 生姜 ごま油 にんじん こねぎ キャベツ 赤ピーマン ホールコーン 棒棒鶏ドレッシング(クラス別)
16 木	麦ごはん 牛乳 あさりのみそ汁  焼きつくね 肉じゃが  日向夏	あさり 日本酒 キャベツ 本しめじ 豆腐 わかめ だいこん 根深ねぎ 赤みそ 豆みそ だし粉パック 焼きつくね 米油 豚肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき グリンピース 中双糖 濃口しょうゆ 塩 本みりん 日向夏(学配)
17 金	一食用うどん 牛乳 きつねうどんの汁  かぼちゃの天ぷら 春の煮物	鶏肉 糸かまぼこ 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 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 塩 日本酒 片栗粉 かぼちゃ(20g、30g、30g) 小麦粉 塩 大豆白絞油 米油 鶏肉 日本酒 こんにゃく ごぼう ゆでたけのこ ミニ厚揚げ ふき 和風だし 中双糖 本みりん 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ さやいんげん
20 月	コッペパン 牛乳 コンソメスープ  ますのピザ焼き  カラフルポテト	ベーコン だいこん たまねぎ かぼちゃ セロリー 洋風だし 塩 白こしょう トマト 鶏がらスープ ます切り身(30g、40g、40g) 塩 白こしょう たまねぎ ピーマン トマトケチャップ シュレッドチーズ オレガノ フランクフルト じゃがいも にんじん 枝豆 洋風だし 塩 白こしょう 米油
21 火	白ごはん 牛乳 うすくず汁  さばのカレー焼き  ひじきの煮つけ	肉団子 日本酒 たまねぎ 小松菜 本しめじ ごぼう だし粉パック 淡口しょうゆ 白しょうゆ 片栗粉 さば切り身(30g、30g、40g) 生姜 にんにく 根深ねぎ 濃口しょうゆ カレー粉 日本酒 ひじき 油揚げ 日本酒 にんじん ひきわり大豆 枝豆 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ 和風だし 白いりごま 米油

22 水	牛乳 たけのごはん  大豆の包みあげ  温野菜  ヨーグルト	うるち米 もち米 麦 米油 鶏肉 日本酒 ゆでたけのこ 油揚げ にんじん グリンピース 上白糖 和風だし 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 塩 大豆の包みあげ(小学4年まで1こ、小学5年から2こ) 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 青じそドレッシング・ランチ(クラス別) ヨーグルト(学配)
23 木	麦ごはん 牛乳 ハヤシライス  野菜のマリネ  フルーツあえ	米油 牛肉 塩 白こしょう 生姜 にんにく 赤ワイン たまねぎ じゃがいも マッシュルーム ローリエ デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース 洋風だし 中双糖 小麦粉 バター 脱脂粉乳 濃口しょうゆ ごぼう たまねぎ グリーンアスパラガス 赤ピーマン 黄ピーマン 大豆水煮 枝豆 オリーブ油 洋風だし 上白糖 レモン果汁 塩 黒こしょう りんごゼリー パインアップル 黄桃
24 金	一食用ラーメン 牛乳 しょうゆラーメンのスー プ  あげぎょうざ チンゲン菜炒め	米油 豚肉 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なると 葉ねぎ メンマ たまねぎ にんじん きくらげ ホールコーン 醤油ラーメンスープ ぎょうざ(2個、2個、3個) 大豆白絞油 いか短冊 日本酒 米油 生姜 にんにく エリンギ 赤ピーマン キャベツ チンゲン菜 中華だし 黒こしょう 片栗粉
27 月	米粉食パン 牛乳 チャウダー  ポテトコロッケ ごぼうサラダ  ごまパテ	米油 鶏肉 あさり 白ワイン たまねぎ にんじん じゃがいも ホールコーン マッシュルーム 洋風だし 塩 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 パセリ ポテトコロッケ(40g、40g、50g) 大豆白絞油 ごぼう だいこん さやいんげん 枝豆 かんきつドレッシング・ランチ(クラス別) ごまパテ(一食用)
28 火	白ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁  鶏肉のからあげ  さやいんげんのごまあ え	じゃがいも たまねぎ だいこん えのきたけ キャベツ 赤みそ 豆みそ だし粉パック 鶏肉(2こ、2こ、3こ) 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 白菜 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
30 木	麦ごはん 牛乳 若竹汁  あじのさんが焼き 切干大根の玉子どじ  ふりかけ	わかめ ゆでたけのこ 本しめじ 豆腐 かまぼこ(かぶと) 白しょうゆ 塩 だし粉パック みつば あじのさんが焼き(40g、40g、50g) 米油 鶏卵 豚肉 日本酒 切干大根 にんじん 干し椎茸 油揚げ 和風だし 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ こんぶ抹茶ふりかけ(一食用)

\* 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。  
  
 ご不明な点がございましたら、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 TEL392-1854)  
 (南部学校給食センター TEL398-2345)

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