

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Aコース(大野・春日野・神明・中原・江陽・神田・横内・大住)

保護者名

4/8 (水)				アレルギー		4/9 (木)				アレルギー	
1	ごはん					1	カレーライス (ごはん)				
2	むぎ茶					2	むぎ茶				
3	豚キムチ			豚肉 小麦 大豆 ごま		3	カレーライス (カレー)			豚肉	
4	ポテトフライ					4	こんにやくサラダ			小麦 大豆 ごま	
5	キャベツとコーンのサラダ										
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g		
1	無洗米		100.00			1	無洗米		100.00		
2	むぎ茶	1.00	250.00			2	むぎ茶	1.00	250.00		
3	★豚もも (スライス)		50.00	豚肉		3	★豚もも (スライス)		70.00	豚肉	
4	おろしにんにく		0.60			4	おろししょうが		0.70		
5	おろししょうが		1.20			5	おろしにんにく		0.70		
6	たまねぎ (りん茎、生)		30.00			6	たまねぎ (りん茎、生)		40.00		
7	にんじん (根、皮なし、生)		20.00			7	にんじん (根、皮なし、生)		25.00		
8	緑豆もやし (生)		30.00			8	じゃがいも (塊茎、皮なし、生)		40.00		
9	切干しだいこん (乾)		5.00			9	レンズ豆 (乾)		4.00		
10	にら (葉、生)		7.00			10	(冷) オニオンソテー		25.00		
11	こまつな (葉、生)		8.00			11	(冷) グリンピース		4.00		
12	米サラダ油		1.00			12	米サラダ油		0.40		
13	キムチ		15.00			13	カレー粉 2 k g		0.40		
14	上白糖		3.40			14	トマトケチャップ 3 k g		2.00		
15	★しょうゆ		8.60	小麦 大豆		15	中濃ソース 1.8L		2.00		
16	清酒		3.00			16	スープの素		1.00		
17	★コチュジャン		0.80	大豆		17	食塩		0.20		
18	★白いりごま		1.20	ごま		18	カレールー (乳卵不使用)		13.00		
19	皮つきフレンチポテト 冷凍		60.00			19	水		80.00		
20	米白絞め油 (センター用)		7.00			20	キャベツ (結球葉、生)		45.00		
21	食塩		0.50			21	にんじん2		8.00		
22	キャベツ (結球葉、生)		45.00			22	ホールコーン缶		15.00		
23	にんじん2		10.00			23	マンナン		16.00		
24	ホールコーン缶		18.00			24	食酢		2.00		
25	食酢		2.00			25	★しょうゆ		3.50	小麦 大豆	
26	上白糖		1.00			26	上白糖		0.80		
27	食塩		0.40			27	★ごま油		1.00	ごま	
28	白こしょう		0.02								
29	米サラダ油		1.00								

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Aコース(大野・春日野・神明・中原・江陽・神田・横内・大住)

保護者名

4/10 (金)				アレルギー				4/13 (月)				アレルギー			
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g						
1	ごはん		100.00			1	ごはん		100.00						
2	むぎ茶	1.00	250.00			2	むぎ茶	1.00	250.00						
3	★豚肉のしょうが炒め		80.00	豚肉		3	★鶏むね(角切り)		80.00	鶏肉					
4	清酒		2.00			4	食塩		0.20						
5	おろししょうが		1.50			5	白こしょう		0.03						
6	たまねぎ(りん茎、生)		40.00			6	清酒		2.00						
7	米サラダ油		0.40			7	でん粉(じゃがいもでん粉)		9.00						
8	上白糖		1.20			8	米白絞め油(センター用)		4.00						
9	★しょうゆ		3.50	小麦 大豆		9	長ねぎ		6.00						
10	みりん		0.50			10	おろししょうが		0.40						
11	でん粉(じゃがいもでん粉)		0.30			11	米サラダ油		0.30						
12	緑豆もやし(生)		50.00			12	上白糖		3.00						
13	きゅうり(果実、生)		15.00			13	★しょうゆ		2.00	小麦 大豆					
14	にんじん2		10.00			14	トマトケチャップ 3kg		5.00						
15	★しょうゆ		2.30	小麦 大豆		15	食酢		1.00						
16	食酢		2.00			16	★ごま油		0.10	ごま					
17	食塩		0.30			17	水		4.00						
18	上白糖		1.30			18	キャベツ(結球葉、生)		50.00						
19	白こしょう		0.02			19	にんじん(根、皮なし、生)		15.00						
20	米サラダ油		1.00			20	きゅうり(果実、生)		20.00						
21	★鶏むね(そぎ切り)		20.00	鶏肉		21	米サラダ油		1.00						
22	にんじん(根、皮なし、生)		10.00			22	食酢		2.00						
23	たまねぎ(りん茎、生)		30.00			23	上白糖		1.00						
24	カット春雨		5.00			24	食塩		0.40						
25	干しいたけ		1.00			25	白こしょう		0.02						
26	こまつな(葉、生)		8.00			26	★豚肉(スライス)		15.00	豚肉					
27	米サラダ油		0.20			27	たまねぎ(りん茎、生)		25.00						
28	★中華スープの素		1.30	鶏肉 豚肉 大豆 ごま		28	にんじん(根、皮なし、生)		10.00						
29	食塩		0.65			29	たけのこ(レトルト)		10.00						
30	白こしょう		0.03			30	ホールコーン缶		15.00						
31	★しょうゆ		1.50	小麦 大豆		31	こまつな(葉、生)		10.00						
32	でん粉(じゃがいもでん粉)		1.00			32	米サラダ油		0.30						
33	水		143.00			33	★中華スープの素		1.30	鶏肉 豚肉 大豆 ごま					
						34	食塩		0.70						
						35	白こしょう		0.04						
						36	でん粉(じゃがいもでん粉)		1.00						
						37	水		145.00						

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物

(下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)

ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

4/14 (火)				アレルギー				4/15 (水)				アレルギー			
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g						
1	キーマカレー (ごぼん)					1	ごぼん								
2	むぎ茶					2	むぎ茶								
3	キーマカレー (カレー)			豚肉 小麦		3	とり肉と大豆のソースあえ			鶏肉 大豆 小麦					
4	わかめサラダ			小麦 大豆 ごま		4	ベジ太の野菜ソテー								
						5	たまねぎと豆腐のみそ汁			大豆					
1	無洗米		100.00			1	無洗米		100.00						
2	むぎ茶	1.00	250.00			2	むぎ茶	1.00	250.00						
3	★豚もも (ひき肉)		70.00	豚肉		3	★鶏もも (角切り)		55.00	鶏肉					
4	おろしにんにく		0.70			4	清酒		3.00						
5	おろししょうが		0.70			5	でん粉 (じゃがいもでん粉)		8.00						
6	たまねぎ (りん茎、生)		50.00			6	米白絞め油 (センター用)		4.00						
7	にんじん (根、皮なし、生)		20.00			7	★大豆		15.00	大豆					
8	じゃがいも (塊茎、皮なし、生)		50.00			8	でん粉 (じゃがいもでん粉)		4.00						
9	(冷) オニオンソテー		30.00			9	米白絞め油 (センター用)		2.00						
10	レンズ豆 (乾)		5.00			10	トマトケチャップ 3kg		4.00						
11	米サラダ油		3.00			11	中濃ソース 1.8L		3.00						
12	★小麦粉 1kg		4.00	小麦		12	★しょうゆ		2.60	小麦 大豆					
13	米サラダ油		0.40			13	上白糖		1.40						
14	カットトマト缶		13.00			14	水		3.20						
15	カレー粉 2kg		0.50			15	おろしにんにく		0.30						
16	スープの素		1.50			16	にんじん (根、皮なし、生)		15.00						
17	中濃ソース 1.8L		2.00			17	緑豆もやし (生)		40.00						
18	トマトケチャップ 3kg		8.00			18	ホールコーン缶		10.00						
19	食塩		0.80			19	ごまつな (葉、生)		10.00						
20	白こしょう		0.03			20	米サラダ油		0.40						
21	水		20.00			21	スープの素		0.40						
22	キャベツ (結球葉、生)		50.00			22	食塩		0.30						
23	きゅうり (果実、生)		10.00			23	白こしょう		0.03						
24	わかめ (乾)		0.80			24	でん粉 (じゃがいもでん粉)		1.00						
25	ホールコーン缶		10.00			25	たまねぎ (りん茎、生)		30.00						
26	上白糖		1.30			26	にんじん (根、皮なし、生)		10.00						
27	★しょうゆ		3.00	小麦 大豆		27	★(冷)豆腐		20.00	大豆					
28	食酢		2.00			28	かつお節厚削り		3.00						
29	★ごま油		1.00	ごま		29	★白みそ		5.50	大豆					
						30	★赤みそ		5.50	大豆					
						31	水		143.00						

