

4月 給食献立表

令和8年度 人吉市学校給食センター

日	曜	主食	牛乳	おかず	おかず等に使用している食品（食物アレルギー項目を含む）	食物アレルギー除去食
10	金	ハヤシライス 白ごはん(米)		ハヤシライスの具 ココロポテトサラダ	豚肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 しめじ グリンピース ケチャップ ソース ハヤシルウ(小麦粉 ラード トマトペースト オニオンパウダー 大豆 ガリックパウダー 牛肉エキス 米粉 塩) デミグラスソース にんにく 油 じゃが芋 玉ねぎ ハム きゅうり 人参 マヨネーズ 酢	4月は除去食対応食材を使わない献立となっています。
13	月	白ごはん(米)		厚揚げの中華煮 野菜の中華和え えごまふりかけ	厚揚げ 肉団子(鶏肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 でんぷん 食塩) 玉ねぎ 人参 キャベツ もやし きくらげ 生姜 麻婆豆腐の素(鶏肉 豚肉 でん粉 醤油 水あめ ごま油 砂糖 豆板醤 ホタテエキス 塩 魚醤) 油 ごま油 うすくち 砂糖 でんぷん ハム もやし ほうれん草 キャベツ 人参 砂糖 酢 醤油 ごま油 コーン えごま 砂糖 かつお節 魚醤 塩 わかめ のり かぼちゃ 紫芋 アオサ 水あめ でんぷん 生姜 昆布	
14	火	ココアパン (小麦粉 砂糖 ココアパウダー 油 砂糖 ショートニング 塩)		スパゲティナポリタン キャベツとじゃこのサラダ	スパゲティ ハム 玉ねぎ 人参 しめじ ピーマン にんにく 油 ケチャップ ソース デミグラスソース コンソメ こしょう ちりめん キャベツ きゅうり 人参 コーン 酢 醤油 油	
15	水	あいがも米ごはん ふるさとくまさんデー (米)		チキンカレー フルーツミックス	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 しめじ ひよこ豆 にんにく グリンピース 油 ケチャップ カレールウ(小麦粉 ラード 砂糖 加粉 牛肉エキス トマトペースト 酢) にんにく でん粉 さつまいも(加粉) 白菜(加粉) キャベツ(加粉) ソース みかん バイロ 黄桃 カクテルゼリー(リンゴ果汁 ぶどう果汁 もも果汁 寒天 豆乳 砂糖)	
16	木	ミルクパン (小麦 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)		ポークビーンズ ヘルシーサラダ	豚肉 赤ワイン 大豆 人参 玉ねぎ じゃが芋 グリンピース しめじ にんにく 油 デミグラスソース(小麦粉 玉ねぎ 人参 トマト 澱粉 塩) トマト ケチャップ ソース 砂糖 塩 こしょう こんにゃく ツナ(マグロ) キャベツ 人参 きゅうり わかめ ごま 酢 醤油 塩	
17	金	わかめごはん (米 麦 わかめ 塩)		根菜のみそ汁 じゃが芋とレバーの揚げからめ	油揚げ 里芋 ごぼう 玉ねぎ 人参 しめじ えのき 大根 ねぎ みそ いりこ(だし用) じゃが芋 鶏レバー(唐揚げ) (鶏レバー でんぷん 砂糖 醤油 塩 にんにく 生姜) 枝豆 コーン 赤ピーマン みりん 砂糖 醤油 油	
20	月	白ごはん(米)		みそけんちん汁 れんこんと春雨の炒め物	鶏肉 豆腐 こんにゃく ごぼう 里芋 しいたけ 大根 人参 ねぎ いりこ(だし用) みそ 豚肉 にんにく 生姜 豆板醤 れんこん 人参 いんげん 玉ねぎ 春雨 ごま油 酒 醤油 砂糖 油	
