

日	4月11日(火)	4月12日(水)	4月13日(木)	4月14日(金)	4月17日(月)
主食	せきはん	◎●⑦くろロールパン	麦ごはん	ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【さくらのすまし汁】</p> <p>⑦豆腐(39) 大根(19.5) にんじん(13) えのきたけ(13) たけのこ(13) さくらかまぼこ(6.5) みつば(3.9)</p> <p>⑦油揚げ(2.6)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>本みりん(0.65) 塩(0.33) むろ削り(5.2)</p>	<p>【白いんげんとウインナーのトマト煮】</p> <p>白いんげん豆(52) たまねぎ(52) にんじん(26) トマト(26)</p> <p>⑩ポークウインナー(26) マッシュルーム(13) セロリ(2.6)</p> <p>にんにく(0.39)</p> <p>トマトジュース(26) トマトケチャップ(9.1) ソース(2.6) 中双(2.6)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.04)</p>	<p>【中華風卵スープ】</p> <p>たまねぎ(39) ○液卵(32.5) クリームコーン(19.5)</p> <p>⑧鶏肉(13) チンゲンサイ(13) ぶなしめじ(13) とうもろこし(6.5)</p> <p>●⑦うす口しょうゆ(2.6)</p> <p>⑦⑧⑩⑬中華だしの素(2.21)</p> <p>酒(1.3) 塩(0.17) でん粉(1.04)</p>	<p>【牛肉とたまねぎのうま煮】</p> <p>たまねぎ(78) しらたき(39)</p> <p>③牛肉(26) ⑦焼き豆腐(26) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(6.5)</p> <p>中双(3.9) 酒(2.6)</p>	<p>【豚汁】</p> <p>⑦豆腐(32.5) さといも(26) ⑩豚肉(26) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(13) ⑦豆みそ(11.7)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>
	フライ缶	<p>【宗田かつおのおかか煮】</p> <p>宗田かつおのおかか煮1個(50)</p> <p>《宗田かつおのおかか煮》</p> <p>宗田かつお</p> <p>●⑦調味料等</p>	<p>【シャキシャキポテトサラダ】</p> <p>じゃがいも(45.5) きゅうり(13) とうもろこし(13) まぐろ油漬け(10.4) 卵なしマヨネーズ(7.8)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.3) 米酢(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.04)</p> <p>《卵なしマヨネーズ》</p> <p>⑦大豆粉 ⑦粉末状植物性たん白調味料等</p>	<p>【揚げぎょうざ】</p> <p>ぎょうざ 3個(54) 米油(5.4)</p> <p>《ぎょうざ》</p> <p>⑩豚肉 キャベツ ●小麦粉 たまねぎ</p> <p>⑧鶏肉 ●パン粉 ●粒状小麦たん白 ●⑦調味料等</p>	<p>【さばのみそ煮】</p> <p>さばのみそ煮 1個(60)</p> <p>《さばのみそ煮》</p> <p>⑥さば ⑦調味料等</p>
あえ物・果物	<p>【きゅうりのごまじょうゆ和え】</p> <p>きゅうり(26) ④白すりごま(0.65) ●⑦しょうゆ(1.3) ④ごま油(0.26)</p>	<p>【オレンジ】</p> <p>②オレンジ 1個(60)</p>	<p>【もやしのナムル】</p> <p>もやし(39) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 上白(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)</p>	<p>【キャベツの塩昆布あえ】</p> <p>キャベツ(32.5) 塩昆布(1.56)</p> <p>《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等</p>	
その他	<p>【紅白団子】</p> <p>二色だんご 1袋(30)</p> <p>《二色だんご》 米粉 小豆こしあん 白あん ⑦調味料等</p> <p>【小袋ごま塩】</p> <p>④ごま塩 1袋(1)</p>		<p>【きらず揚げ】</p> <p>きらず揚げ 1袋(10)</p> <p>《きらず揚げ》 ●小麦粉 ⑦おからパウダー 調味料等</p>	<p>【ヨーグルト】</p> <p>◎ヨーグルト 1個(100)</p>	<p>【型抜きチーズ】</p> <p>◎型抜きチーズ1個(15)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の21品目について、次のように表示しています。

○…卵	◎…乳	●…小麦	△…えび	▲…かに
①…いか	②…オレンジ	③…牛肉	④…ごま	⑤…さけ
⑥…さば	⑦…大豆	⑧…鶏肉	⑨…バナナ	⑩…豚肉
⑪…もも	⑫…やまいも	⑬…りんご	⑭…ゼラチン	
⑮…種実(ぎんなん・くり・ココナッツ)			⑯…貝(あさり・ほたて等)	

