



六条町学校給食センター 4月

13日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
チキンライス 牛乳 ひじきとチーズのサラダ コーンスープ ココアワッフル(中のみ)	精白米(自校)	60
	(冷)鶏肉 胸 皮なし カット	12
	(冷)鶏肉 もも 皮なし カット	8
	白ぶどう酒	1
	玉葱	20
	人参	10
	エリンギ	5
	(冷)グリーンピース	5
	バター	1
	なたね油	1
	トマトケチャップ	14
	ウスターソース	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.5
	こしょう	0.05
	牛乳	○ 206
	(レト)まぐろ油漬	10
	キャベツ	25
	人参	7
ダイスチーズ	5	
(乾)ひじき	1.2	
食酢	3	
なたね油	3	
濃口醤油	2	
砂糖(上白糖)	0.5	
こしょう	0.02	
ベーコン スライス	7	
(レト)クリームコーン	40	
玉葱	30	
パセリ	0.5	
なたね油	0.5	
(レト)がらスープ	3	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4	
水	110	
(袋)ココアワッフル Fe強化	28	

622g

14日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 牛乳 クリームシチュー キャベツのソテー 清見オレンジ りんごジャム(中のみ)	コッペパン	50
	コッペパン	50
	牛乳	○ 206
	(冷)鶏肉 胸 皮なし カット	12
	(冷)鶏肉 もも 皮なし カット	8
	白ぶどう酒	1
	ベーコン スライス	5
	じゃがいも	50
	玉葱	40
	人参	10
	エリンギ	10
	パセリ	0.5
	なたね油	1
	小麦粉(中力粉)	5
	バター	1
	なたね油	4
	(レト)がらスープ	3
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.7
こしょう	0.05	
調理用牛乳	○ 30	
ローリエ	0.1	
湯	60	
キャベツ	35	
人参	10	
しめじ	15	
(レト)ホールコーン	8	
なたね油	1	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
清見オレンジ	50	
(袋)りんごジャム	20	

582g

15日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん 牛乳 さばの生姜煮 おかかあえ 豆腐のみそ汁	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	○ 206
	(冷)鶏肉 胸 皮なし カット	12
	(冷)鶏肉 もも 皮なし カット	8
	白ぶどう酒	1
	ベーコン スライス	5
	じゃがいも	50
	玉葱	40
	人参	35
	エリンギ	5
	花かつお	1
	炒り白ごま	1
	濃口醤油	2.5
	ボン酢	1.5
	豆腐	30
	油揚げ	5
玉葱	20	
人参	5	
中ねぎ	5	
干しわかめ(カット)	0.5	
中みそ	7	
白みそ	6	
だし煮干し	4	
湯	120	

530g

16日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 牛乳 チリコンカン グリーンサラダ はっさく(中のみ)	コッペパン	50
	コッペパン	50
	牛乳	○ 206
	豚肉ミンチ	20
	(冷)白いんげん豆	20
	(冷)金時豆	15
	じゃがいも	50
	玉葱	40
	(レト)トマト水煮	8
	おろしにんにく	1
	パセリ	0.8
	なたね油	1
	トマトケチャップ	6
	砂糖(中双糖)	1.5
	ウスターソース	1
	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.3
	チリパウダー	0.05
湯	30	
(冷)ブロッコリー	30	
きゅうり	20	
アスパラガス	10	
食酢	3.5	
砂糖(上白糖)	2	
なたね油	1.5	
食塩	0.3	
こしょう	0.04	
はっさく	50	

569g

17日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤飯 牛乳 (中)鶏肉のから揚げ(小)鶏肉のレモンソース焼き 野菜のあえものすまし汁 いちごゼリー	精白米(自校)	50
	精白米(自校)	55
	もち米	18
	もち米	20
	(乾)小豆	7
	食塩	1
	炒り黒ごま	0.7
	牛乳	○ 206
	鶏肉 もも 皮つき(切り込み入り)	60
	清酒	1
	食塩	0.2
	こしょう	0.07
	(冷)レモン果汁	5
	濃口醤油	3
	砂糖(上白糖)	3.5
	でんぶん	0.4
	湯	4
	キャベツ	35
	(冷)ブロッコリー	15
人参	10	
食酢	3	
砂糖(上白糖)	2	
なたね油	1	
食塩	0.3	
こしょう	0.04	
型抜きかまぼこ(桜)	6	
(冷)豆腐 カット	20	
玉葱	25	
中ねぎ	5	
干しいたけ(スライス)	0.7	
干しわかめ(カット)	0.5	
清酒	1	
食塩	0.7	
濃口醤油	0.5	
だし削り節 鯖抜き	3	
だし昆布	0.5	
水	120	
(個)いちごゼリー	50	

