

① 令和 8 年度 4 月分 献立表詳細

日	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)	
献立名	食パン 牛乳 マカロニスープ フライドチキン2個 春キャベツとアスパラのバターソテー チョコクリーム		わかめご飯 牛乳 お祝いなると入りみそすいとん汁 ぶりの照焼き れんこんの金平 桜ゼリー		地粉うどん 牛乳 カレーうどん 竹輪の磯辺揚げ2個 干草炒め		ご飯 牛乳 肉団子入り白菜スープ 豚肉の韓国風ソース ひじきとキャベツのサラダ 玉ねぎドレッシング		ご飯(彩のきずな) 牛乳 野菜の味噌汁 鯛の南蛮だれ 切干大根のカレー炒め		コッペパン 牛乳 春野菜のポトフ ハンバーグデミグラスソース 枝豆とコーンのサラダ イタリアンドレッシング	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	食パン	50	米	75	地粉うどん	80	米	75	米	75	コッペパン	50
	牛乳	206	強化米	0.25	牛乳	206	強化米	0.25	牛乳	206	牛乳	206
	シェルマカロニ	8	わかめご飯の素	2.32	豚肉	15	牛乳	206	生揚げ	30	鶏肉	25
	フランクフルト	10	牛乳	206	たまねぎ	30	鶏肉団子	30	キャベツ	20	たまねぎ	30
	たまねぎ	10	すいとん	20	にんじん	10	はくさい	30	にんじん	10	にんじん	20
	にんじん	15	鶏肉	10	ねぎ	12	たまねぎ	20	たまねぎ	15	春キャベツ	35
	はくさい	20	祝なると	5	しいたけ	0.5	にんじん	10	こまつな	10	かぶ	30
	ピーマン	5	にんじん	7	グリーンピース	5	きくらげ	0.5	和風だし	0.5	かぶの葉	5
	コンソメ	1.2	だいこん	15	カレールウ甘口	11	ねぎ	5	赤みそ	5	コンソメ	1
	塩	0.5	ねぎ	10	カレー粉	0.1	薄口しょうゆ	0.5	白みそ	4	鶏ガラスープ	6
	こしょう	0.01	しめじ	5	濃口しょうゆ	5.3	中華スープ	1.3	水	130	塩	0.6
	薄口しょうゆ	2	こまつな	10	混合厚削り	3	豚と鶏ガラスープ	5	出来上がり量	200	こしょう	0.01
	水	150	煮干し	3	みりん風調味料	1.8	塩	0.6	鯛澱粉付	30	ペーリーフ	0.02
	出来上がり量	200	白みそ	4	でん粉	1.5	こしょう	0.02	米油	3	水	75
	鶏肉(A)	50	赤みそ	5	水	140	料理酒	0.5	濃口しょうゆ	5	出来上がり量	200
	しょうが	0.5	水	130	出来上がり量	220	ごま油	0.3	砂糖	4	ハンバーグ(バラ凍)	60
	にんにく	0.22	出来上がり量	205	ちくわ	30	水	120	砂糖	4	米油	0.6
	パセリ	0.08	ぶりの照り焼き	40	天ぷら粉	10	出来上がり量	200	穀物酢	5.2	たまねぎ	3
	オールスパイス	0.05	米油	0.4	あおのり	0.08	豚肉	40	ごま油	0.3	マッシュルーム	5
	小麦粉	3	れんこん	20	水	12.5	米油	0.4	ねぎ	3	デミグラスソース	5
	でん粉	3	豚肉	8	米油	3	にんにく	0.15	にんにく	0.2	トマトケチャップ	3.5
	米油	5	にんじん	5	炒り玉子	10	ねぎ	0.5	しょうが	0.2	砂糖	0.1
アスパラガス	15	こんにゃく	18	かまぼこ	10	ごま油	1	ごま	1	赤ワイン	1	
春キャベツ	30	ごま	0.5	ほうれん草	10	コチジャン	0.35	切干しだいこん	5	水	3	
とうもろこし	8	砂糖	0.7	もやし	10	砂糖	0.5	豚肉	10	えだまめ	10	
バラベーコン	5	濃口しょうゆ	2	キャベツ	20	みりん風調味料	5	もやし	10	きゅうり	10	
バター	0.7	みりん風調味料	1	米油	1	料理酒	0.15	にんじん	5	もやし	30	
コンソメ	0.2	七味唐辛子	0.01	和風だし	0.2	濃口しょうゆ	3	米油	1	とうもろこし	20	
塩	0.06	米油	1	濃口しょうゆ	0.15	ごま	0.3	料理酒	1	出来上がり量	40	
こしょう	0.01	出来上がり量	35	塩	0.1	でん粉	0.3	薄口しょうゆ	2	イタリアンドレッシング	6.25	
出来上がり量	43	さくらゼリー	30	出来上がり量	43	水	3	塩	0.02			
チョコクリーム	9					干しひじき	1	かつお節	0.5			
						キャベツ	25	カレー粉	0.25			
						えのきたけ	10	出来上がり量	50			
						にんじん	10					
						出来上がり量	36					
						たまねぎドレッシング	6.25					

① 令和 8 年度 4 月分 献立表詳細

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

日	4月30日(木)								
献立名	中華麺 牛乳 タンメン かに玉の甘酢あん 生揚げの回鍋肉								
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)	(g)
	中華麺	80							
	牛乳	206							
	鶏肉	20							
	もやし	20							
	はくさい	30							
	たまねぎ	10							
	にんじん	10							
	にら/なると	5/5							
	きくらげ	0.5							
	米油	1							
	中華スープ	0.3							
	塩ラーメンスープの素	8							
	薄口しょうゆ	3							
	塩	0.1							
	こしょう	0.02							
	豚と鶏ガラスープ	5							
	ごま油	0.5							
	水	120							
	出来上がり量	210							
	かに玉	40							
	米油	0.4							
	砂糖	2							
	濃口しょうゆ	2.5							
	穀物酢	2							
	料理酒	0.5							
	でん粉	0.3							
水	0.8								
豚肉	15								
生揚げ	25								
キャベツ	20								
にんじん	8								
ねぎ	10								
しょうが	0.1								
テンメンジャン	1								
料理酒	0.5								
薄口しょうゆ	2								
中華スープ	0.5								
こしょう	0.01								
でん粉	0.8								
水	0.8								
米油	1								
ごま油	0.2								
出来上がり量	73								