

令和7年4月～5月1週目 Bコース 献立予定表



市ホームページ
に献立予定表・
詳細献立表を掲
載しています



こんげつ きゅうしょくもくひょう きゅうしょく じゅんび
今月の給食目標 給食の準備をきちんとしよう



かようび きんようび じさん
〈火曜日と金曜日は持参ごはん〉ふりかけなどをかけずにもってきてください。給食には毎食牛乳がつきます。



月	火 (持参ごはん)	水	木	金 (持参ごはん)
4/7	8	9	10	11
小型バターパン 豚骨野菜ラーメン オニオンサラダ ベビーチーズ	持参ごはん 豆腐の中華スープ さば塩焼き サウザンアイランドサラダ	バターパン クリームシチュー チキンと野菜のオープン焼き フルーツゼリー和え	★委託ごはん みそ汁 ぶり照り焼き ポン酢和え	持参ごはん 塩ちゃんこ汁 きざみオニオンチキン じゃこボール中華煮
14	15	16	17	18
小型バターパン きのこクリームパスタ アンサンブルエッグ かんきつサラダ	持参ごはん 鶏と白菜のしょうがスープ 鶏レバー肉団子 (1人2ヶ) 中華風サラダ	バターパン ABCスープ 鮭カレームニエル 大根と枝豆のサラダ	★委託ごはん お花見汁 ささみ青のりしょうゆ焼き もやしごま和え	持参ごはん 豚汁 ほっけフライ 大根しらすサラダ
21	22	23	24	25
小型バターパン 肉うどん 鶏照り焼きつくね串 (1人2ヶ) 大根和風サラダ	持参ごはん ポークカレー 豆まめサラダ カップヨーグルト	バターパン 肉団子のトマトスープ チキンチーズ焼き シャキシャキサラダ	～入学お祝い献立～ ★委託赤飯 のっぺい汁 チキンみそカツ 彩りおひたし お祝いクレープ	持参ごはん 五目中華スープ いわしハンバーグケチャップかけ 厚揚げオイスターソース炒め
28	29	30	5/1	5/2
小型バターパン みそワタンメン 枝豆とツナのサラダ いちごジャム	昭和の日 献立予定表は各校の 状況により電子化・ または紙での配付に なります。	バターパン 鶏と野菜のスープ きのこソースハンバーグ マカロニサラダ	～こどもの日献立～ ★委託ごはん みそ汁 たらみりんしょうゆ焼き からし和え ミニかしわ餅	持参ごはん 鶏ごぼう汁 じゃがバター茶巾 高野豆腐の含め煮
1食あたりの予定平均摂取量	小学生 (中学年) 中学生	エネルギー 609kcal エネルギー 803kcal	たんぱく質 26.4g たんぱく質 32.4g	脂質 20.7g 脂質 24.2g
				食塩相当量 2.5g 食塩相当量 3.2g

献立予定表には主な食材料を記載しています。全ての食材料は詳細献立表に記載しています。

士別市学校給食センター 23-4195

献立は予告なしに変更になる場合がありますのでご了承ください。

士別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。

さかなや肉の骨に気をつけて、ゆっくりよくかんで食べましょう。

令和7年度 Bコース 4月～5月第1週① 詳細献立表

*献立は、材料の都合により予告しないで一部を変更することがありますのでご承知下さい。

*藻類・魚介類はえび・かにの生息域で採取されています。

*うどん・ラーメン・スパゲティ・そうめんは小麦粉を使用し、製造工場では、そばを製造しています。

*大豆製品(豆腐・油揚げ・生揚げ)・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。

*パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。

*主な調味料に含まれるもの(原材料名の記入を省略しています)

