

4月の予定献立



月	火 8日	水 9日	木 10日	金 11日
	<p>着任式 始業式</p>	<p>チキンウインナーライ ス 南瓜コロッケ フルーツミックス 入学式</p>	<p>厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 清見オレンジ</p>	<p>背割コッペ コーンシチュー チリドック もやしのごまサラダ</p>
		<p>米、大麦、バター、トマト缶詰、 カットチキンウインナー、玉ね ぎ、人参、マッシュルーム、グリーン ピース、サラダ油、ケチャップ/か ぼちゃコロッケ/みかん缶詰、パ イン缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、な つみかん缶詰、上白糖/</p>	<p>白飯、豚肉、メンマ、人参、サラダ 油、もやし、小松菜、厚揚げ、醤油、 玉ねぎ、りんごペースト、きび砂糖、 しょうが、にんにく、トウバン ジャン、かたくり粉、ごま油、白ご ま/キャベツ、油揚げ、白みそ、赤 みそ/清見オレンジ/</p>	<p>背割コッペパン/ホールコーン、 クリームコーン、ベーコン、玉ね ぎ、人参、じゃがいも、パセリ、小 麦粉、バター、サラダ油、スキムミ ルク、チーズ、牛乳、豆乳/チキン ウインナー、ケチャップ、玉ねぎ、 トマトピューレ、からし、チリパ ウダー/ほうれんそう、もやし、人 参、醤油、きび砂糖、赤みそ、白す りごま/</p>
<p>14日</p> <p>ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル</p>	<p>15日</p> <p>しょうゆラーメン チーズポテト焼き 黄桃缶</p>	<p>16日</p> <p>わかめごはん 豚汁 さんまのかば焼き</p>	<p>17日</p> <p>ピリカラチキン丼 すまし汁 りんご</p>	<p>18日</p> <p>ロールパン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ 清見オレンジ</p>
<p>白飯/豆腐、豚肉、しょうが、にん にく、サラダ油、人参、長ねぎ、干 しいたけ、赤みそ、醤油、黒砂 糖、きび砂糖、オイスターソース、 ごま油、トウバンジャン、かたく り粉/カラフトししゃも(子持 ち)、小麦粉、かたくり粉、醤油、 きび砂糖/ハム、小松菜、もやし、 人参、醤油、きび砂糖、ごま油、ト ウバンジャン、白ごま/</p>	<p>ソフトラーメン、豚肉、メンマ、 しょうが、にんにく、サラダ油、つ と、もやし、玉ねぎ、人参、長ねぎ、 ほうれん草、茎わかめ、醤油、鶏が ら、豚骨、煮干し/じゃがいも、き び砂糖、バター、牛乳、チーズ、 ミックスチーズ/黄桃缶詰/</p>	<p>米、大麦、炊き込みわかめ、白ごま /豚肉、豆腐、じゃがいも、板こんに やく、人参、大根、玉ねぎ、ごぼ う、長ねぎ、しょうが、サラダ油、 白みそ、赤みそ/さんま、小麦粉、 醤油、きび砂糖、しょうが、白ご ま、かたくり粉/</p>	<p>白飯、鶏肉、しょうが、厚揚げ、小 麦粉、かたくり粉、人参、たけの こ、玉ねぎ、ピーマン、サラダ油、 オイスターソース、醤油、トウバ ンジャン、にんにく、きび砂糖/そ うめん、はんぺん、干しいたけ、 長ねぎ、ほうれん草、醤油/りんご /</p>	<p>ロールパン/あさり、ベーコン、 じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセ リ、小麦粉、バター、サラダ油、牛 乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/ 厚揚げ、しょうが、かたくり粉、小 麦粉、キャベツ、きゅうり、人参、 醤油、きび砂糖、ごま油、白ごま/ 清見オレンジ/</p>
<p>21日</p> <p>ご飯 けんちん汁 味噌味 かれない唐揚げ 磯和え</p>	<p>22日</p> <p>肉うどん りんご あべかわだんご</p>	<p>23日</p> <p>焼豚チャーハン 星のコロッケ フルーツカクテル</p>	<p>24日</p> <p>カレーライス コーンスローサラダ</p>	<p>25日</p> <p>横割バンズ イタリアンスープ レバー入りハンバーグ F eスライスチーズ 大根サラダ</p>
<p>白飯/鶏肉、豆腐、つきこんにゃ く、人参、大根、ごぼう、長ねぎ、サ ラダ油、赤みそ、白みそ/かれない唐 揚げ/小松菜、白菜、切りのり、醤 油/</p>	<p>ソフトめん、豚肉、油揚げ、つと、 人参、ほうれん草、長ねぎ、干し いたけ、たまごたけ、醤油、きび砂 糖/りんご/白玉もち、きな粉、き び砂糖/</p>	<p>米、大麦、豚肉、長ねぎ、しょうが、 にんにく、人参、玉ねぎ、ホール コーン、干しいたけ、グリーン ピース、サラダ油、ごま油、醤油/ 星のコロッケ/みかん缶詰、パイ ン缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、なつ みかん缶詰、りんごジュース、上 白糖/</p>	<p>白飯、豚肉、じゃがいも、人参、玉 ねぎ、セロリ、りんごペースト、 しょうが、にんにく、グリーンピ ース、小麦粉、サラダ油、カレー粉、 カレーウ、ケチャップ、醤油、シ ナモン/キャベツ、人参、ホール コーン、サラダ油、上白糖、からし /</p>	<p>横割バンズ/ベーコン、じゃがい も、玉ねぎ、人参、ホールコーン、 パセリ、マカロニ、醤油、鶏がら/ レバー入りハンバーグ/スライス チーズ/大根、まぐろ水煮、きゅうり、人 参、白ごま、醤油、きび砂糖、ごま油/ /</p>
<p>28日</p> <p>ゆであげミートソース 青のりポテト</p>	<p>29日</p>	<p>30日</p> <p>たきこみいなり いかフライ おひたし</p>	<p>1日</p> <p>和風そぼろごはん 味噌汁 さばのカレー揚げ</p>	<p>2日</p> <p>黒コッペパン チキングラタン サイコロサラダ パイン缶詰</p>
<p>スパゲティ、オリーブ油、パセリ、 豚肉、玉ねぎ、人参、大豆水煮、 マッシュルーム、セロリ、しょう が、にんにく、小麦粉、サラダ油、 カレー粉、ケチャップ、トマト ピューレ、デミグラスソース、醤 油/じゃがいも、青のり/</p>	<p>昭和の日</p>	<p>米、大麦、上白糖、油揚げ、人参、干 しいたけ、ひじき、醤油、きび砂 糖、白ごま、焼きのり/いかフライ /小松菜、もやし、糸かつお、醤油/</p>	<p>白飯、鶏肉、焼き豆腐、切り干し大 根、干しいたけ、白ごま、しょう が、ごぼう、人参、油揚げ、ひじき、 醤油、赤みそ、きび砂糖、サラダ油 /じゃがいも、にら、白みそ、赤み そ/さば切り身、醤油、しょうが、 カレー粉、小麦粉、かたくり粉/</p>	<p>黒コッペパン/鶏肉、玉ねぎ、マカ ロニ、マッシュルーム、人参、小麦 粉、サラダ油、牛乳、豆乳、スキム ミルク、チーズ、パン粉、粉チ ーズ、バター、パセリ/ハム、人参、 きゅうり、ホールコーン、醤油、き び砂糖、ごま油、からし/パイン缶 詰/</p>

今年度、平岡中央中学校と青葉中学校の合わせて約700食を、給食調理校の青葉中学校で作ります。給食に関わるスタッフは、青葉中学校では調理員7名、栄養教諭1名、平岡中央中学校では配膳員3名で担当します。毎月の給食だよりで主な使用食材をお知らせしますので参考にしてください。

※わかめ・しらす干し・ししゃも・あさり・煮干しなど海産物には、小さなエビやカニ、

貝類が混入している場合がありますので、アレルギーに注意してください。

※天候や気温の影響で、食材が変更になる場合があります。

※毎日、牛乳200mlがつかます。