663g

六条町学校給食センター 4月

20日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレー ライス (麦ごはん) 牛乳 海藻サラダ 小煮干し	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	○ 206
	牛肉スライス	25
	じゃがいも	50
	玉葱	40
	人参	10
	(冷)むぎ枝豆	5
	(乾)レンズ豆	5
	セロリ	5
	おろしにんにく	0.5
	小麦粉(中力粉)	6
	なたね油	4
	カレー粉	1
	なたね油	2
(レト)がらスープ	3	
赤ぶどう酒	2	
トマトケチャップ	2	
ウスターソース	1.3	
とんかつソース	1	
濃口醤油	1	
チャツネ	1	
チキンコンソメ乳・卵抜き	0.5	
食塩	0.8	
こしょう	0.04	
湯	90	
(乾)海藻ミックス	1	
キャベツ	30	
きゅうり	10	
(レト)ホールコーン	7	
炒り白ごま	1	
食酢	3	
濃口醤油	3	
砂糖(上白糖)	1.5	
ごま油	0.5	
なたね油	0.5	
小煮干し	4	

524g

21日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
小型 コッ ペ パン 牛乳 スバゲティ ミ ト ソー ス アー モンド サ ラ ダ 清見 オ レ ン ジ	コッペパン	30
	コッペパン	30
	牛乳	○ 206
	スバゲティ(ハーフ)	35
	ゆで塩	1.3
	牛赤肉ミンチ	15
	豚肉赤身ミンチ	15
	玉葱	35
	人参	10
	マッシュルーム	10
	ピーマン	6
	おろしにんにく	0.3
	なたね油	1.8
	(レト)トマトピューレ	13
	トマトケチャップ	7
	赤ぶどう酒	4
	粉チーズ	2.5
ウスターソース	1.5	
チキンコンソメ乳・卵抜き	0.3	
食塩	0.2	
こしょう	0.05	
ほうれん草	30	
キャベツ	15	
もやし	15	
濃口醤油	2.5	
なたね油	1.5	
食酢	1.5	
砂糖(上白糖)	1.5	
アーモンド(粉)	1	
アーモンド(刻み)	1.5	
清見オレンジ	50	

513g

22日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
鶏 そ ぼ ろ 丼 (麦 ご は ん) 牛乳 が ん も ど き と ひ じ ぎ の う ま 煮 ゆ か り あ え プ リ ン (中 の み)	鶏 精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	○ 206
	●鶏肉 ひき肉	30
	(冷)むぎ枝豆	4
	太ねぎ	7.5
	おろし生姜	0.75
	なたね油	1.5
	濃口醤油	3
	砂糖(上白糖)	1.8
	清酒	1.5
	みりん	0.75
	食塩	0.45
	牛肉 スライス	8
	(冷)ひろうす ミニ	20
(乾)ひじき	2.5	
人参	10	
つきこんにやく	10	
洗いごぼう	7	
(冷)さやいんげん	5	
なたね油	1	
濃口醤油	3.5	
砂糖(上白糖)	2.5	
みりん	0.8	
湯	15	
もやし	25	
キャベツ	20	
きゅうり	15	
人参	5	
赤じそ粉	0.6	
濃口醤油	0.6	
(個)プリン Fe強化	60	

469g

23日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん 牛 乳 (中 )さ ご し の か ら 揚 げ (小 )さ ご し の 幽 庵 焼 き た け の こ と ふ き の 土 佐 煮 み そ 汁 あ さ り の 佃 煮	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	○ 206
	(チルド)さごし	70
	(チルド)さごし	50
	清酒	0.9
	濃口醤油	2.5
	みりん	1.6
	ゆず酢	1
	食酢	1.1
	清酒	1
	油揚げ	5
	(レト)新たけのこ水煮(ホール)	20
	(レト)ふき水煮	10
	人参	5
濃口醤油	1	
砂糖(中双糖)	0.8	
みりん	0.7	
花かつお	0.5	
食塩	0.1	
だし汁	20	
油揚げ	5	
キャベツ	20	
玉葱	15	
人参	5	
中ねぎ	5	
中みそ	7	
白みそ	6	
だし煮干し	4	
水	120	
(レト)あさり佃煮	10	