日	献立表	食材 下線：特定原材料(8品目)、特定原材料に準ずるもの(20品目)
7 (月)	小型パン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①豚骨野菜ラーメン ②オニオンサラダ ③ベビーチーズ	①ラーメン・白菜・玉葱・人参・もやし・豚肉・ごま つと：すけとうだら・澱粉・食塩・調味料(大豆たんぱく・ゼラチン(豚)・生肉エキス) <調味料>ショウガ・にんにく・米油 豚ガラ：豚肉 豚骨ラーメンスープ：肉エキス(小麦・大豆・豚肉)・醤油(小麦・大豆)・食塩・水飴・砂糖・玉葱エキス(豚肉)・にんにくエキス(豚肉)・豚脂・ごま油・動物油脂(小麦・大豆・豚肉)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・澱粉 ショウガDX：食塩・畜肉エキス・野菜エキス・食用油脂(動物油脂・植物油) 砂糖・乳糖・小麦粉・香辛料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・生肉・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 豚ガラ：豚肉 ②大根・玉葱・きゅうり・コーン <調味料> 玉葱ドレッシング：醤油(小麦・大豆)・醸造酢・砂糖・玉葱 ③毎日骨太 MBP ベビーチーズ：ナチュラルチーズ(乳)・ミルクカルシウム(乳)・乳たんぱく・乳化剤
8 (火)	持参ご飯 牛乳 ①豆腐の中華スープ ②さば塩焼き ③サウザンアイランドサラダ	①玉葱・えのき・豆腐(大豆)・鶏肉 <調味料>澱粉・食塩・こしょう・ごま油・醤油(小麦・大豆) 中華だし：砂糖・ボークエキス(小麦・卵・豚肉・大豆)・玉葱粉末(小麦)・にんにく粉末(小麦)・鶏肉粉末 ②鯖・食塩 ③キャベツ・きゅうり・大根・コーン <調味料>こしょう サウザンドレッシング：食用植物油(大豆)・酢・トマトペースト・砂糖・ピクルス・卵黄・レッドベルペッパー・にんにく・玉葱・パセリ
9 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①クリームシチュー ②チキンと野菜のオープン焼き ③フルーツゼリー和え	①人参・玉葱・じゃが芋・白菜・ほうれん草・しめじ・生乳・鶏肉 <調味料>米油・食塩・こしょう・パセリ ホワイトルウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・水飴・玉葱・にんにく・こしょう コンソメ：乳・鶏肉・とうもろこし・砂糖・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳成分・香辛料(小麦)・澱粉 ②人参・玉葱・いんげん・鶏肉 <調味料>酒・砂糖・オリーブオイル・食塩・こしょう マジックソルト：岩塩・こしょう・砂糖・すりごま・トマトパウダー・パセリ・フライドオニオン・ガーリック・タラゴン・チャイブ・澱粉 ③パイン缶：パインアップル・砂糖・みかん缶：みかん・ざらめ糖・ゼリー缶：黄桃・和梨・みかん・砂糖・ゲル化剤・白桃缶：白桃・砂糖・酸味料
10 (木)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②ぶり照り焼き ③ボン酢和え	①白菜・玉葱・油揚げ(大豆) <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) ②ぶり <調味料>ぶりの照り焼きタレ：濃口醤油(小麦・大豆)・たまり醤油(小麦・大豆)・砂糖・米発酵調味料・黒糖蜜・食塩・みりん・酒・かつおエキス・澱粉 ③もやし・人参・チンゲン菜 <調味料>醤油(小麦・大豆) ボン酢：醤油(小麦・大豆)・醸造酢・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・たんぱく加水分解物・ゆず果汁・食塩・発酵調味料・レモン果汁・しいたけエキス・削節(かつお・鯖)・昆布エキス・にぼし
11 (金)	持参ご飯 牛乳 ①塩ちゃんこ汁 ②きざみオニオンチキン ③じゃこボール中華煮	①人参・大根・豚肉・豆腐(大豆) <調味料>こしょう・食塩・でん粉・ごま油 中華だし：砂糖・ボークエキス(小麦・卵・豚肉・大豆)・玉葱粉末(小麦)・にんにく粉末(小麦)・鶏肉粉末 塩ちゃんこスープ素：醤油(小麦・大豆)・食塩・鶏がらだし(鶏肉)・昆布だし・砂糖・香味油・ごま油・かつおだし・こしょう・酵母エキス(大豆)・乳化剤(大豆) 鶏ガラ：鶏肉・卵 ②鶏肉 <調味料>酒・砂糖 きざみオニオンソース：水飴・玉葱・小麦たんぱく・醸造酢・ソテーオニオン・醤油(小麦・大豆)・砂糖・食塩・発酵調味料・りんご果汁・オニオンペースト(大豆)・ワイン・ショウガ・にんにく(乳)・酵母エキス(小麦・大豆)・香辛料・レモン果汁・椎茸エキス・調味料・増粘多糖類 ③白菜・人参・キャベツ・小松菜 すり身じゃこボール：枝豆(大豆)・人参・玉葱・いんげんまめ・魚すり身(助宗鱈・いとよりだい)・いわし・澱粉・砂糖・木耳・みりん風調味料・塩・魚介エキス・菜種油 コンタミ：小麦・卵・乳・えび・かに・いか・生肉・鯖・鮭・鶏肉・豚肉・ごま・山芋・りんご・ゼラチン・バナナ <調味料>みりん・でん粉・食塩・こしょう・米油・しょうが・ごま油・醤油(小麦・大豆) 中華だし：砂糖・ボークエキス(小麦・卵・豚肉・大豆)・玉葱粉末(小麦)・にんにく粉末(小麦)・鶏肉粉末

Bコース 4月～5月第1週②

日	献立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
14 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①きのこクリームパスタ ②アンサンブルエッグ ③かんきつサラダ	①スパゲティ・玉葱・人参・しめじ・いんげん・牛乳 ウィンナー：鶏肉・豚肉・豚脂肪・食塩・砂糖・麦芽糖・香辛料・加工澱粉・調味料・羊腸 コンタミ（小麦・卵・乳成分） <調味料>食塩・こしょう・パセリ・にんにく・米油 コンソメ：乳・鶏肉・とうもろこし・砂糖・醤油（小麦・大豆）・玉葱・乳成分・香辛料（小麦）・澱粉 ホワイトルウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・水飴・玉葱・にんにく・こしょう アンサンブルエッグ：鶏卵・フライドポテト・玉葱・プロセスチーズ（乳）・ベーコン（卵・乳・豚肉）・生乳・砂糖・澱粉・食物油・食酢・食塩 ③キャベツ・きゅうり・大根 <調味料> イタリアンドレッシング：植物油脂・野菜（玉葱・赤ピーマン・椎茸）・砂糖・酢（りんご）・食塩・醤油（小麦・大豆）・たん白加水分解物（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）・オリーブ・鶏肉エキス かんきつドレッシング：醸造酢・植物油脂・砂糖・水飴・玉葱・発酵調味料・みかん果皮・みかん果汁・赤ピーマン・昆布エキス・梅肉・ゆず皮・魚醤・酵母エキス
15 (火)	持参ご飯 牛乳 ①鶏と白菜のしょうがスープ ②鶏レバー肉団子 ③中華風サラダ	①白菜・干し椎茸・豆腐（大豆）・鶏肉 <調味料>みりん・ショウガ・澱粉・食塩・こしょう・ごま油・醤油（小麦・大豆） 中華だし：砂糖・ポークエキス（小麦・卵・豚肉・大豆）・玉葱粉末（小麦）・にんにく粉末（小麦）・鶏肉粉末 チンタンスープ：豚肉・鶏肉・玉葱・長葱・もやし・ショウガ・にんにく・人参・大豆・菜種・とうもろこし・かつおエキス ②鶏レバー肉団子：鶏肉・玉葱・れんこん・人参・パン粉（小麦・乳・大豆）・澱粉・鶏レバー・醤油（小麦・大豆）・砂糖・大豆たん白・食塩・酢・卵たん白・大豆油・コンタミ：えび・かに ③きゅうり・人参・春雨・錦糸卵：液卵・植物油脂・乾燥液卵・食塩・砂糖・澱粉・鶏肉パウダー ハム：豚肉・でん粉・砂糖 コンタミ：卵・乳成分・小麦・生肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま・りんご <調味料>砂糖・酢・ごま油・醤油（小麦・大豆） ボン酢：醤油（小麦・大豆）・醸造酢・糖類（砂糖・果糖ぶどう糖液糖）・たんぱく加水分解物・ゆず果汁・食塩・発酵調味料・レモン果汁・しいたけエキス・削節（かつお・鯖）・昆布エキス・にぼし
16 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ABCスープ ②鮭カレームニエル ③大根と枝豆のサラダ	①玉葱・キャベツ・人参・コーン・マカロニ（小麦）・鶏肉 <調味料>米油・食塩・こしょう・醤油（小麦・大豆） コンソメ：乳・鶏肉・とうもろこし・砂糖・醤油（小麦・大豆）・玉葱・乳成分・香辛料（小麦）・澱粉 ②鮭 <調味料>酒・カレー粉 ムニエル粉：パン粉（小麦）・食塩・人参・醤油（小麦・大豆）・玉葱・パセリ・乳加工品（小麦）・こしょう・みそ（大豆）・赤ピーマン・にんにく コンタミ：卵 ③大根・ひじき コンタミ：小麦・卵・乳・生肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・桃・山芋・りんご・ゼラチン・枝豆（大豆） <調味料>砂糖・醤油（小麦・大豆） 野菜たっぷり和風ドレッシング：植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・玉葱・にんにく・赤ピーマン・椎茸・ショウガ・酢・りんご・たん白加水分解物（鶏肉・豚肉） ごまクリームドレッシング：果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖等・酢・植物油脂・醤油（小麦・大豆）・ごま・食塩・食物繊維・ねりごま・卵黄
17 (木)	委託ご飯 牛乳 ①お花見汁 ②ささみ青のりしょうゆ焼き ③もやしごま和え	①人参・大根・長葱・豆腐（大豆）・花型人参 コンタミ：やまいも・りんご <調味料>昆布・食塩・醤油（小麦・大豆） 白だし：水飴・かつお節・塩・昆布・調味料（小麦・鯖・大豆） めんつゆ：醤油（小麦・大豆）・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 ②鶏肉・青のり <調味料>ショウガ・にんにく・砂糖・みりん・酒・澱粉・醤油（小麦・大豆） ③もやし・人参・いんげん・ごま <調味料>砂糖・醤油（小麦・大豆） めんつゆ：醤油（小麦・大豆）・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯
18 (金)	持参ご飯 牛乳 ①豚汁 ②ほっけフライ ③大根しらすサラダ	①じゃが芋・人参・大根・玉葱・長葱・ごぼう・つきこん・豚肉 <調味料>酒・ショウガ・鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス（コンタミ：小麦・えび・かに・いか・生肉・鮭・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン）・みそ（大豆・米） ②北海道産ホッケのフライ：ホッケ・パン粉（小麦）・小麦粉・食塩・コンタミ（卵・乳成分・えび） 米油 中濃ソース：トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ ③大根・レタス・きゅうり・しらす（コンタミ：卵・乳・小麦） <調味料> 香味和風ドレッシング：ぶどう糖果糖液糖・醤油（小麦・大豆）・醸造酢・米発酵調味料・ごま・しょうが・みょうが・食塩・ガーリックペースト

