



4月21日(火)		4月22日(水)		4月23日(木)		4月24日(金)		4月27日(月)		4月28日(火)		4月30日(木)		
献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	献立名/食品名	グラム	
【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		【アシドミルクPLUS】		【牛乳】		【牛乳】		【牛乳】		
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	アシドミルクPLUS	180	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	
【ごはん】		【ごはん】		【たけのこごはん】		【コッペパン】		【ごはん】		【ごはん】		【ごはん】		
精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	80.0	コッペパン	1個	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	精白米(キヌヒカリ)	95.0	
【豚肉とキャベツのみそ炒め】		【豚肉のしょうが焼き】		鶏肉もも(皮なし)		【いちごジャム】		【鶏肉のからあげ】		【さばのおろししょうゆがけ】		【筑前煮】		
豚モモ(脂身付き)	55.0	豚モモ(脂身付き)	70.0	にんじん	8.0	いちごジャム(小袋)	15.0	鶏肉もも(皮付き)	90.0	さば	70.0	鶏肉もも(皮付き)	70.0	
キャベツ	50.0	料理酒	1.0	たけのこ(水煮)	20.0	【ポークチャップ】		料理酒	1.8	料理酒	1.5	れんこん	20.0	
たまねぎ	30.0	たまねぎ	20.0	うすくちしょうゆ	5.6	豚モモ(脂身付き)	60.0	しょうが	0.9	食塩	0.2	にんじん	15.0	
にんじん	10.0	しょうが	1.5	料理酒	2.4	たまねぎ	40.0	にんにく	1.0	大根おろし(冷凍)	20.0	しいたけ	10.0	
しょうが	0.5	三温糖	2.0	本みりん	7.0	ピーマン	10.0	食塩	0.5	本みりん	2.0	洗いごぼう	15.0	
なたね油	0.5	本みりん	2.0	かつお・こんぶだし	25.0	にんにく	0.3	こしょう	0.02	こいくちしょうゆ	2.0	板こんにゃく	8.8	
食塩	0.2	こいくちしょうゆ	4.0	【さわらの塩こうじ焼き】		トマトケチャップ	4.0	こいくちしょうゆ	1.7	【キャベツのゆかりあえ】		なたね油	1.0	
こいくちしょうゆ	3.0	【五目きんぴら】		さわら	70.0	こいくちしょうゆ	4.0	片栗粉	10.0	キャベツ	50.0	三温糖	2.0	
三温糖	2.0	洗いごぼう	20.0	塩こうじ	10.0	オイスターソース	2.0	なたね油(揚げ油)	6.0	きゅうり	10.0	本みりん	1.5	
本みりん	2.0	れんこん	15.0	料理酒	1.0	三温糖	2.0	【大根の甘酢あえ】		ゆかり	1.5	うすくちしょうゆ	1.2	
料理酒	2.0	にんじん	7.0	【切干大根の煮物】		【ブロッコリーのピクルス】	だいこん	50.0	だいこん	50.0	食塩	0.1	こいくちしょうゆ	2.5
赤みそ	3.0	さやいんげん(冷凍)	7.0	切干しだいこん	8.0	ブロッコリー(冷凍)	50.0	にんじん	15.0	ごま油	0.8	かつお・こんぶだし	40.0	
赤だし味噌	3.0	つきこんにゃく	5.0	にんじん	20.0	たまねぎ	20.0	三温糖	1.8	【沢煮椀】		【ひじき入り鶏そぼろ】		
かつお・こんぶだし	10.0	なたね油	0.5	しいたけ	10.0	黄パプリカ	5.0	食塩	0.3	豚ばら(脂身付)	20.0	千ひじき	3.0	
【スナッフエンドウのサラダ】		こいくちしょうゆ	3.0	なたね油	0.8	食塩	0.2	米酢	1.2	だいこん	40.0	鶏ひき肉	20.0	
スナッフえんどう	35.0	三温糖	1.5	三温糖	1.5	三温糖	2.4	【じゃがいもとたまねぎのみそ汁】		にんじん	12.0	しそ葉	0.3	
たまねぎ	35.0	本みりん	2.0	本みりん	1.0	米酢	3.0	じゃがいも	40.0	干し椎茸	0.5	なたね油	0.3	
三温糖	1.5	かつお・こんぶだし	5.0	うすくちしょうゆ	1.5	うすくちしょうゆ	0.2	たまねぎ	30.0	洗いごぼう	15.0	三温糖	2.4	
食塩	0.2	【ほうれん草のみそ汁】		こいくちしょうゆ	1.5	【ABCマカロニスープ】		えのきたけ	10.0	うすくちしょうゆ	4.0	うすくちしょうゆ	3.0	
白ワインビネガー	0.8	ほうれん草(冷凍)	25.0	かつお・こんぶだし	20.0	アルファベットマカロニ	4.2	赤みそ	8.5	食塩	0.4	本みりん	2.5	
うすくちしょうゆ	1.0	だいこん	20.0	【なめこのみそ汁】		キャベツ	40.0	白みそ	6.5	だしこんぶ	0.5	料理酒	1.2	
なたね油	0.5	たまねぎ	30.0	なめこ	10.0	たまねぎ	30.0	だしこんぶ	0.5	かつおぶし	2.0	【とうふとわかめのみそ汁】		
【油揚げ入りうすくず汁】		にんじん	10.0	たまねぎ	40.0	にんじん	15.0	かつおぶし	2.5			とうふ	30.0	
油揚げ	6.0	赤みそ	8.5	カットわかめ	0.5	食塩	0.4					カットわかめ	0.5	
さといも(冷凍)	40.0	白みそ	6.5	赤みそ	8.5	こしょう	0.01					たまねぎ	30.0	
小松菜(冷凍)	35.0	だしこんぶ	0.5	白みそ	6.5	コンソメ	1.0					赤みそ	8.5	
ぶなしめじ	10.0	かつおぶし	2.0	だしこんぶ	0.5							白みそ	6.5	
にんじん	10.0			かつおぶし	2.5							だしこんぶ	0.5	
食塩	0.3											かつおぶし	2.5	
うすくちしょうゆ	5.0													
だしこんぶ	0.6													
かつおぶし	2.5													
片栗粉	0.5													
エネルギー 716キロカロリー		エネルギー 697キロカロリー		エネルギー 664キロカロリー		エネルギー 680キロカロリー		エネルギー 808キロカロリー		エネルギー 737キロカロリー		エネルギー 764キロカロリー		

## 加工品の原材料について

4月10日(金) さくらゼリー

原材料	<p>&lt;さくらんぼアイスゼリー&gt; さくらんぼ果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ぶどう糖、水 【使用添加物】ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、酸味料、香料、クエン酸鉄Na、クチナシ赤色素、紅花色素</p> <p>&lt;レモンゼリー&gt; 水あめ、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁、水 【使用添加物】ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、酸味料、クエン酸鉄Na、香料</p>
表示対象 アレルギー	なし