

令和6年度(4月12日～4月23日)

4月 学校給食献立表

川西養護学校

* 食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります

日・曜	12日(金)			15日(月)			16日(火)			17日(水)			18日(木)			19日(金)			22日(月)			23日(火)																	
献立名	牛乳 白飯 たまねぎのみそ汁 鶏肉の煮物 野菜のごまあえ			牛乳 白飯 すまし汁 さばのみそ煮 はりはり大根			牛乳 白飯 ソイシチュー ハムときゃべつの炒め煮 いちごミルクかん			牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 和風ハンバーグ きゃべつのあえもの			牛乳 白飯 五目スープ 鶏肉のからあげ ほうれんそうのあえもの			牛乳 白飯 もち麦めん汁 たけのこのみそ炒め 春だいこんのあえもの			牛乳 白飯 肉じゃが しろなの煮びたし			牛乳 たけのこのごはん 豚汁 ぜんまいの炒め煮																	
材料名および使用量 (g)	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○												
	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	65	□									
	水	113		水	113		水	113		水	113		水	113		水	113		水	113		水	113		水	113		水	113										
	たまねぎ	20	△	豆腐(冷)	20	○	鶏肉(若5)	20	○	あおさ(乾)	0.8	○	えび(80~120*冷)	15	○	もち麦めん	10	□	牛肉(細切)	20	○	たけのこ(新物)	20	△	たけのこ(新物)	20	△	たけのこ(新物)	20	△	たけのこ(新物)	20	△						
	油あげ(冷)	5	○	わかめ(乾)	0.5	○	じゃがいも	50	□	豆腐(冷)	20	○	清酒	1		油あげ(冷)	5	○	じゃがいも	80	□	油あげ(冷)	2	○	油あげ(冷)	2	○	油あげ(冷)	2	○	油あげ(冷)	2	○						
	わかめ(乾)	0.5	○	にんじん	15	△	たまねぎ	40	△	にんじん	15	△	豆腐(冷)	20	○	たまねぎ	15	△	たまねぎ	40	△	たまねぎ	40	△	たまねぎ	40	△	たまねぎ	40	△	たまねぎ	40	△						
	にんじん	15	△	えのきだけ	10	△	にんじん	20	△	たまねぎ	15	△	たまねぎ	15	△	たまねぎ	15	△	たまねぎ	15	△	たまねぎ	15	△	たまねぎ	15	△	たまねぎ	15	△	たまねぎ	15	△						
	葉ねぎ	5	△	みつば	3	△	パセリ(乾)	0.03	△	えのきだけ	10	△	ホールコーン(冷)	10	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△			
	麦みそ	10	○	しょうゆ(淡)	4		豆乳	40	○	葉ねぎ	5	△	にんじん	10	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△			
	けずりぶし(だし用)	2		清酒	1		ぶどう酒(白)	1		みそ(赤)	10	○	みそ(赤)	5	△	しょうゆ(淡)	3		しょうゆ(濃)	5.5		しょうゆ(濃)	5.5		しょうゆ(濃)	5.5		しょうゆ(濃)	5.5		しょうゆ(濃)	5.5		しょうゆ(濃)	5.5				
	煮干し(だし用)	1		塩	0.2		塩	0.8		けずりぶし(だし用)	2		煮干し(だし用)	1		干し椎茸(スライス)	0.5	△	しょうゆ(濃)	1		さとう(三温)	3	□	さとう(三温)	3	□	さとう(三温)	3	□	さとう(三温)	3	□	さとう(三温)	3	□	さとう(三温)	3	□
	水	130		けずりぶし(だし用)	2		こしょう(白)	0.02		煮干し(だし用)	1		しょうゆ(淡)	4		清酒	1		みりん	1		みりん	1		みりん	1		みりん	1		みりん	1		みりん	1				
	鶏肉(若20)	60	○	こんぶ(だし用)	0.5		ガーリック	0.02		水	130		しょうゆ(淡)	4		水	20		水	20		水	20		水	20		水	20		水	20							
	しょうが	0.5	△	水	130		こんぶ(だし用)	0.5		豆腐ハンバーグ(冷)	1	○	塩	0.2		塩	0.2		こんぶ(だし用)	0.5		こんぶ(だし用)	0.5		こんぶ(だし用)	0.5		こんぶ(だし用)	0.5		こんぶ(だし用)	0.5		こんぶ(だし用)	0.5				
	しょうゆ(濃)	2		さば(三枚おろし・冷)	1切	○	でんぷん	1	□	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△	こしょう(白)	0.02		たけのこ(新物)	15	△	たけのこ(新物)	15	△	たけのこ(新物)	15	△	たけのこ(新物)	15	△	たけのこ(新物)	15	△	たけのこ(新物)	15	△			
	さとう(三温)	1.5	□	しょうが	0.5	△	水	50		しめじ	5	△	しめじ	5	△	ガーリック	0.02		豚肉(細切)	20	○	豚肉(細切)	20	○	豚肉(細切)	20	○	豚肉(細切)	20	○	豚肉(細切)	20	○	豚肉(細切)	20	○			
	みりん	0.5		みそ(赤)	4	○	ハム	10	○	みつば	3	△	みつば	3	△	ごま油	0.3	□	きゃべつ	15	△	きゃべつ	15	△	きゃべつ	15	△	きゃべつ	15	△	きゃべつ	15	△	きゃべつ	15	△			
	きゃべつ	30	△	さとう(三温)	2	□	きゃべつ	30	△	米油	1	□	米油	1	□	煮干し(だし用)	1		しょうが	0.1	△	しょうが	0.1	△	しょうが	0.1	△	しょうが	0.1	△	しょうが	0.1	△	しょうが	0.1	△	しょうが	0.1	△
	にんじん	5	△	しょうゆ(濃)	1		米油	0.5	□	しょうゆ(濃)	2		しょうゆ(濃)	2		こんぶ(だし用)	0.5		にんにく	0.1	△	にんにく	0.1	△	にんにく	0.1	△	にんにく	0.1	△	にんにく	0.1	△	にんにく	0.1	△	にんにく	0.1	△
	ほうれんそう	5	△	みりん	0.5		塩	0.2		清酒	1		清酒	1		水	120		米油	0.5	□	米油	0.5	□	米油	0.5	□	米油	0.5	□	米油	0.5	□	米油	0.5	□			
すりごま	1	□	こんぶ(だし用)	0.5		こしょう(白)	0.01		さとう(三温)	0.5	□	さとう(三温)	0.5	□	鶏肉(若10・皮つき)	50	○	みそ(赤)	4	○	みそ(赤)	4	○	みそ(赤)	4	○	みそ(赤)	4	○	みそ(赤)	4	○	みそ(赤)	4	○	みそ(赤)	4	○	
花かつお	0.5	○	水	20		ガーリック	0.01		でんぷん	0.5	□	でんぷん	0.5	□	塩	0.5		しょうゆ(濃)	0.5		しょうゆ(濃)	0.5		しょうゆ(濃)	0.5		しょうゆ(濃)	0.5		しょうゆ(濃)	0.5		しょうゆ(濃)	0.5					
しょうゆ(淡)	1.5		切干天根	4	△	いちご	15	△	水	20		水	20		こしょう(白)	0.05		こしょう(白)	0.05		こしょう(白)	0.05		こしょう(白)	0.05		こしょう(白)	0.05		こしょう(白)	0.05		こしょう(白)	0.05					
酢	1		にんじん	5	△	牛乳(調)	10	○	きゃべつ	30	△	きゃべつ	30	△	ガーリック	0.02		上新粉	5	□	上新粉	5	□	上新粉	5	□	上新粉	5	□	上新粉	5	□	上新粉	5	□	上新粉	5	□	
			酢	1.2		生クリーム	5	□	にんじん	5	△	にんじん	5	△	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□				
			しょうゆ(淡)	1		寒天(フレーク)	0.6	○	しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2		ほうれんそう	20	△	ほうれんそう	20	△	ほうれんそう	20	△	ほうれんそう	20	△	ほうれんそう	20	△	ほうれんそう	20	△	ほうれんそう	20	△	ほうれんそう	20	△	
			さとう(三温)	0.3	□	さとう(上白)	5	□	酢	0.5		酢	0.5		緑豆もやし	20	△	緑豆もやし	20	△	緑豆もやし	20	△	緑豆もやし	20	△	緑豆もやし	20	△	緑豆もやし	20	△	緑豆もやし	20	△	緑豆もやし	20	△	
						水	25		さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	しょうゆ(濃)	1.2		しょうゆ(濃)	1.2		しょうゆ(濃)	1.2		しょうゆ(濃)	1.2		しょうゆ(濃)	1.2		しょうゆ(濃)	1.2		しょうゆ(濃)	1.2					
															さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□				