21	火	食パン (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)		ミートボールシチュー ツナとブロッコリーのサラダ みかんジャム	ミートボール(鶏肉 玉ねぎ 人参 パン粉 でんぷん 砂糖 塩) じゃが芋 たまねぎ にんじん グリンピース エリンギ にんにく ハヤシルウ(トマト たまねぎ 砂糖 でんぷん 油) ケチャップ デミグラスソース ソース こしょう ツナ(マグロ) キャベツ ブロッコリー 人参 マヨネーズ 酢 みかん 砂糖 水あめ	
22	水	麦ごはん (米・麦)		玉ねぎのみそ汁 あおさりアジフライ ほうれん草のごま和え	玉ねぎ 豆腐 油揚げ 人参 しいたけ わかめ ねぎ みそ いりこ(だし用) あじ パン粉 あおさ粉 でんぷん 塩 油 ほうれん草 もやし 人参 醤油 砂糖 ごま	
23	木	麦ごはん (米・麦)		マーボー豆腐 パンパンジー	豚肉 豆腐 たけのこ 玉ねぎ 人参 きくらげ ねぎ 油 ごま油 みりん 赤みそ 練りごま 砂糖 醤油 酒 豆板醤 しょうが にんにく 塩 でんぷん 鶏肉 キャベツ きゅうり もやし ドレッシング(醤油 砂糖 酢 玉ねぎ 生姜 にんにく 塩 みそ 油 ごま油) トウバンジャン ホタテエキス レモン果汁	
24	金	麦ごはん (米・麦)		じゃがいものそぼろ煮 青菜とちりめん和え物	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 さつま揚げ こんにゃく 厚揚げ しいたけ いんげん 油 砂糖 みりん 醤油 キャベツ ほうれん草 人参 ちりめん わかめ ごま 醤油 砂糖 ごま油	
27	月	白ごはん(米)		春雨スープ こんにゃく入り甘辛炒め 豆乳ムース	春雨 ちくわ 人参 玉ねぎ しめじ わかめ ねぎ しょうが 種がら(スープ) 醤油 食塩 こしょう 豚肉 こんにゃく 人参 キャベツ もやし ピーマン にんにく 醤油 砂糖 酒 ごま油 オイスターソース でんぷん 豆乳 水あめ 砂糖 油 塩	
28	火	セルフパーガー (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)		鶏とウィンナーのポトフ ホキフライ レタス・一食タルタルソース	鶏肉 ウィンナー 玉ねぎ 人参 じゃが芋 セロリ しめじ ブロッコリー 油 コンソメ 白ワイン 醤油 こしょう 塩 ホキ パン粉 小麦粉 でん粉 塩 油 レタス タルタルソース(玉ねぎ ピクルス 油 酢 砂糖 塩 水あめ レモン果汁)	
30	木	黒糖パン (小麦 乳 砂糖 ショートニング 黒糖)		オニオンスープ カレーロール キャベツのドレッシング和え	ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃが芋 マカロニ パセリ コンソメ 醤油 油 塩 こしょう じゃが芋 玉ねぎ 豚肉 油 トマトペースト チャツネ(バナナ) 小麦粉 にんにく 生姜 コンソメ カレー粉 塩 キャベツ 赤ピーマン 黄ピーマン ドレッシング(醤油 昆布・かつお節(だし) 酢 塩 青じそ)	

4月の給食のおしらせ
☆ 15日(水)
今月のふるさとくまさんデーは「あいがも米」です。

おしらせ(食物アレルギー関係)
*ハムとベーコン、ウィンナーは卵不使用のものを使っています。
*マヨネーズは卵不使用のものを使っています。原料の油と大豆粉には大豆が使われています。
*令和5年度から、鶏卵とうずらの卵を「卵」として対応しています。
*献立表にはコンタミネーションに関する表示をしております。

新しいクラスでの給食が、いよいよ始まりました。マナーを守って、楽しい給食時間を過ごしましょう。