児（中）

小B2 基本食　　4 月 材料表示献立表

令和6年　　山形市学校給食センター

	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)
こんだて	牛乳 ごはん わかめのみそ汁 豚肉しょうが焼き 華風ひたし	牛乳 ごはん 玉ねぎのみそ汁 かつおフライソースかけ 切干大根の煮物	牛乳 ごはん ワンタンスープ 豆腐ハンバーグ キャベツとわかめのごま酢あえ ふりかけ（お魚）	牛乳 ごはん じゃがいものみそ汁 とり照焼き 野菜のごまあえ	牛乳 ごはん けんちん汁 さわら西京焼き 五目きんぴら	牛乳 ごはん 春キャベツのみそ汁 コロッケ 豚丼	牛乳 ゆかりごはん お祝いすまし汁 とり肉竜田揚げ 菜の花のあえもの	牛乳 ごはん ビーフカレー 豆腐シューマイ 野菜サラダ 玉ねぎドレッシング	牛乳 ごはん とりごぼう汁 肉だんご（2個） 春雨サラダ	牛乳 ごはん わかたけ汁 さばみそ煮 おひたし	牛乳 ごはん 山菜汁 たこメンチ 凍り豆腐の煮物 いちご（2個）
こんだてのざいりょう	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80
							香りご飯の素 ゆかり 2				
	木綿豆腐 20	油揚げ 3	豚上肉 8	油揚げ 3	豚上肉 10	キャベツ 30		(冷)牛肉 20	とり肉 15	とり肉 5	豚上肉 5
	油揚げ 3	玉ねぎ 30	にんじん 5	じゃがいも 30	生揚げ 25	油揚げ 3	祝いなると 6	じゃがいも 35	油揚げ 3	木綿豆腐 25	生揚げ 20
	じゃがいも 15	もやし 10	ねぎ 10	ねぎ 8	白菜 15	玉ねぎ 10	木綿豆腐 25	(冷)グリンピース 3	にんじん 5	たけのこ(缶) 20	みず(袋) 8
	ねぎ 10	(乾)わかめ 0.3	もやし 10	(乾)わかめ 0.2	小松菜 5	(乾)わかめ 0.2	えのきたけ 生 8	にんじん 20	ごぼう 8	(乾)わかめ 1	わらび(袋) 13
	(乾)わかめ 0.4	煮干し 0.8	ワンタン 4	煮干し 0.8	大根 15	煮干し 0.8	みつば 3	玉ねぎ 35	白菜 20	鰹厚削 0.9	しめじ 生 8
	煮干し 0.8	鰹厚削 0.9	干ししいたけスライス 0.2	鰹厚削 0.9	鰹厚削 0.9	鰹厚削 0.9	鰹厚削 0.9	油 0.8	みつば 3	塩 食塩 0.8	ねぎ 8
	鰹厚削 0.9	みそ 10	スープストック中華用 0.4	みそ 10	しょうゆ 2	みそ 10	塩 食塩 0.7	脱脂粉乳 3 乳	干ししいたけスライス 0.2	しょうゆ 1.6	和風だしの素＃100 0.2
	みそ 10		無塩がらポーク＆チキン 1		塩 食塩 0.9		しょうゆ 1.7	粉チーズ 1.5 乳	酒 0.8		みそ 10
		かつおフライ40g 40	しょうゆ 2	照焼チキン40g 40		国産豚肉のコロッケ40(鉄・Ca) 40		ウスターソース 0.8	和風だしの素＃100 0.5	さば味噌煮 50	
	県産豚ロース生姜焼き 40	油 4	塩 食塩 0.4		さわら西京漬40g 40	油 4	国産鶏皮付モモ50g 50	おろしにんにく 0.3	塩 食塩 0.2		カミカミタコメンチ40 40
		ウスターソース 1.5	こしょう 0.03	ほうれん草 20			しょうが 1.5	カレールウ 15	しょうゆ 5	ほうれん草 15	油 4
	ほうれん草 15			キャベツ 30	ごぼう 20	豚上肉 18	みりん 本みりん 1	カレー粉 0.1		もやし 35	
	にんじん 5	さつま揚げ（角） 8	Ca強化熟鶏とうふ-ハンバーグ 50	上白糖 1.2	にんじん 10	糸こんにゃく 18	しょうゆ 4	塩 食塩 0.1	Rビッグ肉だんご（野菜入り） 50	しょうゆ 2.3	凍り豆腐 3
	もやし 30	つきこんにゃく 15	酒 0.7	しょうゆ 3.7	つきこんにゃく 10	(冷)グリンピース 2	油 5				平こんにゃく 8
	ごま油 1	切干大根 4	上白糖 0.8	黒すりごま 2	さつま揚げ（角） 5	にんじん 7	小麦粉 2	豆腐焼売 35	きゅうり 12		とり角切り 9
	しょうゆ 3.2	にんじん 5	しょうゆ 1.6		(冷)さやいんげん 3	玉ねぎ 20	でんぷん 6		キャベツ 20		ごぼう 8
	洋辛子粉 0.1	油 0.5	でんぷん 0.6		油 1	干ししいたけスライス 0.2		キャベツ 25	はるさめ（10cmカット） 4		にんじん 8
		上白糖 0.3	水 12		上白糖 0.6	上白糖 0.4	(冷)菜の花 15	きゅうり 20	にんじん 4		ちくわ 5
		酒 1			みりん 本みりん 0.4	みりん 本みりん 0.4	キャベツ 35	(冷)粒コーン 10	ごま油 1		(冷)さやいんげん 3
		しょうゆ 3.5	キャベツ 25		しょうゆ 3	しょうゆ 4	しょうゆ 2.5		上白糖 1.5		干ししいたけスライス 0.5
			きゅうり 15		白いりごま 0.5			和風たまねぎドレッシング(QP) 8	しょうゆ 3.2		しょうゆ 3.3
			にんじん 5						酢 2.8		みりん 本みりん 0.4
			(乾)わかめ 0.2						洋辛子粉 0.1		上白糖 0.7
			上白糖 0.8								
			ごま油 1								いちご 生 26
			しょうゆ 3								
			酢 3								
			お魚ふりかけ 2.8								
エネルギー	605	620	623	602	611	651	650	706	626	620	653
たんぱく質	24.3	24.7	20.5	26.1	26.5	21.3	25.1	23.1	19.7	24.2	25.8

児（中）

小B2 基本食　　4 月 材料表示献立表

令和6年　　山形市学校給食センター

	26日(金)			30日(火)		
こんだて	牛乳 市産小麦コッペパン クリームシチュー 白ごまフランクケチャップソースかけ 海草サラダ 青じそドレッシング			牛乳 ごはん 華風スープ チキンみそカツ ナムル		
こんだてのざいりょう	牛乳	206	乳	牛乳	206	乳
	市産小麦コッペパン4，5月	82	乳	ごはん	80	
	とり肉	5		豚上肉	5	
	じゃがいも	35		木綿豆腐	20	
	にんじん	20		マロニー	3	
	玉ねぎ	35		チンゲンサイ	5	
	(冷)グリンピース	3		にんじん	5	
	油	0.3		ねぎ	6	
	牛乳(調理用)	20	乳	白菜	8	
	脱脂粉乳	3	乳	干ししいたけスライス	0.2	
	粉チーズ	0.5	乳	ごま油	0.1	
	生クリーム	3	乳	塩　食塩	0.4	
	スープストック	0.3		こしょう	0.03	
	クリームポタージュ	12	乳	しょうゆ	1.5	
	塩　食塩	0.3		スープストック中華用	0.5	
	こしょう	0.04		無塩がらポーク＆チキン	1	
				でんぷん	0.3	
	白ごま入りチキンスティック	40				
	トマトピューレー	5		チキン味噌カツ	50	
	三温糖	0.3		油	5	
	中濃ソース	2				
	ケチャップ	3		ほうれん草	20	
	油	0.3		もやし	30	
	でんぷん	0.05		上白糖	0.8	
				ごま油	0.6	
	もやし	35		しょうゆ	2.7	
	(乾)海草	0.9		酢	1.8	
				白いりごま	0.3	
	ノンオイル青じそドレッシング	10				
エネルギー	700			624		
たんぱく質	27.5			23.8		