1 パンに表示される⑦大豆については、添加物のレシチンに含まれる微量のアレルゲンを示します。

2 アレルギー献立表の見方については、「保存版NO. 1」を参照してください。

日	4月18日(火)	4月19日(水)	4月20日(木)	4月21日(金)	4月24日(月)
主食	ごはん	わかめごはん	ごはん	◎●⑦サンドイッチ ロールパン	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳
食 缶	【えがおのビーフ カレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) ③牛肉(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) にんにく(0.13) カレールウ(えがお) (15.6) ⑦豆乳(13) ソース(2.6) 野菜ブイヨン(1.3) トマト ケチャップ(1.3) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) こんにゃく(26) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) グリーンピース(5.2) ●⑦しょうゆ(5.85) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)	【豆腐とキャベツの スープ】 キャベツ(45.5) ⑦豆腐(39) ⑩豚肉(26) にんじん(13) 黒きくらげ(0.39) にんにく(0.26) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素 (2.6) ④ごま油(0.39) 塩(0.26) こしょう(0.04) でん粉(0.65)	【春野菜のスープ煮】 じゃがいも(39) ○うずら卵(32.5) キャベツ(19.5) たまねぎ(19.5) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) エリンギ(13) さやいんげん(6.5) 野菜ブイヨン(2.6) 白ワイン(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【豆乳汁】 ⑦豆腐(39) ⑦豆乳(32.5) じゃがいも(32.5) ⑧鶏肉(13) えのきたけ(13) ねぎ(13) にんじん(13) ⑦あわせみそ(11.7) 本みりん(0.65) むろ削り(3.9)
	フ ラ イ 缶	【いかナゲット】 いかナゲット 3個(60) 米油(6) 《いかナゲット》 ①いか たちうお ⑦大豆粉 ⑦粉末状大豆たん白 ●小麦粉 ⑩調味料等	【根菜サラダ】 ごぼう(19.5) まぐろ油漬け(15.6) きゅうり(10.4) とうもろこし(6.5) 切り干し大根(1.95) コーンクリーミー ドレッシング(7.8) ●⑦しょうゆ(0.39) 上白(0.13) 塩(0.07)	【たっぷり野菜と 肉団子の甘酢あん】 ⑧肉団子(45.5) 米油(4.55) たまねぎ(19.5) たけのこ(13) にんじん(6.5) ピーマン(6.5) トマトケチャップ (3.25) ●⑦しょうゆ(2.6) 中双(1.95) 米酢(1.3) でん粉(0.65)	【スラッピージョー】 たまねぎ(32.5) ⑩豚肉(16.9) ③牛肉(13) レンズ豆(10.4) マッシュルーム(7.8) パン粉(2.6) トマトケチャップ (9.1) ソース(6.5) 中双(1.3) マスタード(0.13) 塩(0.13) 《パン粉》 ●小麦粉 ●⑦調味料等
あ え 物 ・ 果 物	【ブロッコリーの マリネ】 ブロッコリー(39) マリネ ドレッシング(3.9)			【パイナップル】 パイナップル 1個(40)	【きざみたくあん】 たくあん漬け(16.9) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等
そ の 他		【いわしの干し小魚】 干し小魚 1袋(5)	《干し小魚》 いわし ●⑦調味料等		【手巻きのり】 手巻きのり 1袋(3)

() 内は純使用量 単位：グラム

日	4月25日(火)	4月26日(水)	4月27日(木)	4月28日(金)
主食	ごはん	ごはん	麦ごはん	◎●⑦クロワッサン
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【鶏団子汁】</p> <p>⑧肉団子(32.5) ⑦豆腐(26) 大根(26) にんじん(13) ねぎ(13) ●⑦しょうゆ(3.9) 塩(0.39) むろ削り(3.9)</p>	<p>【ふき入りがめ煮】</p> <p>さといも(45.5) こんにゃく(26) ⑦さつま揚げ(26) にんじん(26) ⑧鶏肉(26) れんこん(13) ふき(10.4) ⑦油揚げ(2.6) ●⑦しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 酒(1.3) 本みりん(1.3) 米油(0.65) むろ削り(1.3)</p>	<p>【厚揚げ カレー丼の具】</p> <p>たまねぎ(65) ⑦生揚げ(65) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) かまぼこ(13) ピーマン(6.5) ●⑦しょうゆ(6.5) 本みりん(2.6) 純カレー(0.65) 塩(0.26) でん粉(1.95) むろ削り(1.3)</p>	<p>【じゃがいもスープ】</p> <p>たまねぎ(52) じゃがいも(52) マッシュポテト(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) マッシュルーム(6.5) パセリ(0.07) ◎牛乳(39) ◎生クリーム(3.9) ⑦⑩洋風だしの素(2.6) ◎バター(0.65) 塩(0.52) こしょう(0.04)</p>
フライ缶	<p>【さけ銀紙巻き】</p> <p>さけ銀紙巻き 1個(60)</p> <p>《さけ銀紙巻き》 ⑤しろさけ だいこん ●⑦調味料等</p>	<p>【ヒレカツ】</p> <p>ヒレカツ 1個(50) 米油(5)</p> <p>《ヒレカツ》 ⑩豚肉 ●パン粉 ⑦大豆たん白 調味料等</p>	<p>【コーンサラダ】</p> <p>とうもろこし(26) キャベツ(19.5) まぐろ油漬(15.6) きゅうり(6.5) にんじん(3.9) ④白すりごま(2.6) ●⑦しょうゆ(2.6) 上白(1.3) ワインビネガー(1.3) サラダ油(0.65) 塩(0.07) こしょう(0.03)</p>	<p>【キャベツと アスパラガスのソテー】</p> <p>キャベツ(39) ⑩ポーク ウインナー(26) アスパラガス(13) にんじん(6.5) 米油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>
あえ物・果物	<p>【もやしと ひじきの和え物】</p> <p>もやし(35.1) にんじん(3.9) 味付けひじき(3.9)</p> <p>《味付けひじき》 ひじき ●⑦調味料等</p>	<p>【きゅうりの ゆかり和え】</p> <p>きゅうり(32.5) ゆかり粉(0.52)</p>		
その他	<p>【いちごクレープ】</p> <p>⑦いちごクレープ 1個(35)</p>	<p>【小袋みそソース】</p> <p>⑦みそソース 1袋(10)</p>	<p>【バナナチップス】</p> <p>バナナチップス 1袋(10)</p> <p>《バナナチップス》 ⑨バナナ ⑮調味料等</p>	<p>【ブルーベリー】</p> <p>ブルーベリー 1袋(20)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム