

| 4月17日(月) | | 4月18日(火) | | 4月19日(水) | | 4月20日(木) | | 4月21日(金) | |
|-----------------------------------|---------|---|----------|--|---------|--|---------|---|-------|
| 白ごはん マーボー豆腐 海藻ナムル | | 白ごはん 沢煮碗 菜の花和え チキン照り焼きハンバーグ | | 白ごはん 小松菜のみそ汁 あじそぼろ丼 | | ミルクパン 野菜スープ 揚げ鶏のレモン和え | | 白ごはん 肉じゃが れんこんの和風和え | |
| 米飯 | 70 90 | 米飯 | 70 90 | 米飯 | 70 90 | ①ミルクパン | 50 70 | 米飯 | 70 90 |
| (大冷)ミニ絹厚揚げ(給食会)【11日①参照】 | 70 85 | 豚ももスライス | 15 20 | たまねぎ | 28 34 | ②カットベーコン | 8 11 | 豚ももスライス | 30 35 |
| 豚ミンチ | 29 35 | 酒 | 0.8 1 | 小松菜 | 15 18 | 蒸し白いんげん豆 | 8 10 | じゃがいも | 63 76 |
| たまねぎ | 30 36 | にんじん | 17 21 | えのきたけ | 10 13 | たまねぎ | 25 30 | (大冷)ミニ絹厚揚げ(給食会)【11日①参照】 | 20 25 |
| にんじん | 20 26 | たけのこ缶 | 13 15 | かぼちゃ | 20 25 | にんじん | 18 22 | にんじん | 23 28 |
| 椎茸スライス(干) | 1 1.2 | ささがきごぼう | 13 16 | 豆腐 | 18 22 | ミニブロッコリー | 20 25 | たまねぎ | 30 36 |
| たけのこ缶 | 14 18 | 里いも(冷凍) | 22 26 | きざみ揚げ(南給)【14日①参照】 | 5 6 | しめじ | 8 10 | 糸こんにゃく | 30 36 |
| にら | 2.5 3 | 椎茸スライス(干) | 1 1.2 | 花そうみ(乾わかめ) | 0.3 0.4 | キャベツ | 12 15 | グリーンピース | 8 10 |
| ①麻婆豆腐の素 | 4 5 | 豆腐 | 18 22 | 煮干だし(片口いわし) | 3 3.6 | チキンスープ【12日①参照】 | 8 10 | サラダ油 | 1 1.2 |
| 三温糖 | 2 2.4 | みつば | 2.5 3 | すりみそ | 10 12 | ③スープストック(洋風) | 0.2 0.2 | 三温糖 | 2.5 3 |
| すりみそ | 3.5 4.2 | うすくちしょうゆ | 5 6 | | | うすくちしょうゆ | 3.5 4.2 | うすくちしょうゆ | 4 5 |
| こいくちしょうゆ | 3 4 | 煮干だし(片口いわし) | 3 3.5 | あじのほぐし身 | 25 30 | 塩 | 0.2 0.2 | こいくちしょうゆ | 2.5 3 |
| でんぷん | 2 2.2 | 塩 | 0.15 0.2 | ①玉子そぼろ(フュージョン) | 30 37 | こしょう | 0 0 | みりん | 1 1.2 |
| サラダ油 | 0.5 0.6 | でんぷん | 0.5 0.6 | 青まめ(枝豆むきみ) | 10 13 | | | 酒 | 1 1.2 |
| | | | | ホールコーン缶 | 10 13 | 鶏もも 皮つき | 24 30 | | |
| ②海藻サラダG | 1.2 1.4 | 菜の花 | 8 10 | サラダ油 | 1 1.2 | 鶏肉はね身皮なし | 24 30 | れんこん(薄切り) | 17 21 |
| 太もやし | 20 25 | 太もやし | 20 25 | しょうが | 1 1.2 | 酒 | 0.4 0.5 | きゅうり | 25 30 |
| きゅうり | 25 30 | ホールコーン缶 | 10 13 | こいくちしょうゆ | 1.8 2.2 | 小麦粉 | 3 3.6 | 青まめ(枝豆むきみ) | 10 13 |
| ③とりささみチャンク | 12 15 | 三温糖 | 1 1.3 | 三温糖 | 1.8 2.2 | でんぷん | 5 7 | ハオイルまぐろチャック【13日③参照】 | 10 13 |
| 酢 | 2.5 3 | うすくちしょうゆ | 2.3 2.9 | 酒 | 1 1.2 | 大豆白絞油缶 | 6 7 | ①おいしい和風ドレッシング | 8 10 |
| 三温糖 | 1.5 1.8 | | | | | さつまいも | 22 27 | | |
| うすくちしょうゆ | 2.5 3 | ①国産鶏のてりやきパティ48 | 48 0 | ①玉子そぼろ(フュージョン) | | 青豆(えだまめ) | 10 12.5 | ①おいしい和風ドレッシング | |
| 純正ごま油 | 0.6 0.7 | ①国産鶏のてりやきパティ60 | 0 60 | 鶏卵、砂糖、還元水あめ、かつおだし、醸造酢、食塩、昆布だし、食用油脂(シリコーン)、加工でんぷん、食品素材(水あめ、魚介エキス)、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、リゾチーム、水 (アレルギー表示:卵、小麦、大豆) | | 三温糖 | 2.3 2.8 | 食用植物油(大豆、なたね)、醸造酢(小麦)、砂糖、しょう油(小麦、大豆)、調味酢、玉ねぎ、食塩、粒マスタード(豚肉、りんご)、ホワイトペッパー、にんにく、調味料(アミノ酸等) (アレルギー表示:小麦、大豆、豚肉、りんご) | |
| ①麻婆豆腐の素 | | ①国産鶏のてりやきパティ | | 鶏肉、ソテーオニオン、玉ねぎ、パン粉、粉末状植物性たん白(大豆)、発酵調味料、しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、りんご、粒状植物性たん白(大豆)、果糖ブドウ糖液糖、香辛料(黒こしょう、コーン、パプリカ、オールスパイス、ショウガ、ニンニク)、加工でんぷん、水あめ、食塩、増粘剤(加工でんぷん)、揚げ油(パーム)、水 (アレルギー表示:小麦、大豆、鶏肉、りんご) ※乳成分、卵 | | こいくちしょうゆ | 1.7 2.1 | | |
| ②海藻サラダG | | ③とりささみチャンク | | | | レモン汁 | 2 2.5 | | |
| わかめ、茎わかめ、赤かえでのり糸寒天 (アレルギー表示:一) | | 鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料(こしょう)、pH調整剤、水 (アレルギー表示:鶏肉) | | | | 水 | 1.5 1.8 | | |
| | | | | | | ③スープストック(洋風) | | | |
| | | | | | | 食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスターチ、ばれいしょでんぷん、粉末動物油脂(豚肉)、たん白加水分解物(大豆、ゼラチン)、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、デキストリン、酵母エキスパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料(にんにく)、調味料(アミノ酸等)、酸味料 (アレルギー表示:大豆、豚肉、ゼラチン) | | | |

| 4月24日(月) | | 4月25日(火) | | 4月26日(水) | |
|---|----------|--|-----------|--|---------|
| 減量白ごはん 山菜うどん きゅうりの塩昆布和え さば生姜煮 | | 白ごはん ワンタンスープ ホイコーロー ひじきのり(長田小) | | ゆかりごはん 若竹汁 キャベツとコーンのサラダ ビーフコロッケ お祝いいちごゼリー | |
| 米飯 | 60 80 | 米飯 | 70 90 | 米飯 | 70 90 |
| 学・国内麦冷凍うどん | 56 68 | ①ウェーブワンタン | 6 8 | ①ゆかり(S) | 1.4 1.8 |
| 鶏もも皮つき | 11 13 | かまぼこ(ピンク)【24日①参照】 | 12 15 | たけのこ缶 | 18 22 |
| 鶏肉はね身皮なし | 8 10 | たまねぎ | 30 36 | 花そうみ(乾わかめ) | 0 0 |
| ①かまぼこ(ピンク) | 8 10 | 太もやし | 22 27 | 豆腐 | 18 22 |
| きざみ揚げ(南給)【14日①参照】 | 4 5 | しめじ | 10 12 | たまねぎ | 30 36 |
| ②国産山菜ミックス | 16 20 | 椎茸スライス(干) | 0.8 1 | にんじん | 12 15 |
| にんじん | 10 12 | ねぎ(冷凍) | 3 3.6 | えのきたけ | 10 12 |
| 椎茸スライス(干) | 1 1.2 | チキンスープ【12日①参照】 | 8 10 | みつば | 3 3 |
| ねぎ(冷凍) | 2.5 3 | ②中華用スープストック | 0.2 0.24 | 花かつお(袋入り不織布) | 2 2 |
| 煮干だし(片口いわし) | 3 3.6 | 食塩、チキンパウダー(小麦、大豆、鶏肉、豚肉)、鶏脂(大豆)、粉末醤油(小麦、大豆)、デキストリン、酵母エキス、たん白加水分解物(ゼラチン)、野菜エキス(大豆)、ごま油、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素(アレルギー表示:小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)※卵 | 4 4.8 | カットだし昆布(袋入り) | 2 2 |
| こいくちしょうゆ | 0.8 1 | うすくちしょうゆ | 0.25 0.3 | うすくちしょうゆ | 5 6 |
| うすくちしょうゆ | 5.2 6.2 | 塩 | 0.02 0.03 | 塩 | 0 0 |
| みりん | 1.4 1.5 | こしょう | | 酒 | 1 1 |
| 塩 | 0.08 0.1 | 国産おろしにんにく | 0.3 0.4 | キャベツ | 30 36 |
| きゅうり | 35 42 | しょうが | 0.3 0.36 | ホールコーン缶 | 7 8.4 |
| ③塩こんぶ(塩吹昆布) | 1 1.2 | 豚ももスライス | 38 47 | ②ノンオイルドレッシングクリームフレンチ | 3 3.5 |
| こいくちしょうゆ | 0.5 0.6 | 酒 | 1 1.2 | ③ビーフの肉じゃがコロッケ | 50 70 |
| ④さば生姜煮 | 40 50 | (大冷)ミニ絹厚揚げ(給食会)【11日①参照】 | 25 30 | 大豆白絞油缶 | 6 8 |
| ②国産山菜ミックス | | キャベツ | 31 37 | ④お祝いいちごゼリー | 35 35 |
| 塩蔵わらび、えのきたけ、塩蔵たけのこ、食塩、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、水(アレルギー表示:—) | | たけのこ缶 | 10 12 | ③ビーフの肉じゃがコロッケ | |
| ※小麦、乳、えび、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、さば、りんご | | 冷凍カラーピーマンミックス | 6 7.5 | じゃがいも、玉ねぎ、牛肉、粒状植物性たん白(大豆)、しょうゆ(小麦、大豆)、ぶどう糖、パン粉、乾燥マッシュポテト、砂糖、酵母エキス、牛脂、清酒、食塩、香辛料、水溶性食物繊維、鉄含有パン酵母、衣 | |
| ③塩こんぶ(塩吹昆布) | | こいくちしょうゆ | 1.8 2.1 | {パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、植物油(大豆、なたね)、ぶどう糖}、水(アレルギー表示:小麦、牛肉、大豆、豚肉) | |
| 昆布、醤油(小麦、大豆)、食塩、醤油加工品(小麦、大豆)、たんぱく加水分解物(大豆)、甘味料(ソルビトール、甘草)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類(アレルギー表示:小麦、大豆) | | 赤みそ | 1 1.2 | ④お祝いいちごゼリー | |
| ④さば生姜煮 | | ③トウバンジャン | 0.04 0.05 | いちご、いちご果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、植物油脂、豆乳、水あめ、大豆粉、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、香料、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、水(アレルギー表示:大豆) | |
| さば、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、本みりん、でん粉(馬鈴薯)、生姜、食塩、水(アレルギー表示:小麦、さば、大豆) | | ④(テーオー)エブリイ甜麵醬 | 4 4.8 | | |
| | | 麵醬 | 0.9 1 | | |
| | | 砂糖、みそ(大豆)、なたね油、しょうゆ(小麦・大豆)、大麦粉、食塩、水(アレルギー表示:小麦、大豆) | 1 1.3 | | |
| | | ⑤Feひじきのり | 10 10 | | |
| | | 糖類(水あめ、砂糖)、醤油(小麦、大豆)、みりん、のり、ひじき、にぼし、かつお、増粘多糖類、ヘム鉄、水(アレルギー表示:小麦、大豆)※えび、かに | | | |
| | | でんぷん | | | |
| | | 純正ごま油 | | | |
| | | ⑤Feひじきのり(長田小) | | | |

※コンタミ・キャリー等由来

令和5年度 4月食物アレルギー用献立表

三股町立学校給食センター

No 4

| 4月27日 (木) | | | 4月28日 (金) | | |
|---|---|---|---------------------------------|---|----------|
| コッペパン 白花豆のクリームスープ 春ごぼうのマヨネーズサラダ りんごジャム | | | 白ごはん 大和煮 ごまじゃこ和え ひじきのり | | |
| ①コッペパン | ①コッペパン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト (アレルギー表示: 小麦、乳) | ②ベシヤメルソース 乳製品、粉末植物油脂(乳)、小麦粉、たん白加水分解物(大豆、小麦)、小麦たん白発酵調味料、砂糖、デキストリン(大豆、乳)、食塩、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー、ほたてエキスパウダー (アレルギー表示: 乳、小麦、大豆) | 50 70 | 米飯 | 70 90 |
| 無塩バター | | | 0.3 0.4 | 豚ももスライス | 36 45 |
| 鶏肉はね身皮なし | | | 10 13 | サラダ油 | 1 1 |
| 鶏もも 皮つき | | | 10 13 | 里いも(冷凍) | 36 45 |
| にんじん | | | 24 30 | たまねぎ | 30 37 |
| たまねぎ | | | 35 42 | にんじん | 25 32 |
| ミニカリフラワー | | | 20 2 | 乱切りごぼう | 18 22 |
| しめじ | | | 10 12 | 糸こんにゃく | 22 27 |
| パセリ | | | 0.8 1 | たけのこ缶 | 12 15 |
| 全学栄白花豆と白いんげん豆のペースト | | | 28 34 | しょうが | 1 1 |
| 蒸し白いんげん豆 | | | 12 14.5 | 三温糖 | 2 2 |
| ②ベシヤメルソース | ③デーリィ高千穂生クリーム48 生乳 (アレルギー表示: 乳) | | 8 10 | みりん | 1 1 |
| 牛乳 | | | 23 30 | 酒 | 1 1 |
| ③デーリィ高千穂生クリーム48 | | | 3 4 | こいくちしょうゆ | 5 6 |
| 塩 | | | 0.25 0.31 | うすくちしょうゆ | 1 1 |
| こしょう | | | 0.02 0.03 | | |
| チキンスープ【12日①参照】 | | | 8 10 | キャベツ | 27 33 |
| ④ヘルシーファームコンソメ | ④ヘルシーファームコンソメ 食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンコンソメパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物(豚肉、鶏肉)、チキンエキスパウダー、鶏脂、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、にんじんエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料 (アレルギー表示: 鶏肉、豚肉) | | 0.3 0.38 | きゅうり | 32 40 |
| うすくちしょうゆ | | | 0.3 0.36 | ローズハムスライス(短冊)【27日⑤参照】 | 6 8.5 |
| ⑤ローズハムスライス(短冊) | | | 11 13 | ①国産しらす干し(脱気パック) | 3 3.6 |
| きゅうり | | | 31 37 | 酢 | 2.5 3 |
| ささがきごぼう | | | 22 26 | 三温糖 | 2 2.4 |
| ⑥マヨネーズ | | | 9 11 | うすくちしょうゆ | 3 3.6 |
| 塩 | | | 0.2 0.24 | すりごま | 1 1.2 |
| こしょう | | | 0.02 0.03 | 純正ごま油 | 0.1 0.13 |
| | | | | 国産おろしにんにく | 0.1 0.12 |
| ⑦りんごジャム | ⑥マヨネーズ 食用植物油脂(なたね・大豆)、卵黄、醸造酢(りんご)、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛料(マスタード)、香辛料抽出物、水 (アレルギー表示: 卵、大豆、りんご) | ⑦りんごジャム 糖類(水あめ、砂糖)、りんご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料 (アレルギー表示: りんご) | 15 15 | Feひじきのり【25日⑤参照】 | 10 10 |
| ⑤ローズハムスライス 豚ロース肉、乳蛋白、大豆蛋白、食塩、卵蛋白、ホークエキス、トハラース、カゼインNa、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、香辛料抽出物 (アレルギー表示: 乳、卵、大豆、豚肉) ※小麦 | | | | ①国産しらす干し(脱気パック) いわしの稚魚、食塩 (アレルギー表示: ー) ※えび、かに、卵、乳、小麦 | |
| | | | | ※4月から「しらす干し」の商品が変わります。 | |

※コンタミ・キャリー等由来