

[illegible]

令和 7 年度 4 月分 献立明細表

B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			
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 さばの塩焼き つぼ漬けあえ 春野菜の豚汁				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				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			
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
ソフトフランスパン		年	提供なし	ごはん				麦ごはん				山菜うどん（ソフト麺）				麦ごはん			
								ごはん				ソフト麺		年		ごはん			
牛乳			提供なし	牛乳			提供なし	大麦				鶏小間肉		年		大麦			
												油揚げ							
枝豆とコーンのフリッター				さばの塩焼き				のむヨーグルト		月	提供なし	にんじん				牛乳			提供なし
枝豆とコーンのフリッター		月		さば（一塩）								ぶなしめじ							
大豆白絞油				大豆白絞油				揚げえびしゅうまい				ねぎ				鶏肉のマーマレード焼き			
								えびしゅうまい		月		干しいたけ				鶏肉切り身			
ポークシチュー				つぼ漬けあえ				大豆白絞油				山菜ミックス		月		こいくちしょうゆ			
豚小間肉				つぼ漬け		年						こいくちしょうゆ				清酒			
にんにく				ほうれんそう				こんにやくサラダ				みりん				マーマレード		月	
精製塩				にんじん				細切りかまぼこ		年		清酒				精製塩			
赤ワイン				もやし				くきわかめ				煮干し				大豆白絞油			
じゃがいも								サラダこんにやく				かつお節							
たまねぎ				春野菜の豚汁				小松菜				精製塩				小松菜サラダ			
にんじん				豚小間肉				にんじん								ロースハム		年	
エリンギ				油揚げ		年		かんきつドレッシング		年		牛乳		提供なし		白菜			
グリーンピース				こんにやく												にんじん			
サラダ油				キャベツ				回鍋肉				あじのさんが焼き				小松菜			
ハヤシブレイク		年		大根				豚小間肉				あじさんが焼き		月		ごまドレッシング		年	
ケチャップ（調理用）		年		たまねぎ				こいくちしょうゆ				大豆白絞油							
中濃ソース		年		白みそ				にんにく								たけのこの土佐煮			
砂糖				赤みそ				清酒				春キャベツの昆布和え				がんもどき		月	
				煮干し				にんじん				キャベツ				こんにやく			
フルーツナタデココ				かつお節				たまねぎ				小松菜				さつま揚げ		年	
黄桃シラップ漬け								キャベツ				にんじん				たけのこ			
バインアップルシラップ漬け								ぶなしめじ				塩こんぶ		年		にんじん			
カクテルゼリー		月						たけのこ								いんげん			
ナタデココ		月						赤パブリカ				チョコクレープ				サラダ油			
								ピーマン				チョコクレープ		月		砂糖			
								サラダ油								みりん			
								砂糖								こいくちしょうゆ			
								みりん								かつお節			
								精製塩											
								こいくちしょうゆ											
								赤みそ											
								甜麺醤		年									
								豆板醤		年									
								中華スープストック		年									
								ごま油											
								でんぷん											

桜学校給食センター

— 3 —

令和 7 年度 4 月分 献立明細表

Bブロック

桜学校給食センター

[illegible]