610g

24日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
山 菜 ご は ん 牛 乳 ち く わ の 磯 辺 揚 げ ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え か き た ま 汁	精白米(自校)	60
	(冷)鶏肉 胸 皮なし カット	12
	(冷)鶏肉 もも 皮なし カット	8
	清酒	1
	油揚げ	5
	(レト)山菜ミックス	15
	人参	5
	つきこんにやく	5
	なたね油	1
	濃口醤油	3
	砂糖(上白糖)	1
	食塩	0.8
	牛乳	○ 206
	生ちくわ	50
	米粉	7
	青のり粉	0.3
	水	16
なたね油	4	
キャベツ	25	
きゅうり	15	
人参	5	
焙煎ごまドレッシング	5	
鶏卵	20	
玉葱	30	
人参	7	
中ねぎ	5	
干しいたけ(スライス)	1	
濃口醤油	1	
食塩	0.7	
でんぶん	0.5	
だし削り節 鯖抜き	4	
だし昆布	1	
湯	130	

650g

27日(月)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
麦ごはん	精白米(自校)	62	
	精白米(自校)	68	
	米粒麦 自校	6	
	米粒麦 自校	7	
牛乳			
	牛乳	○ 206	
肉じゃが	牛肉スライス	30	
	じゃがいも	80	
	玉葱	50	
	つきこんにゃく	25	
切り干し大根の和え物	人参	10	
	(冷)さやいんげん	5	
	なたね油	1	
	濃口醤油	4	
	砂糖(中双糖)	3	
	清酒	3	
	食塩	0.1	
	湯	5	
	小魚の甘酢和え	きゅうり	10
		(乾)切干し大根	5
人参		5	
(レト)ホールコーン		5	
(乾)刻み昆布		0.5	
食酢		2.5	
濃口醤油		2.5	
砂糖(上白糖)		1.5	
ごま油		0.7	
上乾ちりめん		4	
食酢	1		
ボン酢	1		
砂糖(三温糖)	1.2		
炒り白ごま	0.4		

534g

28日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフパン	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
ハンバーグ	牛乳	○ 206
	(冷)おからハンバーグ	小 50
ハンバーグ	(冷)おからハンバーグ	中 60
	キャベツ	30
ミネストローネ	人参	3
	ピーマン	3
	ゆで塩	0.4
	(袋)トマトケチャップ	小1-4 8
	(DP)ケチャップ&マスタード	小5-中 8
	スライスチーズ	20
	ベーコン スライス	5
	(冷)白いんげん豆	18
	玉葱	40
	人参	10
マカロニ(シエル)	7	
セロリ	2	
パセリ	0.5	
なたね油	0.5	
(レト)トマト水煮	8	
(レト)がらスープ	3	
赤ぶどう酒	1	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
ローリエ	0.1	
湯	120	

537g

30日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
たけのこごはん	精白米(自校)	60
	(冷)鶏肉 胸 皮なし カット	9
	(冷)鶏肉 もも 皮なし カット	6
	清酒	1
油揚げ		5
	(レト)たけのこ水菜(ごはん用カット)	20
人参		5
	(冷)むき枝豆	5
濃口醤油		2.5
	清酒	2
食塩		0.9
	砂糖(上白糖)	0.8
だし昆布		0.5
	牛乳	○ 206
豚肉と野菜の炒め物	豚肉 スライス	40
	おろし生姜	1
濃口醤油		1
	キャベツ	25
玉葱		25
	人参	8
中ねぎ		5
	なたね油	1
赤みそ		5
	砂糖(上白糖)	2.5
清酒		2
	濃口醤油	1
キャベツ		25
	きゅうり	25
人参		5
	濃口醤油	2
すだち酢		1.5
	砂糖(上白糖)	1.4
炒り白ごま		1.2
	(袋)野菜マフィン	30

531g