

令和 7 年度 4 月分 献立表詳細

千鳥学校給食センター第二調理場

4月11日(金)		4月14日(月)		4月15日(火)		4月16日(水)		4月17日(木)		4月18日(金)		
献立名	ごはん60ー80 牛乳 ハヤシライス 大豆の青のり揚げ サイダーゼリーポンチ		ごはん70ー90 牛乳 みそチキンカツ 和風豆腐サラダ 根菜スープ		ガーリックトースト 牛乳 豚肉と大豆のトマト煮 ツナサラダ プリン		ごはん70ー90 牛乳 かつおとごぼうのコロコロあげ 焼肉サラダ 春野菜の味噌汁		中華麺(麺) 牛乳 ピリ辛ごまみそ麺 卵スープ 豆乳バニラ大福		ごはん70ー90 牛乳 ポークカレーライス コーンサラダ お祝いいちごゼリー	
材 料 名	給食米 70g		給食米 80g		食パン50g(1枚1食) オリーブオイル サラダ油 天塩 ガーリック パウダー缶 パセリ 乾		給食米 80g		ソフト中華めん 2k 油		給食米 80g	
	普通牛乳(飲用200ml)		普通牛乳(飲用200ml)		普通牛乳(飲用200ml)		普通牛乳(飲用200ml)		普通牛乳(飲用200ml)		普通牛乳(飲用200ml)	
	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ にんにく しょうが むき玉ねぎ 人参 じゃがいも 白いんげん豆ペースト ソテーオニオン 油 塩 並塩 こしょう ローレル粉末 とりがらスープ 中濃ソース トマトピューレ ハヤシルウ(小麦あり) デミグラスソース(小麦あり) 赤ワイン こいくちしょうゆ 水		むね皮なし若鶏 切身伸ばし40g 塩コショウ 塩 並塩 こしょう 薄力粉 2等 パン粉 乾燥 細かい 油 八丁味噌 さとう 上白 清酒 本醸造酒 みりん 本みりん でんぶん 水		普通牛乳(飲用200ml)		かつお皮無し1. 5cm角 澱粉付 ごぼう1cm小口切 でんぶん 油 しょうが にんにく こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 みりん 本みりん さとう 上白 水 むき枝豆		豚もも脂身付き(一度挽) にんにく しょうが むき玉ねぎ 人参 長葱 たけのこ水煮 千切り 干しいたけスライス むき枝豆 油 さとう 上白 白ねりごま 赤味噌 八丁味噌 こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 ごま油 豆板醤 穀物酢 こしょう でんぶん 水		豚もも(1. 5cm角)塩コショウ カレー粉 しょうが にんにく じゃがいも むき玉ねぎ 人参 チキンブイヨン 油 ローレル粉末 天塩 カレー粉 カレールウ(小麦なし) ウスターソース トマトピューレ トマトケチャップ こいくちしょうゆ 水	
	いり大豆 黄大豆全粒 国産 油 でんぶん 天塩 青さ粉		まぐろ 油漬フレーク 冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化) はくさい 小松菜(軸切り落とし) 人参 えのきたけ きざみ海苔 かつお節(糸削り) サラダ油 穀物酢 さとう 上白 こいくちしょうゆ こしょう		豚もも(1. 5cm角)塩コショウ にんにく 油 むき玉ねぎ 人参 じゃがいも 大豆の水煮 トマトケチャップ トマトピューレ トマト ダイスカット缶詰 中濃ソース さとう 上白 塩 並塩 こしょう 赤ワイン チキンブイヨン 水 パプリカ 粉 オールスパイス 粉		豚もも脂身付き(干切り) こいくちしょうゆ さとう 上白 にんにく しょうが 豆板醤 油 もやし 人参 きゅうり 小松菜(軸切り落とし) こいくちしょうゆ 塩 並塩 こしょう ごま油 さとう 上白 白いりごま 穀物酢		むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ スイートコーンクリーム缶詰 冷凍ホールコーン 凍結殺菌液卵(かきたま用) 冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化) もやし 人参 えのきたけ 長葱 チキンブイヨン 塩 並塩 こしょう		まぐろ 油漬フレーク キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン むき枝豆 小松菜 人参 サラダ油 こいくちしょうゆ 穀物酢 塩 並塩 こしょう レモン果汁 冷凍 さとう 上白	
	パインアップル 缶詰 黄桃(ダイス)缶詰 りんご(ピーセス)缶詰 カットゼリー(サイダー味)		もも皮付き若鶏(1. 5cm角)塩コショウ 冷凍油揚げ じゃがいも カット 洗いごぼう 大根(葉を除く) 人参 長葱 清酒 本醸造酒 塩 並塩		まぐろ 油漬フレーク きゅうり キャベツ 人参 もやし 塩 並塩 穀物酢 こいくちしょうゆ さとう 上白 サラダ油 レモン果汁 冷凍		むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ 冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化) キャベツ じゃがいも				お祝いいちごゼリー	

令和 7 年度 4 月分 献立表詳細

千鳥学校給食センター第二調理場

4月11日(金)

4月14日(月)

4月15日(火)

4月16日(水)

4月17日(木)

4月18日(金)

献立名	ごはん60ー80 牛乳 ハヤシライス 大豆の青のり揚げ サイダーゼリーポンチ	ごはん70ー90 牛乳 みそチキンカツ 和風豆腐サラダ 根菜スープ	ガーリックトースト 牛乳 豚肉と大豆のトマト煮 ツナサラダ プリン	ごはん70ー90 牛乳 かつおとごぼうのコロコロあげ 焼肉サラダ 春野菜の味噌汁	中華麺(麺) 牛乳 ピリ辛ごまみそ麺 卵スープ 豆乳バニラ大福	ごはん70ー90 牛乳 ポークカレーライス コーンサラダ お祝いいちごゼリー
材料名		こしょう こいくちしょうゆ だしパック(鰹節のみ) 水	こしょう プリン	むき玉ねぎ 人参 さやえんどう(絹さや) 赤味噌 白味噌 だしパック(鰹節のみ) 粉末昆布 水	こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 でんぷん 水 豆乳バニラ大福(個包装)	

令和 7 年度 4 月分 献立表詳細

千鳥学校給食センター第二調理場

4月21日(月)

4月22日(火)

4月23日(水)

4月24日(木)

4月25日(金)

4月28日(月)

献立名	ごはん60ー80 牛乳 照り焼き豆腐ハンバーグ ツナポテトサラダ(大豆マヨネーズ) 豆乳入り豚汁 味付小魚	ごはん60ー80 牛乳 さばのごまだれかけ 肉じゃが ^g 鶏と野菜のポン酢和え りんご(小袋)	ごはん70ー90 牛乳 中華丼 春雨スープ さつまいもと大豆のカリントウ	ごはん70ー90 牛乳 ししゃもの青のり揚げ 麻婆豆腐 わかめのサラダ	きな粉揚げパン 牛乳 かぼちゃの豆乳ポタージュ ひじきのサラダ みかんゼリー	ごはん70ー90 牛乳 レバーとポテトのレモンソース 納豆和え ごま汁
材 料 名	給食米 70g	給食米 70g	給食米 80g	給食米 80g	コッペパン(揚げパン)50g 油 グラニュー糖 きな粉 全粒大豆 塩 並塩	給食米 80g 普通牛乳(飲用200ml)
	普通牛乳(飲用200ml)	普通牛乳(飲用200ml)	普通牛乳(飲用200ml)	普通牛乳(飲用200ml)	普通牛乳(飲用200ml)	豚肝臓(1. 5cm角)コショウ しょうが ^g 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ でんぶん
	豆腐ハンバーグ 50g 油 さとう 上白 みりん 本みりん こいくちしょうゆ でんぶん 清酒 本醸造酒 水	大西洋さば 塩コショウ味付き 40g 油 清酒 本醸造酒 白すりごま 白いりごま さとう 上白 みりん 本みりん こいくちしょうゆ 水 でんぶん	豚もも脂身なし(小間)塩コショウ こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 油 しょうが しんにく なると巻き 干しいたけスライス むき玉ねぎ はくさい もやし 人参 小松菜(軸切り落とし) 塩 並塩 こしょう 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ オイスターソース さとう 上白 ごま油 水 でんぶん とりがらスープ	子持ちししゃも 生干し でんぶん 油 青さ粉 こしょう ガーリック パウダー缶 塩 並塩	もも皮付き若鶏(1. 5cm角)塩コショウ むき玉ねぎ かぼちゃ 1. 5cm角切り かぼちゃペースト 白いんげん豆ペースト 人参 塩 並塩 こしょう ローレル粉末 チキンブイヨン ホワイトルウ(小麦なし) 豆乳無調整 白ワイン 油 水	糸引きひき割り納豆 もやし はくさい 人参 小松菜 こいくちしょうゆ みりん 本みりん 洋辛子粉 かつお節(糸削り) きざみ海苔
	じゃがいも まぐろ 油漬フレーク きゅうり 人参 冷凍ホールコーン 塩 並塩 こしょう こいくちしょうゆ さとう 上白 大豆マヨネーズ	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ にんにく しょうが 油 大根(葉を除く) 里芋 乱切り 人参 こんにゃく(色紙3×32) ごぼうさがき 長葱 だしパック(鰹節のみ) 赤味噌 豆乳無調整 水	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ 人参 むき玉ねぎ しらたき じゃがいも 油 だしパック(鰹節のみ) さとう 上白 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ 水	豚もも脂身付き(一度挽) 挽割大豆(煮グリッツ) 冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化) しょうが にんにく むき玉ねぎ 人参 長葱 さとう 上白 こしょう オイスターソース 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ 豆板醤 赤味噌 でんぶん 水 油 ごま油	まぐろ 油漬フレーク ひじき ほしひじき きゅうり じゃがいも カット 人参 ブロッコリー 冷凍ホールコーン サラダ油 こいくちしょうゆ 穀物酢 さとう 上白 むき玉ねぎ 塩 並塩 こしょう	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ 大根(葉を除く) 人参 こんにゃく(色紙3×32) 洗いごぼう 冷凍油揚げ 長葱 赤味噌 白味噌 だしパック(鰹節のみ)
	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ にんにく しょうが 油 大根(葉を除く) 里芋 乱切り 人参 こんにゃく(色紙3×32) ごぼうさがき 長葱 だしパック(鰹節のみ) 赤味噌 豆乳無調整 水	鶏ささみ水煮 はくさい 人参 もやし 小松菜 こいくちしょうゆ ゆず 果汁 穀物酢 車糖 三温糖 塩 並塩	もも皮付き若鶏(1. 5cm角)塩コショウ 清酒 本醸造酒 はるさめ にら 人参 えのきたけ キャベツ とりがらスープ 塩 並塩 こしょう こいくちしょうゆ 水	まぐろ 油漬フレーク わかめ(乾) キャベツ きゅうり もやし 人参 冷凍ホールコーン こいくちしょうゆ	みかんゼリー	
	味付小魚(小袋)	りんご35g(小袋)				

令和 7 年度 4 月分 献立表詳細

千鳥学校給食センター第二調理場

4月21日(月)		4月22日(火)		4月23日(水)		4月24日(木)		4月25日(金)		4月28日(月)	
献立名		ごはん60-80 牛乳 照り焼き豆腐ハンバーグ ツナポテトサラダ(大豆マヨネーズ) 豆乳入り豚汁 味付小魚		ごはん60-80 牛乳 さばのごまだれかけ 肉じゃが 鶏と野菜のポン酢和え りんご(小袋)		ごはん70-90 牛乳 中華丼 春雨スープ さつまいもと大豆のカリントウ		ごはん70-90 牛乳 ししゃもの青のり揚げ 麻婆豆腐 わかめのサラダ		きな粉揚げパン 牛乳 かぼちゃの豆乳ポタージュ ひじきのサラダ みかんゼリー	
材料名						さつまいも(紅あずま)共撰AM いり大豆 黄大豆全粒 国産 油 さとう 上白 黒砂糖 塩 並塩 水		穀物酢 さとう 上白 サラダ油 洋辛子粉 塩 並塩		白いりごま 白ねりごま 水	

4月30日(水)

献立名	ごはん60－80 牛乳 鮭のアップルマリネ 春雨サラダ 家常豆腐					
材料名	給食米 70g					
	普通牛乳(飲用200ml)					
	さけ切身 40g 塩コショウ・澱粉付 油 白ワイン すりおろしりんご むき玉ねぎ こいくちしょうゆ 穀物酢 レモン果汁 冷凍 さとう 上白 油					
	ハム(スライス1／2 0. 6cmカット) もやし きゅうり はるさめ 人参 こいくちしょうゆ サラダ油 穀物酢 さとう 上白 塩 並塩 こしょう 洋辛子粉					
	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ しょうが にんにく キャベツ むき玉ねぎ 長葱 にら 人参 生揚げ 油 豆板醤 さとう 上白					

4月30日(水)

献立名	ごはん60－80 牛乳 鮭のアップルマリネ 春雨サラダ 家常豆腐					
材料名	清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ 赤味噌 ごま油 でんぶん					