

献立明細表について	4月6日 月曜日			4月7日 火曜日			4月8日 水曜日			4月9日 木曜日			4月10日 金曜日			
	食品名	配合表	除去食	食品名	配合表	除去食										
<p>①配合表の欄に「月」がある食品 添付されている「食品配合表」に使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。</p> <p>②配合表の欄に「年」がある食品 年度の始めに配布した「年間使用食品配合表」に、使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。 また、使用する頻度の多い「しょうゆ・みそ・油・ごま油・オリーブ油」に関しては「年」を付けませんので、ご確認の際は年間使用食品配合表をご覧ください。</p> <p>③除去食の欄に「除去」とある食品 該当の食品を除去し、調理したものを専用容器に入れて提供します。</p> <p>④除去食の欄に「提供なし」とある食品 該当の食品は提供はありません。</p> <p>⑤その他 貝類、藻類、オキアミ、しらすは「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。</p>													ごはん 牛乳 揚げ鶏のオーロラソースがけ ナムル 豆腐とわかめの中華スープ			
													ごはん			
													牛乳			提供なし
													揚げ鶏のオーロラソースがけ 鶏肉もも皮なし でんぶん 大豆油 ノンエッグマヨネーズ ケチャップ みりん 砂糖 でんぶん			年
													ナムル 小松菜 もやし にんじん は田ナムルドレッシング			年
													豆腐とわかめの中華スープ 豆腐 にんじん たけのこ たまねぎ わかめ チンゲンサイ しょうゆ 中華スープストック 精製塩 こしょう			年

令和 8 年 4 月分 献立明細表

Bブロック

つくばすこやか給食センター豊里

4月27日 月曜日				4月28日 火曜日				4月29日 水曜日				4月30日 木曜日				金曜日			
食品名	配合表	除去食		食品名	配合表	除去食		食品名	配合表	除去食		食品名	配合表	除去食		食品名	配合表	除去食	
焼きそば 牛乳 豆腐ナゲット コロコロサラダ 蒸しパン(幼なし)				ごはん 牛乳 オムレツ ミックスゼリー ハッシュドポーク								はちみつパン 牛乳 餡のんにくパン粉焼き グリーンサラダ ミネストローネ							
焼きそば 蒸し中華めん 豚もも小間肉 にんじん キャベツ もやし サラダ油 焼きそばソース オイスターソース	年			ごはん								はちみつパン	年	提供なし					
牛乳		提供なし		牛乳		提供なし						牛乳		提供なし					
豆腐ナゲット お豆腐と野菜ナゲット 大豆油	月			オムレツ	月	提供なし						餡のんにくパン粉焼き さわら切身 シーズニング <small>にんにく醤油</small> ノンエッグマヨネーズ	月						
コロコロサラダ だいこん ぎゅうり にんじん チキンフレーク水煮 フレンチ白ドレッシング	年			ミックスゼリー アレンジアイスゼリー白類 ハインシラップ漬け ナタデココ みかんシラップ漬け	年							にんにく 米粉 オリーブ油 パン粉	年						
蒸しパン(幼なし)	月	提供なし		ハッシュドポーク 豚もも小間肉 じゃがいも たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく サラダ油 ハヤシフレーク ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン	年							グリーンサラダ アスパラガス キャベツ ブロッコリー チキンフレーク水煮 <small>マウサンディランドドレッシング</small>	年						
												ミネストローネ ウインナーライス たまねぎ にんじん じゃがいも 小松菜 ハート型米粉マカロニ トマト オリーブ油 トマトソース濃縮タイプ 砂糖 コンソメ 精製塩 こしょう	年						

7