

# 4月献立内容表

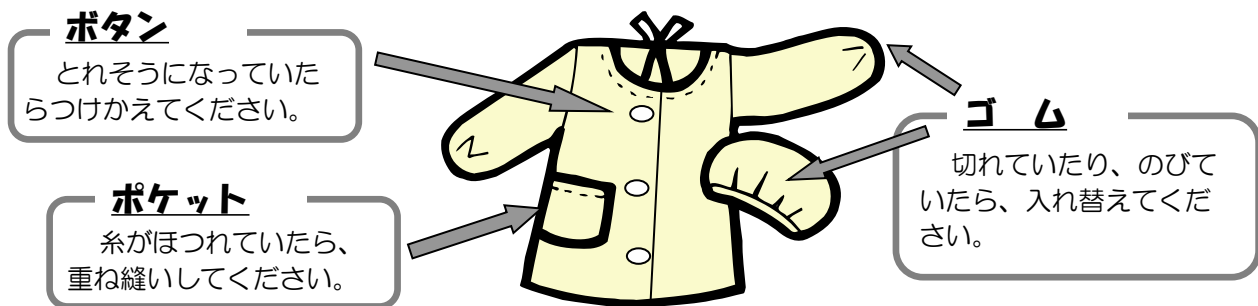
2017. 4. 新発田市学校給食北共同調理場

	献立名	材 料
10月	ちらしずし	米・れんこん・にんじん・たけのこ水煮・油揚げ・かんぴょう・干しいたけ・しょうゆ・砂糖・酢・塩
	ししゃもフライ(2個)	からふとししゃも・小麦粉・ぶどう糖・イースト・ショートニング・塩・大豆粉・コーンフラワー・ライ麦粉・増粘多糖類・米油
	小松菜のごま醤油あえ	小松菜・もやし・ <b>かんぴょう</b> ・砂糖・しょうゆ・ごま油・ <b>ごま</b>
	すまし汁	パックだし・えのきたけ・白菜・豆腐・桜ちりしらかまぼこ(スケソウタラ・でん粉・砂糖・発酵調味料・トマト色素)・和風だしの素・塩・しょうゆ・みりん・さやえんどう
11月	ごはん	米
	春巻き	豚肉・たまねぎ・にんじん・もやし・キャベツ・植物油・春雨・しょうゆ・小麦粉・ショートニング・豚脂・でん粉・しょうが・発酵調味料・ポークフィヨン・酵母エキス・砂糖・たん白加水分解物・香辛料
	切干大根の中華あえ	切干大根・しょうゆ・ほうれんそう・ <b>かんぴょう</b> ・もやし・砂糖・しょうゆ・酢・ <b>ごま油</b>
	マーボー豆腐	米油・しょうが・にんにく・豚肉・酒・豆板醤・ <b>かんぴょう</b> ・メンマ・干し椎茸・からスープ・中華スープの素・豆腐・みそ・しょうゆ・砂糖・オイスターソース・でん粉・にら・ <b>ねぎ</b> ・ <b>ごま油</b>
12月	ごはん	米
	海藻サラダ	海藻ミックス・きゅうり・キャベツ・やりいか・塩・酢・砂糖・しょうゆ・ <b>ごま油</b>
	ポーカカレー	<b>バター</b> ・にんにく・豚肉・赤ワイン・たまねぎ・ <b>かんぴょう</b> ・コンソメ・じゃがいも・チャップネ・アップルソース・ケチャップ・中濃ソース・ <b>カレー粉</b> ・ <b>スキムミルク</b>
	牛乳	牛乳
13月	ソフトめん	小麦粉・塩
	ビーンズポテトサラダ	じゃがいも・きゅうり・ロースハム・青大豆水煮・酢・オリーブ油・カレー粉・塩・砂糖
	ツナトマトソース	油・ショルダーベーコン・セロリー・たまねぎ・ <b>かんぴょう</b> ・マッシュルーム・トマト缶・ツナ缶・チキンからスープ・コンソメ・ハヤシルウ・クッキングソース・ケチャップ・トマトピューレ
	牛乳	牛乳
14月	スπιπラフ	米・えび・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・ワイン・塩・野菜フィヨン・こしょう・大豆油
	鶏肉のマーマレード焼き	鶏肉・マーマレード・しょうゆ・しょうが・にんにく
	コーンスローサラダ	コーン缶・キャベツ・きゅうり・ノンエッグマヨネーズ(食用植物油・酢・粉末水あめ・増粘剤・アミノ酸・香辛料抽出物)・レモン果汁・砂糖・塩・こしょう
	豆乳のクラムチャウダー	<b>バター</b> ・たまねぎ・ <b>かんぴょう</b> ・コンソメ・チキンからスープ・マッシュルーム・あさり・白ワイン・白いんげん豆ペースト・白菜・豆乳・ <b>ホワイトルウ</b> ・ <b>ベシヤメルソース</b> ・ <b>スキムミルク</b> ・塩・こしょう
17月	ごはん	米
	ツナそぼろ丼の具	米油・しょうが・ツナ缶・ <b>かんぴょう</b> ・酒・みりん・砂糖・しょうゆ・炒り卵(卵・植物油・塩・経路エキス・でん粉発酵調味料・昆布だし・トシハロース・増粘多糖類)
	カレーもやし	カレー粉・もやし・ <b>かんぴょう</b> ・ほうれんそう・しょうゆ・みりん・塩
	キャベツのみそ汁	キャベツ・えのきたけ・じゃがいも・油揚げ・たまねぎ・いりこだしの素・みそ
18月	ごはん	米
	わかめごはん	米・わかめ・塩・砂糖・酵母エキス
	鶏のから揚げ	鶏肉・還元水あめ・しょうゆ・しょうゆもろみ・塩・酵母エキス・香辛料・でん粉・小麦粉・米粉・粉末状植物性たんぱく・植物油・なたね油・パーム油・重曹・増粘多糖類・米油
	ごまあえ	キャベツ・もやし・にんじん・ <b>すりごま</b> ・しょうゆ・砂糖・練りごま
19月	あさりのみそ汁	にんじん・えのきたけ・あさり・酒・豆腐・いりこだしの素・みそ・小松菜・ <b>ねぎ</b>
	ごはん	米
	いわしの照り煮	いわし・砂糖・しょうゆ・発酵調味料・塩・加工でんぷん・しょうが
	のりナッツあえ	ほうれんそう・もやし・にんじん・しょうゆ・みりん・のり・ <b>アーモンド</b>