Bコース 4月～5月第1週③

日	南 立 表	食 材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
21 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 生乳 ①肉うどん ②鶏照り焼きつくね串 ③大根和風サラダ	①うどん・玉葱・白菜・チンゲン菜・人参・豚肉 <調味料>食塩・鰹節・鯖節・煮干・昆布・酒・みりん・醤油(小麦・大豆) めんつゆ：醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 和風だしみよこ：醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ②照り焼きつくね串：鶏肉・大豆たんぱく・パン粉(小麦・乳・大豆)・卵白・玉葱・砂糖・醤油(小麦・大豆)・ 生姜・澱粉・菜種油 ③大根・きゅうり チキンササミ水煮：鶏肉・澱粉・食塩・野菜エキス <調味料> 和風おろしドレッシング：醤油(大豆・小麦)・大根・醸造酢・かつお節・昆布・椎茸・ゆず果汁・ぶどう糖果 糖液糖
22 (火)	持参ご飯 生乳 ①ポークカレー ②豆まめサラダ ③カップヨーグルト	①玉葱・人参・じゃが芋・脱脂粉乳・豚肉・バター(乳) <調味料>ショウガ・にんにく・米油・ターメリック・ガラムマサラ・ロリエ粉・醤油(小麦・大豆) カレールー：小麦粉・豚肉・砂糖・カレー粉・でん粉(とうもろこし)・玉葱・大豆・乳成分・トマト・チーズ (乳)・バナナ・醤油(小麦・大豆)・ココア・昆布エキス・りんご・にんにく・はちみつ・豚脂・香辛料・麦芽糖 ソース：砂糖(とうもろこし)・酢・玉葱・トマト・りんご ケチャップ：トマト・砂糖(とうもろこし)・玉葱・酢・香辛料 ②キャベツ・きゅうり・コーン・枝豆(大豆)・ひじき コンタミ：小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ご ま・桃・山芋・りんご・ゼラチン ミックスビーンズ：大豆・いんげんまめ <調味料>こしょう 野菜たっぷり和風ドレッシング：植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・玉葱・にんにく・赤ピ ーマン・椎茸・ショウガ・酢・りんご・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉) 玉葱ドレッシング：醤油(小麦・大豆)・醸造酢・砂糖・玉葱 ③ヨーグルト：乳製品・砂糖・ミルクカルシウム・寒天
23 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 生乳 ①肉団子のトマトスープ ②チキンチーズ焼き ③シャキシャキサラダ	①玉葱・キャベツ・トマトピューレ 肉団子：鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉(小麦)・でん粉・大豆たん白・大豆油・醤油・みりん・コンタミ・乳・卵・え び・かに <調味料>砂糖・塩・こしょう・米油 トマトスープルー：トマト・小麦粉・パーム油・砂糖・玉葱・にんにく・粉末ワイン・米酢・ミックススパイス コンソメ：乳・鶏肉・とうもろこし・砂糖・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳成分・香辛料(小麦)・澱粉 ②チキンのチーズ焼き：鶏肉・植物油脂・パン粉(小麦)・チーズ(乳)・砂糖・大豆たんぱく・醤油(小麦・大 豆)・食塩・乳たん白・酵母エキス・赤ピーマン・パセリ・香辛料・塩麹・乳化剤・重曹・澱粉・香料(乳・大豆) ③大根・キャベツ・きゅうり <調味料>こしょう フレンチドレッシング：植物油脂(大豆)・醸造酢(小麦)・糖類・食塩・卵・澱粉・ゼラチン コールスロウドレッシング：菜種油・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・りんご酢・レモン果汁・液卵・玉葱エ キス
24 (木)	委託赤飯 生乳 ①のっぺい汁 ②チキンみそカツ ③彩りおひたし ④お祝いクレープ	赤飯：金時豆・砂糖・水飴・黒ごま コンタミ：乳・卵・大豆 ①里芋・人参・大根・ごぼう・豚肉 <調味料>酒・鰹節・鯖節・煮干・昆布・でん粉・食塩・醤油(小麦・大豆) めんつゆ：醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし：醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ②チキンみそカツ：鶏肉・みそ(大豆)・食塩・たんぱく加水分解物(豚肉)・パン粉(小麦)・小麦粉・米粉・ 澱粉・大豆たんぱく・大豆油 米油 ③もやし・人参・小松菜 <調味料>醤油(小麦・大豆) めんつゆ：醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 ④いちごクレープ：豆乳(大豆)・加工油脂・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・麦芽糖・いちごピューレ・大豆油・米 粉・水飴・大豆粉・レモン果汁・醤油(大豆)・乳化剤(大豆)・香料
25 (金)	持参ご飯 生乳 ①五目中華スープ ②いわしハンバーグケチャップがけ ③厚揚げオイスターソース炒め	①木耳・大根・人参・チンゲン菜・コーン・豆腐(大豆) <調味料>酒・ショウガ・食塩・こしょう・澱粉 中華だし：砂糖・ポークエキス(小麦・卵・豚肉・大豆)・玉葱粉末(小麦)・にんにく粉末(小麦)・鶏肉粉末 チンタンスープ：豚肉・鶏肉・玉葱・長葱・もやし・ショウガ・にんにく・人参・大豆・菜種・とうもろこし・か つおエキス からフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 ②宮城県産いわし入りのハンバーグ：植物性たんぱく(大豆)・玉葱・人参・葱・魚肉すり身(魚介類)・澱粉・ いわし・みそ(大豆)・生姜・砂糖・芋・魚醤調味料・食塩・香辛料・にんにく・植物油脂(大豆) ケチャップ：トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ③玉葱・キャベツ・人参・厚揚げ(大豆) <調味料>ショウガ・酒・砂糖・食塩・こしょう・米油・醤油(小麦・大豆) 中華だし：砂糖・ポークエキス(小麦・卵・豚肉・大豆)・玉葱粉末(小麦)・にんにく粉末(小麦)・鶏肉粉末 オイスターソース：オイスターエキス・砂糖・動物性たんぱく加水分解物・醤油(小麦・大豆)・米発酵調味 液・小麦発酵調味液 豆板醤：唐辛子・食塩・みそ(大豆)・酸味料

Bコース 4月～5月第1週④

日	南 立 表	食 材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
28 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①みそワントンメン ②枝豆とツナのサラダ ③いちごジャム	①ラーメン・チンゲン菜・人参・もやし・玉葱・鶏肉 ワンタン：小麦粉・麦たんぱく(小麦)・粉末玉葱・食塩 <調味料>生姜・にんにく・こしょう ラーメンスープ(味噌)：みそ(大豆)・豚脂・砂糖・香辛料・ごま油・ビーフエキス(小麦・生肉・大豆)・オニオンパウダー(小麦)・チキンエキス(乳・大豆・鶏肉) ショウタンDX：食塩・畜肉エキス・野菜エキス・食用油脂(動物油脂・植物油) 砂糖・乳糖・小麦粉・香辛料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・生肉・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 豚ガラ：豚肉 ②キャベツ・人参・きゅうり・枝豆(大豆)・ツナ水煮：まぐろ・野菜エキス・食塩 <調味料> イタリアンドレッシング：植物油・野菜(玉葱・赤ピーマン・椎茸)・砂糖・酢(りんご)・塩・醤油(小麦・大豆)・たん白加水分解物(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)・オリーブ・鶏肉エキス ③いちごジャム：水飴・砂糖・いちご・ゲル化剤・酸味料 コンタミ：小麦・乳・落花生・オレンジ・ごま・大豆・桃・りんご
30 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①鶏と野菜のスープ ②きのこソースハンバーグ ③マカロニサラダ	①チンゲン菜・キャベツ・玉葱・人参・鶏肉 <調味料>食塩・こしょう・米油・醤油(小麦・大豆) コンソメ：乳・鶏肉・とうもろこし・砂糖・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳成分・香辛料(小麦)・澱粉 ②しめじ・えのき・玉葱 ハンバーグ：鶏肉・玉葱・大豆たん白・パン粉(乳・小麦・大豆)・生脂・醤油(小麦・大豆)・砂糖・大豆油・豚肉・食塩・ウスターソース(りんご・大豆)・香辛料・卵白 <調味料>酒・食塩・こしょう・砂糖・オリーブオイル デミソース：小麦粉・生脂豚脂混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・生姜・玉葱粉(大豆)・にんにく粉(大豆)・調味油(小麦・大豆・鶏エキス)・香辛料・野菜エキス・香味油(大豆・小麦)・豚エキス・玉葱・酵母エキス(大豆・小麦・豚肉)・牛エキス(生肉・鶏肉・豚肉・小麦・大豆) ケチャップ：トマト・砂糖(とうもろこし)・玉葱・酢 ③きゅうり・人参・マカロニ(小麦) ハム：豚肉・でん粉・砂糖 コンタミ：卵・乳成分・小麦・生肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま・りんご <調味料>塩・こしょう・オリーブ油 マヨネーズ：植物油(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖 フレンチドレッシング：植物油(大豆)・醸造酢(小麦)・糖類・食塩・卵・澱粉・ゼラチン
5/1 (木)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②たらみりんしょうゆ焼き ③からし和え ④ミニかしわ餅	①液卵・白菜・玉葱・豆腐(大豆) <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ(大豆・米)・昆布エキス コンタミ：小麦・えび・かに・いか・生肉・鮭・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン ②たら <調味料>みりん・酒・ごま油・醤油(小麦・大豆) ③小松菜・人参・もやし ハム：豚肉・でん粉・砂糖 コンタミ：卵・乳成分・小麦・生肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま・りんご <調味料>からし めんつゆ：醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 ④かしわ餅：上新粉・砂糖・小豆・麦芽糖・還元水飴・食塩・柏葉(化粧用)
2 (金)	持参ご飯 牛乳 ①鶏ごぼう汁 ②じゃがバター茶巾 ③高野豆腐の含め煮	①白菜・ごぼう・人参・鶏肉 <調味料>昆布・食塩・酒・みりん・醤油(小麦・大豆) めんつゆ：醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 和風だしみやこ：醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ②じゃがバター茶巾：じゃがいも・鶏卵・小麦粉・澱粉・砂糖・菜種油・グリーンピース・食塩・バター(乳)・鰹だし(小麦) ③玉葱・じゃが芋・人参・鶏肉・高野豆腐(大豆) <調味料>砂糖・酒・みりん・米油・醤油(小麦・大豆) 鰹だしリッキー：鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス