

令和7年度 4月分 材料表

※毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。) 羽島市学校給食センター

8 火	白ごはん 牛乳 うすくず汁 花形はんぺん 筑前煮 三色だんご	豆腐 かまぼこ(桜) なめこ水煮 たまねぎ こまつな 油揚げ 糸昆布 だし粉パック 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 片栗粉 食塩 花形はんぺん(40g、40g、50g) 大豆白絞油 米サラダ油 鶏肉 日本酒 干し椎茸 ごぼう れんこん にんじん さやいんげん たけのこ こんにやく 淡口しょうゆ 中双糖 本みりん 和風だし 三色だんご (1 食用)	
9 水	牛乳 ちらし寿司 さわらの西京焼き 和風サラダ ヨーグルト	精白米 もち米 麦 米サラダ油 鶏肉 日本酒 油揚げ にんじん 干し椎茸 たけのこ ふき水煮 上白糖 穀物酢 食塩 和風だし 白しょうゆ 本みりん さわら切身 白甘みそ 日本酒 本みりん 葉ねぎ キャベツ 赤ピーマン 枝豆 ホールコーン 減塩和風ドレッシング・ランチ(クラス別) ヨーグルト(学配)	
10 木	麦ごはん 牛乳 実だくさんみそ汁 照り焼きチキン 煮浸し	豚肉 こんにやく ごぼう だいこん 根深ねぎ えのきたけ ミニ厚揚げ 乾燥わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック 照り焼きチキン(40g、40g、50g) こまつな キャベツ にんじん ほんしめじ かつお節 本みりん 濃口しょうゆ 食塩	
11 金	ソフト麺 牛乳 ミートソース フライドポテト カラフルソテー	米サラダ油 牛肉 大豆ミンチ 赤ワイン にんじん セロリ たまねぎ グリンピース トマト水煮 トマトピューレ ローリエ トマトケチャップ にんにく 小麦粉 バター 食塩 白こしょう 中双糖 デミグラスソース ウスターソース 洋風だし 脱脂粉乳 フライドポテト 大豆白絞油 食塩 米サラダ油 ベーコン 黄ピーマン 赤ピーマン さやいんげん 洋風だし 白こしょう	
14 月	黒パン 牛乳 春キャベツのスープ メンチカツ 粉ふきいも 入学祝いデザート	ベーコン キャベツ たまねぎ にんじん セロリ ほんしめじ 4種の豆ミックス 洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白こしょう メンチカツ(40g、40g、60g) 大豆白絞油 じゃがいも 食塩 白こしょう パセリ 入学祝いデザート(学配)	
15 火	白ごはん 牛乳 あさりのみそ汁 さけの香味焼き ごま和え	あさり 日本酒 だいこん はくさい ほんしめじ 根深ねぎ ごぼう 乾燥わかめ 豆みそ だし粉パック さけ切身 白しょうゆ 濃口しょうゆ 生姜 葉ねぎ 本みりん 日本酒 ほうれん草 キャベツ にんじん 枝豆 ホールコーン 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん 白すりごま	
16 水	麦ごはん 牛乳 チキンカレー ウインナー 温野菜	米サラダ油 にんにく 生姜 鶏肉 白ワイン 鶏レバー じゃがいも にんじん たまねぎ かぼちゃ グリンピース カレールウ(パーモンド・ディナー) ウスターソース 食塩 トマトケチャップ 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 白こしょう りんごピューレ ウインナー(20g、20g、30g) 米サラダ油 キャベツ 赤ピーマン さやいんげん ホールコーン 青じそドレッシング・ランチ(クラス別)	
17 木	麦ごはん 牛乳 沢煮椀 厚焼き玉子 ひじきの煮物 オレンジ	豚肉 日本酒 ごぼう にんじん だいこん たけのこ 食塩 糸昆布 干し椎茸 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック さやえんどう 白こしょう 厚焼き玉子(40g、40g、50g) 米サラダ油 乾燥ひじき 油揚げ 日本酒 にんじん 枝豆 ひきわり大豆 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ 和風だし 白いりごま オレンジ(学配)	
18 金	1 食用うどん 牛乳 うどんの汁 あゆのかりかり揚げ 青菜の大豆和え	鶏肉 日本酒 糸状かまぼこ 油揚げ たまねぎ だいこん 根深ねぎ 山菜水煮 だし粉パック 食塩 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 片栗粉 あゆ開き 日本酒 濃口しょうゆ 生姜 片栗粉 米粉 大豆白絞油 こまつな はくさい にんじん 切干大根 ホールコーン ひきわり大豆 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん	
21 月	食パン 牛乳 コーンスープ 白身魚フライ フルーツポンチ スライスチーズ	米サラダ油 クリームコーン ホールコーン たまねぎ 食塩 洋風だし 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 パセリ 白身魚フライ(40g、40g、50g) 大豆白絞油 パインアップル 黄桃 サイダーゼリー スライスチーズ(1 食用)	
22 火	白ごはん 牛乳 若竹汁 がんもどきの含め煮 肉じゃが	乾燥わかめ ゆでたけのこ 干し椎茸 にんじん 油揚げ かまぼこ 淡口しょうゆ 食塩 だし粉パック 水菜 がんもどきの含め煮(1個、1個、2個) 米サラダ油 豚肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき グリンピース 中双糖 濃口しょうゆ 食塩 本みりん	

23 水	牛乳 五目ごはん 豚肉とレバーの揚げ煮 彩りサラダ 豆乳プリン	精白米 もち米 麦 米サラダ油 鶏肉 日本酒 ごぼう にんじん 葉ねぎ 油揚げ 干し椎茸 和風だし 上白糖 本みりん 塩 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 豚肉 生姜 食塩 日本酒 片栗粉 レバー立田揚げ 大豆白絞油 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 根深ねぎ キャベツ にんじん 枝豆 ホールコーン 香りごまドレッシング・ランチ(クラス別) 豆乳プリン(学配)	
24 木	麦ごはん 牛乳 新じゃがいものみそ汁 さばのカレー焼き 切干大根の煮物	じゃがいも たまねぎ だいこん えのきたけ ミニ厚揚げ 葉ねぎ 乾燥わかめ だし粉パック 赤みそ 豆みそ さば切身 にんにく 生姜 根深ねぎ 濃口しょうゆ 日本酒 カレー粉 米サラダ油 切干大根 日本酒 にんじん 干し椎茸 油揚げ こまつな 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ	
25 金	1 食用ラーメン 牛乳 ちゃんぽんの汁 鶏肉のから揚げ 華風炒め	ごま油 豚肉 にんにく 日本酒 白こしょう あさり なんと たまねぎ チンゲン菜 キャベツ ほんしめじ 白湯スープ 葉ねぎ 鶏肉(2こ、2こ、3こ) 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 米サラダ油 生姜 焼き豚 高野豆腐 日本酒 にんじん にら たけのこ 中華だし 濃口しょうゆ 上白糖 本みりん 片栗粉	
28 月	コッペパン 牛乳 チャウダー 豆とかぼちゃのコロッケ キャベツのソテー いちごジャム	米サラダ油 鶏肉 あさり 白ワイン たまねぎ にんじん じゃがいも マッシュルーム 洋風だし 食塩 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 パセリ 豆とかぼちゃのコロッケ(40g、40g、50g) 大豆白絞油 ベーコン キャベツ にんじん グリーニアスパラガス 枝豆 洋風だし 食塩 白こしょう 米サラダ油 いちごジャム(1 食用)	
30 水	麦ごはん 牛乳 わかめスープ ビビンバの具 ナムル	ほぐしささみ 干し椎茸 乾燥わかめ チンゲン菜 たまねぎ だいこん 鶏がらスープ 中華だし 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう ごま油 豚肉 大豆ミンチ にんにく 生姜 日本酒 ぜんまい にんじん たけのこ にら いりたまご 白こしょう 豆板醤 濃口しょうゆ 穀物酢 上白糖 キャベツ にんじん さやいんげん 枝豆 韓国ナムル(クラス別)	

- A 献立 ⇒ 西部幼、小学校、桑原学園、羽島中、特別支援学校
B 献立 ⇒ A献立以外の中学校

- * 牛乳は毎日つきます。
- * パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。
- * 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。
(例⇒濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等…大豆が含まれます。)
- * 海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。
- * 給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用した調理機器や揚げ油を使用しています。
- * 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。

ご不明な点がありましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。
(北部学校給食センター Tel392－1854)
(南部学校給食センター Tel398－2345)