

献立明細表について									4月10日				木曜日				4月11日				金曜日				
	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	
<p><b>①配合表の欄に「月」がある食品</b> 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><b>②配合表の欄に「年」がある食品</b> 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><b>③除去食の欄に「除去」とある食品</b> 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><b>④除去食の欄に「提供なし」とある食品</b> 該当の食品は提供はありません。</p>													ごはん				ごはん				ごはん				
														牛乳			提供なし	牛乳			提供なし				
														たらの更紗揚げ				肉団子トマトソース							
														たらの更紗揚げ		月		肉団子トマトソース			月				
														大豆白絞油				海藻サラダ							
														たくあん和え				揚げちりめん			年				
														千切りたくあん		年		海藻ミックス			年				
														もやし				もやし							
														小松菜				きゅうり							
														にんじん				にんじん							
																		和風フレンチドレッシング			年				
														つくば野菜のだまこ汁				呉汁							
														鶏小間肉				ミニ厚揚げ			年				
														ごぼう				ひきわり大豆							
														ひらたけ				里芋							
														小松菜				にんじん							
														ねぎ				ぶなしめじ							
														しらたき			月	ねぎ							
														だまこ餅				白みそ							
														こいくちしょうゆ				赤みそ							
													かつお節				煮干し								
													だし昆布				かつお節								
													精製塩												
													がらすープ		年										

令和 7 年度 4 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

4月14日 月曜日				4月15日 火曜日				4月16日 水曜日				4月17日 木曜日				4月18日 金曜日			
つくば米粉パン 牛乳 フックンコロッケ 花野菜のカラフルソテー コーンスープ				ポークカレーライス (ごはん) 牛乳 オーシャンサラダ オレンジ				山菜うどん (ソフト麺) 牛乳 あじのさんが焼き 春キャベツの昆布和え チョコクレープ				麦ごはん 牛乳 鶏肉のマーマレード焼き 小松菜サラダ たけのこの土佐煮				麦ごはん のむヨーグルト 揚げえびしゅうまい こんにやくサラダ 回鍋肉			
食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食
つくば米粉パン		年	提供なし	ポークカレーライス (ごはん)				山菜うどん (ソフト麺)				麦ごはん				麦ごはん			
				ごはん				ソフト麺		年		ごはん				ごはん			
牛乳			提供なし	豚小間肉				鶏小間肉				大麦				大麦			
				にんにく				油揚げ		年									
フックンコロッケ				しょうが				にんじん				牛乳			提供なし	のむヨーグルト		月	提供なし
フックンコロッケ		月		たまねぎ				ぶなしめじ				鶏肉のマーマレード焼き				揚げえびしゅうまい			
大豆白絞油				じゃがいも				ねぎ				鶏肉切り身				えびしゅうまい		月	
				にんじん				干しいたけ				こいくちしょうゆ				大豆白絞油			
花野菜のカラフルソテー				枝豆				山菜ミックス		月		清酒							
ツナ油漬		年		大豆				こいくちしょうゆ				マーマレード		月		こんにやくサラダ			
にんにく				サラダ油				みりん				精製塩				細切りかまぼこ		年	
ブロッコリー				アレルギーフリーカレーフレーク		年		清酒				大豆白絞油				くきわかめ			
カリフラワー				まろやかカレールー		年		煮干し				小松菜サラダ				サラダこんにやく			
パブリカダイスカット		月		カレー粉		年		かつお節				ローズハム		年		小松菜			
にんじん				ケチャップ (調理用)		年		精製塩				白菜				にんじん			
サラダ油				中濃ソース		年					提供なし	にんじん				かんきつドレッシング		年	
コンソメ		年						牛乳				小松菜				回鍋肉			
こしょう				牛乳			提供なし	あじのさんが焼き				ごまドレッシング		年		豚小間肉			
精製塩								あじさんが焼き		月						こいくちしょうゆ			
コーンスープ				オーシャンサラダ				大豆白絞油				たけのこの土佐煮				にんにく			
ウイナーズライス		年		かにかまぼこ		月						がんとどき		月		清酒			
たまねぎ				中華くらげ		年		春キャベツの昆布和え				こんにやく				にんじん			
にんじん				もやし				キャベツ				さつま揚げ		年		たまねぎ			
サラダ油				きゅうり				小松菜				たけのこ				キャベツ			
とうもろこし				パンバンジードレッシング		年		にんじん				にんじん				ぶなしめじ			
コーンペースト								塩こんぶ		年		いんげん				たけのこ			
白いんげん豆ペースト				オレンジ				チョコクレープ				サラダ油				赤パブリカ			
パセリ				オレンジ				チョコクレープ		月		砂糖				ピーマン			
牛乳			除去									みりん				サラダ油			
コンソメ		年										こいくちしょうゆ				砂糖			
精製塩												かつお節				みりん			
こしょう																精製塩			
																こいくちしょうゆ			
																赤みそ			
																甜麺醤			
																豆板醤			年
																中華スープストック			年
																ごま油			
																でんぶん			

令和 7 年度 4 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

4月21日 月曜日				4月22日 火曜日				4月23日 水曜日				4月24日 木曜日				4月25日 金曜日			
ソフトフランスパン 牛乳 枝豆とコーンのフリッター ポークシチュー フルーツナタデココ				ごはん 牛乳 豚肉の玉ねぎソース 菜の花サラダ なめこのみそ汁				パンパン 牛乳 カルツォーネ グリーンサラダ 麦と野菜のスープ				ごはん 牛乳 さわらの西京焼き 大根サラダ お祝いのすまし汁 お祝いいちごプリン				ごはん 牛乳 鶏肉のレモン揚げ ポテトサラダ かぶのコンソメスープ			
食品名	小分量	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	小分量	配合表	除去食	食品名	配合表	除去食			
ソフトフランスパン		年	提供なし	ごはん			パンパン	年	提供なし	ごはん				ごはん					
牛乳			提供なし	牛乳		提供なし	牛乳		提供なし	牛乳			提供なし	牛乳		提供なし			
枝豆とコーンのフリッター				豚肉の玉ねぎソース			カルツォーネ			さわらの西京焼き				鶏肉のレモン揚げ					
枝豆とコーンのフリッター	月			豚肉切り身			カルツォーネ	月		さわら西京漬け		月		鶏肉切り身					
大豆白絞油				精製塩			大豆白絞油			大豆白絞油				こしょう					
				こしょう										精製塩					
ポークシチュー				清酒			グリーンサラダ			大根サラダ				清酒					
豚小間肉				大豆白絞油			アスパラガス			とうもろこし				でんぶ					
にんにく				ソテーオニオン	月		キャベツ			大根				大豆白絞油					
精製塩				こいくちしょうゆ			枝豆			きゅうり				砂糖					
赤ワイン				みりん			にんじん			玉ねぎドレッシング		年		こいくちしょうゆ					
じゃがいも				砂糖			フレンチドレッシング	年						レモン果汁					
たまねぎ										お祝いのすまし汁				みりん					
にんじん				菜の花サラダ			麦と野菜のスープ			鶏小間肉									
エリンギ				菜の花			ウイナーズライス	年		お祝いなるとスライス		月		ポテトサラダ					
グリーンピース				キャベツ			にんじん			にんじん				じゃがいも					
サラダ油				枝豆			たまねぎ			えのきたけ				とうもろこし					
ハヤシフレーク	年			とうもろこし			ぶなしめじ			たけのこ				にんじん					
ケチャップ(調理用)	年			和風クリームドレッシング	年		ほうれんそう			糸みつば				きゅうり					
中濃ソース	年						大麦			干しいたけ				ノンエッグマヨネーズ(チューブ)		年			
砂糖				なめこのみそ汁			コンソメ	年		わかめ									
				ミニ厚揚げ	年		サラダ油			かつお節				かぶのコンソメスープ					
フルーツナタデココ				大根			精製塩			煮干し				星型米粉マカロニ		年			
黄桃シラップ漬け				だいこんの葉			こいくちしょうゆ			昆布だし		年		にんじん					
ハインアップルシラップ漬け				にんじん			こしょう			清酒				たまねぎ					
カクテルゼリー	月			なめこ						こいくちしょうゆ				かぶ					
ナタデココ	月			ねぎ						精製塩				かぶの葉					
				赤みそ										マッシュルーム					
				白みそ						お祝いいちごプリン				セロリ					
				煮干し						いちごプリン		月		サラダ油					
				かつお節										コンソメ		年			
														精製塩					
														こしょう					
														ローリエ					
														オリーブ油					

令和 7 年度 4 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

4月28日 月曜日				4月29日 火曜日				4月30日 水曜日							
食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食
黒パン		年	提供なし					ごはん							
牛乳			提供なし					牛乳			提供なし				
おさかなチーズロール		月	提供なし					さばの塩焼き							
ごぼうサラダ								さば(一塩)							
トマトスープ								大豆白絞油							
ごぼうサラダ								つぼ漬けあえ		年					
ごぼう								つぼ漬け							
きゅうり								ほうれんそう							
にんじん								にんじん							
大豆								もやし							
シーザーサラダドレッシング		年													
トマトスープ								春野菜の豚汁							
ミートボール		年						豚小間肉							
たまねぎ								油揚げ		年					
にんじん								こんにやく							
サラダ油								キャベツ							
ほうれんそう								大根							
トマト缶								たまねぎ							
ケチャップ(調理用)		年						白みそ							
コンソメ		年						赤みそ							
精製塩								煮干し							
こしょう								かつお節							
ローリエ															