

4月9日(木)		4月10日(金)		4月13日(月)		4月14日(火)		4月15日(水)			
コッペパン 豚肉のブラウンシチュー ごぼうサラダ		①コッペパン 小麦粉、ショートニング、 脱脂粉乳、砂糖、食塩、 イースト (アレルギー表示:小麦、 乳)		白ごはん みそキムチ汁 きゅうりの中華風味漬け 白身魚のフライ		白ごはん 五目豆 おかか和え ひじきのり		白ごはん ハヤシライス フルーツポンチ		白ごはん 中華コーンスープ ホイコーロー	
①コッペパン	50 70	②とろけるシチューフレーク ビーフ 食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、でん粉、 砂糖、食塩、ソテー・ド・オニオン、白菜エキスパウダー、トマトソースパウダー、チキンブイオン、 ポークブイオン、キャベツエキスパウダー、香辛料、 オニオンパウダー、粉末醤油、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、乳化剤、香料、酸味料 (アレルギー表示:小麦、 豚肉、鶏肉、大豆、りんご)	70 90	精白米	70 90	精白米	70 90	精白米	70 90	①無塩せきバラベーコン短冊(真空)	70 90
豚ももスライス	32 39	③トマトケチャップ	5 6	豚ももスライス	10 13	鶏肉 もも 皮つき	20 25	豚ももスライス	30 36	クリームコーン缶	26 32.5
じゃがいも	40 50	④ウスターソース	2 2.4	だいこん	20 25	酒	1 1.2	じゃがいも	25 31	①無塩せきバラベーコン短冊(真空)	8 10
にんじん	20 25	⑤デミグラスソース	5 6	にんじん	15 19	じゃがいも	38 48	たまねぎ	37 46	にんじん	10 13
たまねぎ	30 38	⑥ホワイトベース(レトルト)	5 6	スライスこんにやく	10 12	①(大冷)ミニ絹厚揚げ	23 29	にんじん	24 30	たまねぎ	30 37.5
しめじ	10 12	赤ワイン	1 1.2	たまねぎ	22 28	冷凍大豆(煮大豆)	22 27	ごぼう(ささがき) 宮崎県産	7 9	えのきたけ(宮崎県産)	10 12
トマトピューレ	5 6	⑦チキンスープ	7 9	ほうれん草(カット)	7 9	三角こんにやく(小)	20 25	国内産マッシュルームスライス(レトルト)	8 10	チキンスープ	7 8.4
②とろけるシチューフレーク	10 12	こしょう	0.02 0.02	①きざみ揚げ(カット油揚げ)	3 4	ごぼう(乱切り)	15 19	トマトケチャップ【9日③参照】	15 18	②中華用スープストック	0.2 0.24
③トマトケチャップ	5 6	サラダ油	0.6 0.8	豆腐	20 25	にんじん	24 30	ウスターソース【9日④参照】	1.5 2	塩	0.15 0.18
④ウスターソース	2 2.4	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	②白菜キムチ	10 13	野菜昆布五分角切(2cm角)	0.5 0.6	①Fハイシルウ(フレーク)	12 14	うすくちしょうゆ	4 4.8
⑤デミグラスソース	5 6	ごぼう(ささがき)	20 24	煮干だし(片口いわし) 不織布袋入り	3 3.6	青まめ	10 12	デミグラスソース【9日⑤参照】	5 6	こしょう	0.03 0.03
⑥ホワイトベース(レトルト)	5 6	きゅうり	25 30	すりみそ	6.5 7.5	サラダ油	1 1.3	ホワイトベース(レトルト)【9日⑥参照】	10 12	豚ももスライス	38 47
⑦チキンスープ	7 9	ホールコーン缶	10 12	赤みそ	4 4	三温糖	1.8 2.2	赤ワイン	2 2.5	豚ももスライス	38 47
こしょう	0.02 0.02	うすくちしょうゆ	0.7 0.84	③トマトケチャップ	5 6	うすくちしょうゆ	3.1 3.9	チキンスープ【9日⑦参照】	8 10	国産おろしにんにく	0.3 0.38
サラダ油	0.6 0.8	レモン汁(ポッカレモン)	0.2 0.24	トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖)、 糖果糖液糖、ぶどう糖)、 醸造酢、玉ねぎ、食塩、 香辛料 (アレルギー表示:一)	7 9	きゅうり	35 44	塩	0.1 0.12	生姜	0.3 0.36
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④ウスターソース	5 6	国産おろしにんにく	0.03 0.04	こしょう	0.04 0.05	酒	1 1.2
ごぼう(ささがき)	20 24	⑤デミグラスソース	8 9.6	糖類(ぶどう糖果糖液糖、 砂糖)、醸造酢、野菜(ト マト、玉ねぎ、人参、マッ ッシュルーム、にんにく)、 食塩、たん白加水分解物、 香辛料 (アレルギー表示:一)	10 12	酢	1.36 1.7	サラダ油	0.4 0.48	(大冷)ミニ絹厚揚げ【13日①参照】	25 30
きゅうり	25 30	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	①きざみ揚げ(カット油揚げ)	3 4	濃口醤油	1.9 2.38	サラダ油	0.4 0.48	キャベツ	32 40
ホールコーン缶	10 12	⑦チキンスープ	7 9	丸大豆、植物油脂(なたね)、凝固剤 (アレルギー表示:大豆)	5 6	純正ごま油	0.28 0.35	③白身魚フライ(ほぎ)	50 60	太もやし	25 30
うすくちしょうゆ	0.7 0.84	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	②白菜キムチ	10 13	③白身魚フライ(ほぎ)	50 60	大豆白絞油缶	5 6	②スライス竹輪(半切) 卵白抜き	10 12
レモン汁(ポッカレモン)	0.2 0.24	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	はくさい、食塩、調味料(にんにく、 砂糖・異性化液糖、たんぱく加水分解物 (大豆)、醸造酢、トマト、唐辛子、オニ オン、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味 料、増粘多糖類、パプリカ色素)、水 (アレルギー表示:大豆)	5 6	①きざみ揚げ(カット油揚げ)	3 4	③花かつおきざみ	1.2 1.5	③花かつおきざみ	1.2 1.5
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	③白身魚フライ(ほぎ)	50 60	④Feひじきのり	10 10	うすくちしょうゆ	2.4 2.9	④カクテルゼリー	28 36
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	ホキ、衣(パン粉(大豆)、小麦粉、 でん粉、食塩)、炭酸Ca、ピロリ ン酸、水 (アレルギー表示:小麦、 大豆)	50 60	①(大冷)ミニ絹厚揚げ【給食会】 大豆、植物油(なたね、大豆)、安定剤 (加工デンプン)、豆腐用凝固剤、酵素、 消泡剤、水(アレルギー表示:大豆)	10 10	三温糖	1 1.2	①Fハイシルウ(フレーク)	16 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	②スライス竹輪(半切) 卵白抜き	10 12	②(大冷)ミニ絹厚揚げ【給食会】 大豆、植物油(なたね、大豆)、安定剤 (加工デンプン)、豆腐用凝固剤、酵素、 消泡剤、水(アレルギー表示:大豆)	10 10	④Feひじきのり	10 10	小麦粉、食用油脂(ラード・パーム油)、 食塩、糖類(砂糖・ぶどう糖)、トマト ペースト、オニオンパウダー(脱脂大 豆・ぶどう糖)、ガーリックパウダー、香 辛料(ペッパー・コーンパウダー・米粉・ シナモン・ローレル)、カラメル色素、酵 母エキスパウダー (アレルギー表示: 小麦、大豆) ※乳、牛肉、鶏肉、豚 肉(ラード)	16 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	③花かつおきざみ	1.2 1.5	③花かつおきざみ	1.2 1.5	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	えそ、たら、グチ、馬 鈴薯澱粉、食塩、調 味料(アミノ酸) (ア レルギー表示:一)	1.2 1.5	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑨エッグレスマヨ	8 9.6	⑤デミグラスソース	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑤デミグラスソース	8 9.6	⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑥ホワイトベース(レトルト)	8 9.6	⑦チキンスープ	7 9	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑦チキンスープ	7 9	⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	②カクテルゼリー	17 21
⑧ノンオイルまぐろチャンク	10 12	⑨エッグレスマヨ	8 9.6	④Feひじきのり	10 10	④Feひじきのり	10 10	④			