20月	横割り丸パン	小麦粉・イースト・塩・ショートニング・砂糖・ <b>スキムミルク</b>
	ハンバーグケチャップソース	鶏肉・植物性たん白・玉ねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・植物油・塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸第二鉄・ケチャップ・中濃ソース・赤ワイン・砂糖
	コーンサラダ	キャベツ・きゅうり・にんじん・コーン缶・塩・オリーブ油・酢・こしょう
	ポトフ	ショルダーベーコン・にんじん・たまねぎ・セロリー・ぶなしめじ・ウインナー・じゃがいも・かぶ・チキンからスープ・コンソメ・塩・しょうゆ・こしょう・パセリ
21月	ターメリックライス	米・ターメリック・コンソメ・塩
	ひじきサラダ	ひじき・しょうゆ・みりん・きゅうり・キャベツ・にんじん・オリーブ油・梅肉ペースト・みりん・こしょう
	チキンリアソース	<b>バター</b> ・ショルダーベーコン・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・鶏肉・白ワイン・白いんげん豆ペースト・チキンからスープ・ <b>牛乳</b> ・ <b>ホワイトルウ</b> ・ <b>ベシヤメルソース</b> ・塩・こしょう・粉チーズ・パセリ
	牛乳	牛乳
24月	梅ごはん	米・カリカリ梅(梅・ぶどう糖・でん粉・昆布エキス・酵母エキス・デキストリン・酸味料)
	厚焼き卵	卵・糖類(砂糖・麦芽糖)・植物油・塩・かつおぶしエキス・発酵調味料・加工でん粉・酸味料・香料・アナトー色素
	アーモンドキャベツ	キャベツ・きゅうり・にんじん・塩・しょうゆ・ <b>アーモンド</b>
	肉じゃが	油・しょうが・にんじん・たまねぎ・豚肉・酒・干し椎茸・こんにゃく・じゃがいも・みりん・砂糖・しょうゆ・さやいんげん
25月	ごはん	米
	ますの塩焼き	塩ます
	茎わかめのきんぴら	米油・にんじん・こんにゃく・茎わかめ・さつまあげ・砂糖・しょうゆ・みりん・とうがらし粉・さやいんげん・ <b>ごま</b>
	豚汁	にんじん・ <b>ごぼう</b> ・豚肉・酒・大根・じゃがいも・豆腐・いりこだしの素・みそ・ <b>ねぎ</b>
26月	ごはん	米
	ピヒンバ(麦ごはん)	米・麦
	(豚肉とぜんまいの炒め物)	米油・にんにく・しょうが・豚肉・酒・ぜんまい・砂糖・しょうゆ・豆板醤
	大豆もやしのナムル	大豆もやし・ほうれんそう・にんじん・しょうゆ・砂糖・ <b>ごま</b> ・ <b>ごま油</b>
27月	ワンタンスープ	にんじん・メンマ・干し椎茸・焼き豚(豚肉・しょうゆ・清酒風調味料・にんにく・しょうが)・キャベツ・からスープ・中華スープの素・塩・こしょう・しょうゆ・ワンタンの皮・ <b>ねぎ</b>
	ゆでうどん	小麦粉・塩
	大豆と小魚の揚げ煮	米油・ちりめんじゃこ・いり大豆・じゃがいも・油・砂糖・みりん・しょうゆ
	フロッコリーのおかかあえ	フロッコリー・キャベツ・しょうゆ・かつお節
28月	山菜汁	だしパック・干し椎茸・にんじん・鶏肉・酒・たけのこ缶・油揚げ・わらび水煮(わらび・pH調整剤)・ふき水煮・たもぎたけ水煮・和風だしの素・しょうゆ・みりん・塩・ <b>ねぎ</b> ・とうがらし粉
	ごはん	米
	チキンたれかつ	鶏肉・とうもろこしでん粉・小麦粉・コーンフラワー・塩・こしょう・パン粉・米油・酒・みりん・砂糖・しょうゆ
	フルーツ漬け	キャベツ・きゅうり・塩・甘夏みかん缶
金	新発田麩のかき玉みそ汁	にんじん・えのきたけ・たまねぎ・じゃがいも・新発田麩・いりこだしの素・大豆ペースト・ <b>あやめみそ</b> ・でん粉・卵・酒
	牛乳	牛乳

献立は都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。 **太字は地場産物と郷土料理です。**

## ～給食当番用エプロンについてお願い～

給食当番になると、週末にエプロンを持ち帰り、洗濯、アイロンかけをして次の当番に渡すことになっています。給食当番用のエプロンは、給食費より購入しています。毎日使うものなので、ほつれたり、ボタンがとれそうになったりするものも出てきます。大切に長く使えるよう、気が付きましたら修繕をお願いいたします。



## その他

肩や脇などほつれているところがありましたら、修繕をお願いいたします。

