

＜お願い＞アレルギーをお持ちの方は、使用している食品を必ずご確認ください。*4月は卵を使用したメニューはありません。＜直送＞は業者から学校へ直接配送する食品です。

日・曜日	13(水)	14(木)	15(金)	18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)
献立	コッペパン 牛乳 ミネストローネ セルフ焼肉サンド ポテトサラダ	ごはん 牛乳 けんちん汁 さばのみそ煮 セルフたけのこごはん	ごはん 牛乳 ポークカレー チンゲン菜のソテー みかん缶 型抜きチーズ	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 マンドウ 切干大根の中華炒め	ゆかりごはん 牛乳 めった汁 さわらの袖庵焼き 治部煮	ココアパン 牛乳 春野菜のポトフ ささみフライ ごぼうサラダ	ごはん 牛乳 白菜と春雨のスープ 大学いも チンジャオロースー ミニフィッシュ(のり味)	ごはん 牛乳 すまし汁 花型ハンバーグ 野菜炒め お祝いいちごクレープ	ごはん 牛乳 中華風コーンスープ 春巻き ほうれん草のサラダ	ごはん 牛乳 そばろ煮 鮭の塩焼き 小松菜の煮浸し ブルー	コッペパン 牛乳 キャベツのクリーム煮 ローストチキン ひじきのごまドレサラダ りんごジャム
材料	コッペパン(小麦80g) 1袋 普通牛乳 1本 カットウインナー 19.5 玉ねぎ 19.5 キャベツ 19.5 人参 13 なたね油 1.3 冷凍おろしにんにく 0.13 パセリ(乾) 0.03 トマト水煮 13 トマトケチャップ 6.5 トマトピューレー 6.5 ポークビヨン 5.2 食塩 0.91 こしょう 0.03 まぐろ油漬 10.4 カットポテト 32.5 きゅうり 6.5 ホールコーン 6.5 砂糖 0.61 食塩 0.1 ノンエッグマヨ 9.1	精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 26 油揚げ 6.5 大根 32.5 里芋 19.5 ささがきごぼう 13 小松菜 6.5 カラフルウA 13 青ねぎ 3.9 淡口しょうゆ 4.55 食塩 0.39 削り節 2.6 だし昆布 0.26 さば味噌煮(50g) 1コ 鶏肉 細切れ 19.5 ホールコーン 13 焼き竹輪 10.4 たけのこ水煮 10.4 人参 6.5 むきえだまめ 6.5 削り節 0.65 りんごペースト 1.95 みりん 1.04 砂糖 1.3 冷凍おろしにんにく 0.26 冷凍おろししょうが 0.65 片栗粉 0.39	精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26 玉ねぎ 39 じゃがいも 32.5 人参 13 ささがきごぼう 13 小松菜 6.5 冷凍おろしにんにく 0.2 カラフルウA 13 カラフルウB 13 濃口しょうゆ 1.3 ポークビヨン 6.5 なたね油 1.3 ボンレスハム 19.5 チンゲン菜 26 ホールコーン 13 淡口しょうゆ 0.65 食塩 0.13 こしょう 0.03 なたね油 0.65 みかん(缶詰) 40 型抜きチーズ(10g) 1コ 鶏肉 細切れ 19.5 ホールコーン 13 淡口しょうゆ 0.65 食塩 0.13 こしょう 0.03 なたね油 0.65 ぎょうざ(18g) 2コ 白ねぎ 6.5 みりん 5.85 濃口しょうゆ 2.99 食酢 1.3 砂糖 1.04 ごま油 0.39 白すりごま 0.26	精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 58.5 鶏肉 細切れ 32.5 白菜 45.5 玉ねぎ 39 人参 13 青ねぎ 6.5 さつまいも 1.3 冷凍おろしにんにく 0.13 トウバンジャン 0.13 濃口しょうゆ 3.25 砂糖 1.3 八丁味噌 5.85 日本酒 0.65 削り節 2.6 さわら切身(50g) 1コ なたね油 1.3 濃口しょうゆ 1.95 みりん 1.95 日本酒 1.95 人参 0.91 ゆず(果汁) 0.91 片栗粉 0.39 鶏肉 細切れ 26 人参 10.4 里芋 10.4 干しいたけ 1.3 小松菜 6.5 片栗粉 0.26 みりん 0.65 砂糖 0.65 日本酒 0.65 濃口しょうゆ 1.95 削り節 0.26	精白米 95 ゆかりごはんのもと 1.3 普通牛乳 1本 ごはんにまざっています 豚肉 26 大根 19.5 さつまいも 19.5 人参 13 ささがきごぼう 13 白ねぎ 6.5 つきこんにやく 6.5 赤みそ 7.15 信州みそ 7.8 削り節 2.6 さわら切身(50g) 1コ なたね油 1.3 濃口しょうゆ 1.95 みりん 1.95 日本酒 1.95 人参 0.91 ゆず(果汁) 0.91 片栗粉 0.39 鶏肉 細切れ 26 人参 10.4 里芋 10.4 干しいたけ 1.3 小松菜 6.5 片栗粉 0.26 みりん 0.65 砂糖 0.65 日本酒 0.65 濃口しょうゆ 1.95 削り節 0.26	ココアパン(小麦80g) 1袋 普通牛乳 1本 豚肉 13 新じゃがいも 39 新玉ねぎ 26 新キャベツ 19.5 人参 13 アスパラガス 6.5 ブロッコリー 6.5 ポークビヨン 6.5 淡口しょうゆ 3.9 食塩 0.39 こしょう 0.03 ささみフライ(50g) 1コ 揚げ油 5.2 濃厚ソース 5.2 ボンレスハム 19.5 みりん 19.5 むきえだまめ 6.5 人参 6.5 白いりごま 1.3 淡口しょうゆ 0.65 ノンエッグマヨ 9.1 豚肉干切り 52 たけのこ水煮 13 ピーマン 6.5 砂糖 0.65 日本酒 0.65 濃口しょうゆ 2.6 片栗粉 0.39 なたね油 0.65 ミニフィッシュ(のり味)(5g) 1コ	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 焼きかまぼこ 13 大根 19.5 白菜 32.5 玉ねぎ 19.5 人参 6.5 ほうれん草 3.9 淡口しょうゆ 6.5 食塩 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26 花型ハンバーグ(60g) 1コ なたね油 1.3 青ねぎ 3.9 濃口しょうゆ 1.3 みりん 0.91 日本酒 0.52 片栗粉 0.26 豚肉 15 キャベツ 20 玉ねぎ 10 人参 5 しめじ 3 濃口しょうゆ 1.5 食塩 0.05 片栗粉 0.7 こしょう 0.02 オイスターソース 0.3 なたね油 1 お祝いいちごクレープ(30g) 1コ (卵乳小麦不使用)＜直送＞	精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 焼きかまぼこ 13 大根 19.5 白菜 32.5 玉ねぎ 19.5 人参 6.5 ほうれん草 3.9 淡口しょうゆ 6.5 食塩 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26 春巻き(50g) 1コ 揚げ油 5.2 まぐろ油漬 13 ほうれん草 32.5 人参 6.5 中華ドレッシング 7.8 豚肉 15 キャベツ 20 玉ねぎ 10 人参 5 しめじ 3 濃口しょうゆ 1.5 食塩 0.05 片栗粉 0.7 こしょう 0.02 オイスターソース 0.3 なたね油 1	精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26 じゃがいも 52 玉ねぎ 45.5 人参 19.5 つきこんにやく 19.5 グリーンピース 6.5 冷凍おろししょうが 0.65 ガラスープ 2.08 砂糖 2.6 濃口しょうゆ 6.5 みりん 0.65 なたね油 0.65 片栗粉 1.3 削り節 0.65 干ブルーン(20g) 1コ りんごジャム(15g) 1コ	コッペパン(小麦80g) 1袋 普通牛乳 1本 豚肉 26 玉ねぎ 39 キャベツ 45.5 人参 13 マッシュルーム 6.5 むきえだまめ 6.5 グリッピーズ 13 ホワイトルウ(乳・小麦除去) 13 ガラスープ 26 豆乳(調整) 0.26 食塩 0.65 なたね油 1.3 鶏肉切身(50g) 1コ なたね油 1.3 濃口しょうゆ 5.2 砂糖 1.82 みりん 0.78 片栗粉 0.39 まぐろ油漬 10 さやいんげん 15 ホールコーン 10 人参 5 ほしひじき 0.1 ごまドレッシング 7	
エネルギー	794 kcal	754 kcal	774 kcal	775 kcal	777 kcal	743 kcal	759 kcal	793 kcal	778 kcal	773 kcal	869 kcal
蛋白質	35.9 g	32.4 g	27.5 g	30.2 g	38.3 g	33.8 g	34.5 g	32.1 g	25.7 g	37.8 g	40.4 g
脂質	30.9 g	25.9 g	25.2 g	23.7 g	23.3 g	27.3 g	18.1 g	27.2 g	26.1 g	22.9 g	33.4 g

食育の日 ~石川県~
めった汁



さつまいもや大根などの根菜をたっぷり使った具だくさんの豚汁です。さつまいもを入れるのが特徴です。「やたらめったら具を入れる」ところから名前がついたという説もあります。

治部煮



石川県を代表する煮物です。小麦粉をまぶした鴨肉や野菜などを煮ます。名前の由来は諸説ありますが、煮ている時に「じぶじぶ」という音がするからついたとも言われています。

今月の献立で使用している旬の食材

- 新キャベツ
- 新じゃがいも
- アスパラガス
- さわら
- 新玉ねぎ
- たけのこ
- グリーンピース

＜学校給食用半製品の材料＞ 保存料は使用していません

14日(木)	15日(金)	18日(月)	19日(火)	20日(水)	22日(金)	22日(金)	25日(月)	25日(月)	26日(火)	28日(木)
さば味噌煮(50g)	型抜きチーズ(10g)	ぎょうざ(18g)	ゆかりごはんのもと	ささみフライ(50g)	花型ハンバーグ(60g)	お祝いいちごクレープ(30g) (卵乳小麦不使用)	とうもろこしペースト	春巻き(50g)	塩鮭切身(50g)	ポテトコロッケ(50g)
さば	ナチュラルチーズ	豚肉	醤油(小麦・大豆)	塩蔵赤しそ	鶏ササミ	たまねぎ	小麦不使用しょうゆ	豆乳(大豆)	加工デンプン	スイートコーン
砂糖	乳化剤	豚脂	ポークエキス	赤しそ	コーンスターチ	豆腐(大豆)	(大豆)	砂糖	増粘多糖類	〔野菜〕
みそ(大豆)	クエン酸鉄Na	キャベツ	砂糖	食塩	[バター-MDP]	鶏肉	酵母エキス	加工油脂	乳化剤	キャベツ
本みりん		玉ネギ	味噌(大豆)	梅酢	食塩	おから(大豆)	にんにくペースト	米粉	炭酸Ca	たまねぎ
米粉		ネギ	オイスターソース(大豆)	砂糖	香辛料	植物油	液状混合調味料	いちごピューレー	香料	にんじん
		ニラ	合成清酒(大豆)	食塩	澱粉	粒状植物性たん白	しょうがペースト	いちご	安定剤(増粘多糖類)	たけのこ
		ニンニク	酵母エキス	酵母エキス	植物繊維	(大豆)	香辛料	砂糖	ビタミンC	にんにく
		生姜	食塩	酸味料	酵母エキス	にんじん	加工デンプン	水あめ	凝固剤	豚脂
		人参	コショウ		加工澱粉	粉末状植物性	炭酸Ca	ぶどう糖果糖液糖	紅麴色素	春雨
		椎茸	小麦粉		増粘剤(加工澱粉)	たん白(大豆)	凝固剤	植物油(大豆)	メタリン酸Na	粒状大豆たん白
		パン粉	還元水飴		[パン粉]	砂糖	ピロリン酸第二鉄	水あめ	カラメル色素	海藻カルシウム
		(小麦・大豆)	植物性蛋白(大豆)		小麦粉	食塩	安定剤(グァーガム)	いちご果汁	酸味料	しょうゆ
		粒状植物性蛋白(大豆)	植物油(大豆)		ブドウ糖	水溶性食物繊維		(濃縮還元)	ピロリン酸第二鉄	(小麦・大豆)
		粉末状植物性蛋白	食塩		ショートニング			砂糖・	ペーキングパウダー	
		(小麦・大豆)	酒精		イースト			ぶどう糖果糖液糖	カロチノイド色素	
		サラダ油	pH調整剤		並塩			麦芽糖		
		(大豆)			イーストフード					

＜お知らせ＞
○加工食品等は、裏面の「学校給食用半製品の材料」に原材料を記載しています。アレルギーをお持ちの方は、必ずご確認ください。
○年間を通じて使用する調味料や加工食品等については、配合内容を一覧にして、各学校、園に配布しています。必要とされる方は、学校、園、もしくは、学校給食センターまでお申し出ください。

保護者の方へ
令和4年度年間の調味料等の配合表を新しく作成し、各学校へ配布しております。アレルギー等で必要とされる方は学校へお申し出ください。

○そば・落花生・かに・えびは使用していません。
○文部科学省が推奨する新型コロナウイルス対策に基づき、4月に使用するパンは個包装で提供します。
○4月に使用するお米は、豊能町でとれた「キヌヒカリ」を使用しています。

毎日の献立をインターネットで見ることができます。