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認くださいませよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Aコース(大野・春日野・神明・中原・江陽・神田・横内・大住)

保護者名

4/16 (木)				アレルギー				4/17 (金)				アレルギー			
No	食品名	個数	純使用g		No	食品名	個数	純使用g		No	食品名	個数	純使用g		
1	豚丼(ごぼん)				1	ごきつねごぼん				1	無洗米		80.00		
2	むぎ茶				2	むぎ茶				2	精麦		7.00		
3	豚丼(具)			豚肉 小麦 大豆	3	★(冷)カット油揚げ		8.00	大豆	3	★(冷)カット油揚げ		8.00	大豆	
4	ひじきとコーンのサラダ			小麦 大豆 ごま	4	にんじん(根、皮なし、生)		5.00		4	おろししょうが		0.60		
5	じゃがいものみそ汁			大豆	5	おろししょうが		2.50		5	清酒		0.40		
					6	和風だしの素		0.40		6	食塩		0.40		
					7	★しょうゆ		3.50	小麦 大豆	7	★しょうゆ		3.50	小麦 大豆	
					8	みりん		1.40		8	みりん		1.40		
					9	上白糖		3.00		9	上白糖		1.40		
					10	清酒		2.00		10	清酒		2.00		
					11	キャベツ(結球葉、生)		40.00		11	キャベツ(結球葉、生)		30.00		
					12	ひじき		1.40		12	むぎ茶	1.00	250.00		
					13	にんじん(根、皮なし、生)		15.00		13	★鶏むね(角切り)		80.00	鶏肉	
					14	ホールコーン缶		15.00		14	おろししょうが		0.80		
					15	食酢		2.00		15	おろしにんにく		1.00		
					16	上白糖		1.20		16	★しょうゆ		4.00	小麦 大豆	
					17	★しょうゆ		3.50	小麦 大豆	17	清酒		2.00		
					18	★ごま油		0.50	ごま	18	でん粉(じゃがいもでん粉)		13.00		
					19	にんじん(根、皮なし、生)		15.00		19	米白絞め油(センター用)		8.00		
					20	だいこん(根、皮なし、生)		20.00		20	キャベツ(結球葉、生)		30.00		
					21	じゃがいも(塊茎、皮なし、生)		30.00		21	にんじん2		10.00		
					22	長ねぎ		10.00		22	きゅうり(果実、生)		8.00		
					23	★凍り豆腐(細切り)		3.00	大豆	23	カット春雨		5.00		
					24	★(冷)カット油揚げ		7.00	大豆	24	★ごま油		1.00	ごま	
					25	かつお節厚削り		3.00		25	上白糖		1.00		
					26	★白みそ		5.50	大豆	26	食酢		2.00		
					27	★赤みそ		5.50	大豆	27	★しょうゆ		3.80	小麦 大豆	
					28	水		117.00		28	★豚もも(スライス)		10.00	豚肉	
										29	おろしにんにく		0.20		
										30	清酒		2.00		
										31	たまねぎ(りん茎、生)		25.00		
										32	にんじん2		10.00		
										33	だいこん(根、皮なし、生)		30.00		
										34	じゃがいも(塊茎、皮なし、生)		30.00		
										35	米サラダ油		0.20		
										36	スープの素		1.30		
										37	食塩		0.40		
										38	白こしょう		0.03		
										39	水		100.00		

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Aコース(大野・春日野・神明・中原・江陽・神田・横内・大住)

保護者名

4/20 (月)				アレルギー				4/21 (火)				アレルギー					
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g		
1	ごはん		100.00			1	★豆乳パン 70 (127g)	1.00	127.00	乳		1	★普通牛乳	1.00	206.00	乳	
2	牛乳	1.00	206.00	乳		2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳		2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳	
3	野菜コロッケ	1.00	70.00	小麦 大豆		3	★スパゲティー-half		40.00	小麦		3	★スパゲティー-half		40.00	小麦	
4	ベジ太のサラダ		5.00			4	★豚もも (ひき肉)		65.00	豚肉		4	★豚もも (ひき肉)		65.00	豚肉	
5	米粉の麦入りシチュー		3.00			5	にんじん (根、皮なし、生)		15.00			5	にんじん (根、皮なし、生)		15.00		
			40.00			6	たまねぎ (りん茎、生)		60.00			6	たまねぎ (りん茎、生)		60.00		
			13.00			7	マッシュルーム (水煮缶詰)		15.00			7	マッシュルーム (水煮缶詰)		15.00		
			20.00			8	米サラダ油		0.40			8	米サラダ油		0.40		
			10.00			9	トマトケチャップ 3kg		15.00			9	トマトケチャップ 3kg		15.00		
			2.00			10	トマトピューレ 3kg		7.00			10	トマトピューレ 3kg		7.00		
			0.30			11	中濃ソース 1.8L		4.50			11	中濃ソース 1.8L		4.50		
			0.02			12	★ドミグラスソース 3kg		6.50	小麦 鶏肉 豚肉 大豆		12	★ドミグラスソース 3kg		6.50	小麦 鶏肉 豚肉 大豆	
			1.30			13	スープの素		1.50			13	スープの素		1.50		
			2.50	小麦 大豆		14	食塩		0.20			14	食塩		0.20		
			1.00			15	白こしょう		0.03			15	白こしょう		0.03		
			35.00	鶏肉		16	キャベツ (結球葉、生)		55.00			16	キャベツ (結球葉、生)		55.00		
			40.00			17	にんじん2		5.00			17	にんじん2		5.00		
			15.00			18	(冷) カットいんげん		13.00			18	(冷) カットいんげん		13.00		
			30.00			19	★ロースハム (短冊)		7.00	豚肉		19	★ロースハム (短冊)		7.00	豚肉	
			5.00			20	上白糖		1.00			20	上白糖		1.00		
			0.30			21	食塩		0.40			21	食塩		0.40		
			15.00			22	白こしょう		0.03			22	白こしょう		0.03		
			0.80			23	食酢		2.00			23	食酢		2.00		
			0.02			24	米サラダ油		1.00			24	米サラダ油		1.00		
			0.03			25	シークワーサーゼリー	1.00	40.00			25	シークワーサーゼリー	1.00	40.00		
			115.00			26	水					26	水				

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Aコース(大野・春日野・神明・中原・江陽・神田・横内・大住)

保護者名

4/22 (水)				アレルギー				4/23 (木)				アレルギー			
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g						
1	ごはん					1	ごはん								
2	牛乳			乳		2	牛乳			乳					
3	さばのみそかけ			さば 大豆		3	肉じゃが			豚肉 小麦 大豆					
4	キャベツともやしのソテー			豚肉		4	あじ入りさんが焼き			小麦 豚肉 大豆					
5	若竹汁			鶏肉 大豆 小麦		5	ブロッコリーのマヨサラダ			大豆 小麦					
1	無洗米		100.00			1	無洗米		100.00						
2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳		2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳					
3	★さば70g	1.00	70.00	さば		3	★豚もも(スライス)		60.00	豚肉					
4	おろししょうが		1.40			4	たまねぎ(りん茎、生)		40.00						
5	清酒		2.50			5	にんじん(根、皮なし、生)		15.00						
6	★赤みそ		2.80	大豆		6	じゃがいも(塊茎、皮なし、生)		65.00						
7	★白みそ		2.80	大豆		7	つきごんにやく		25.00						
8	上白糖		4.30			8	(冷) カットいんげん		15.00						
9	みりん		0.70			9	米サラダ油		0.20						
10	水		5.60			10	上白糖		6.00						
11	★冷凍豚もも(スライス)		7.00	豚肉		11	★しょうゆ		8.50	小麦 大豆					
12	キャベツ(結球葉、生)		35.00			12	清酒		1.50						
13	緑豆もやし(生)		30.00			13	水		25.00						
14	にんじん(根、皮なし、生)		8.00			14	★(冷) あじ入りさんが焼き		60.00	小麦 豚肉 大豆					
15	米サラダ油		0.40			15	トマトケチャップ 3kg		3.00						
16	スープの素		0.40			16	中濃ソース 1.8L		2.50						
17	白こしょう		0.03			17	キャベツ(結球葉、生)		20.00						
18	食塩		0.20			18	にんじん2		10.00						
19	★鶏むね(そぎ切り)		10.00	鶏肉		19	(冷) ブロッコリー カット		40.00						
20	(冷) えのきたけ(1/3カット/バラ)		10.00			20	ホールコーン缶		8.00						
21	長ねぎ		10.00			21	★マヨネーズタイプ		5.00	大豆					
22	たけのこ(レトルト)		20.00			22	上白糖		0.80						
23	わかめ(乾)		0.60			23	★しょうゆ		2.00	小麦 大豆					
24	★(冷) 豆腐		30.00	大豆		24	食酢		0.60						
25	かまぼこ(桜ちらし)		9.00			25	白こしょう		0.03						
26	かつお節厚削り		3.00												
27	★しょうゆ		5.00	小麦 大豆											
28	食塩		0.50												
29	みりん		0.60												
30	水		210.00												

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認くださいませよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Aコース(大野・春日野・神明・中原・江陽・神田・横内・大住)

保護者名

4/24 (金)				アレルギー				4/27 (月)				アレルギー			
No	食品名	個数	純使用g					No	食品名	個数	純使用g				
1	ごはん							1	ごはん						
2	牛乳			乳				2	牛乳			乳			
3	マーボー豆腐			豚肉 大豆 小麦 ごま				3	とり肉のさざれ焼き			鶏肉 大豆 小麦			
4	春巻き			小麦 豚肉 大豆				4	切干大根の煮つけ			大豆 小麦			
5	野菜のレモン醤油和え			小麦 大豆				5	五目スープ			豚肉 大豆 鶏肉 ごま 小麦			
1	無洗米		100.00					1	無洗米		100.00				
2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳				2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳			
3	★豚もも(ひき肉)		40.00	豚肉				3	★鶏もも切り身80g	1.00	80.00	鶏肉			
4	★大豆ミート		7.00	大豆				4	白ワイン		2.00				
5	おろししょうが		1.00					5	食塩		0.30				
6	おろしにんにく		1.00					6	白こしょう		0.03				
7	にんじん(根、皮なし、生)		15.00					7	★マヨネーズタイプ		7.00	大豆			
8	たまねぎ(りん茎、生)		20.00					8	★パン粉		1.50	小麦			
9	干しいたけ		1.00					9	ドライパセリ		0.03				
10	たけのこ(レトルト)		20.00					10	切干しだいこん(乾)		8.00				
11	米サラダ油		0.40					11	にんじん(根、皮なし、生)		7.00				
12	★トウバンジャン		0.60	大豆				12	★(冷)カット油揚げ		4.00	大豆			
13	★しょうゆ		2.60	小麦 大豆				13	米サラダ油		0.30				
14	スープの素		0.70					14	上白糖		1.30				
15	上白糖		1.30					15	★しょうゆ		2.60	小麦 大豆			
16	★赤みそ		8.50	大豆				16	和風だしの素		0.30				
17	でん粉(じゃがいもでん粉)		2.30					17	★豚もも(スライス)		15.00	豚肉			
18	★ごま油		0.40	ごま				18	清酒		2.00				
19	★(冷)豆腐		80.00	大豆				19	にんじん2		15.00				
20	(冷)グリーンピース		4.00					20	★凍り豆腐(細切り)		4.00	大豆			
21	★(冷)春巻き 50g		50.00	小麦 豚肉 大豆				21	干しいたけ		1.30				
22	米白絞め油(センター用)		3.00					22	ごまつな(葉、生)		10.00				
23	キャベツ(結球葉、生)		50.00					23	米サラダ油		0.30				
24	にんじん2		13.00					24	★中華スープの素		1.30	鶏肉 豚肉 大豆 ごま			
25	ごまつな(葉、生)		13.00					25	食塩		0.60				
26	★しょうゆ		2.00	小麦 大豆				26	白こしょう		0.02				
27	(冷)レモン果汁		1.40					27	★しょうゆ		1.20	小麦 大豆			
28	上白糖		0.80					28	でん粉(じゃがいもでん粉)		1.00				
29	食塩		0.20					29	水		140.00				
30	白こしょう		0.02												
31	米サラダ油		1.00												

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Aコース(大野・春日野・神明・中原・江陽・神田・横内・大住)

保護者名

4/28 (火)				アレルギー				4/30 (木)				アレルギー					
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g		
1	ごはん		100.00			1	豆乳パン		145.00			1	★豆乳パン 80(145g)	1.00	145.00	小麦	大豆
2	牛乳		206.00	乳		2	牛乳		206.00	乳		2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳	
3	メルルーサの揚げ煮		70.00			3	ビーフシチュー		60.00	牛肉		3	★牛もも(スライス)		60.00	牛肉	
4	ひじきの煮つけ		0.10			4	フレンチサラダ		1.30			4	赤ワイン		1.30		
5	豚汁		2.50			5	プリン		0.20			5	食塩		0.20		
			12.00			6			0.01			6	白こしょう		0.01		
			7.00			7			1.30	小麦		7	★小麦粉 1kg		1.30	小麦	
			4.00			8			0.40			8	米サラダ油		0.40		
			2.60	小麦	大豆	9			0.70			9	おろしにんにく		0.70		
			0.60			10			50.00			10	たまねぎ(りん茎、生)		50.00		
			3.00			11			30.00			11	(冷)オニオンソテー		30.00		
			3.50			12			15.00			12	赤ワイン		15.00		
			6.50			13			1.30			13	スープの素		1.30		
			7.00	大豆		14			0.30			14	食塩		0.30		
			5.00			15			0.02			15	白こしょう		0.02		
			0.30			16			1.30			16	赤ザラメ		1.30		
			0.50			17			7.00	小麦	鶏肉	17	★ドミグラスソース 3kg		7.00	小麦	鶏肉
			1.30			18			20.00			18	トマトピューレ 3kg		20.00		
			2.60	小麦	大豆	19			1.30			19	中濃ソース 1.8L		1.30		
			25.00	豚肉		20			5.00			20	トマトケチャップ 3kg		5.00		
			15.00			21			25.00			21	にんじん(根、皮なし、生)		25.00		
			15.00			22			35.00			22	じゃがいも(塊茎、皮なし、生)		35.00		
			40.00			23			60.00			23	キャベツ(結球葉、生)		60.00		
			10.00			24			7.00			24	にんじん2		7.00		
			15.00			25			15.00			25	ホールコーン缶		15.00		
			3.00			26			1.30			26	米サラダ油		1.30		
			0.30			27			0.50			27	食塩		0.50		
			5.50	大豆		28			0.03			28	白こしょう		0.03		
			5.50	大豆		29			2.00			29	食酢		2.00		
			117.00			30			1.10			30	上白糖		1.10		
						31			35.00			31	プリン(アレルギー28品目不使用)	1.00	35.00		

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう