

4月 給食献立表

令和6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	水	ごはん (米)		ハヤシルウ ココロポテトサラダ	豚肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 エリンギ グリンピース ケチャップ ソース ハヤシルウ (トマト 玉ねぎ 砂糖 でん粉 油) にんにく 油 じゃが芋 ツナ 玉ねぎ 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。
11	木	ミルクパン (小麦 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)		ベーコンと野菜のポトフ マカロニサラダ	鶏肉 ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃが芋 セロリ しめじ 大根 ブロッコリー 油 チキンブイヨン コンソメ 白ワイン 醤油 塩 こしょう マカロニ きゅうり 人参 キャベツ コーン マヨネーズ 酢	
12	金	麦ごはん (米・麦)		マーボー豆腐 パンサンスー	豚肉 豆腐 大豆 たけのこ 玉ねぎ 人参 きくらげ ねぎ 油 ごま油 みりん みそ ごま 砂糖 醤油 酒 豆板醤 生姜 にんにく 塩 でん粉 ハム きゅうり 春雨 醤油 酢 砂糖	
15	月	わかめごはん (米 わかめ 塩)		若竹汁 アジフライ ほうれん草のごま和え	豆腐 人参 たけのこ わかめ えのき ねぎ かつお節・昆布 (だし用) 醤油 みりん あじ パン粉 小麦粉 塩 油 ほうれん草 もやし ごま 砂糖 醤油	
16	火	人参パン (小麦 乳 米粉 ショートニング 砂糖 マーガリン 人参)		スパゲティナポリタン ツナとブロッコリーのサラダ	スパゲティ ハム 玉ねぎ 人参 マッシュルーム 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 ツナ キャベツ ブロッコリー 人参 マヨネーズ 酢	
17	水	麦ごはん (米・麦)		みそけんちん汁 キャベツのメンチカツ きゅうりのひじき和え	豆腐 こんにゃく ごぼう 里芋 えのき 大根 人参 ねぎ いりこ (だし用) みそ 鶏肉 豚肉 玉ねぎ 人参 枝豆 コーン キャベツ パン粉 澱粉 醤油 塩 砂糖 きゅうり しそひじき (ひじき 醤油 寒天 砂糖)	
18	木	発芽玄米入りごはん (米 発芽玄米)		じゃがいものそぼろ煮 青菜とちりめんの和え物 一食のり	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 さつま揚げ こんにゃく 厚揚げ 椎茸 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	
19	金	麦ごはん (米 麦)		チキンカレー いちごいりフルーツミックス	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 エリンギ ひよこ豆 にんにく グリンピース 油 ケチャップ ソース カレールウ (小麦粉 ラード 砂糖 カレー粉 牛肉エキス トマトペースト チキンブイヨン にんにく でん粉 さつまいもパウダー 白菜パウダー キャベツパウダー) いちご みかん バイン 黄桃 カクテルゼリー	
22	月	ごはん (米)		厚揚げの中華煮 野菜とこんにゃくのサラダ	厚揚げ つくね (鶏肉 豚脂 玉ねぎ たらこ でん粉 砂糖 油 醤油 オイスターソース にんにく) 玉ねぎ 人参 キャベツ もやし きくらげ しょうが 油 ごま油 醤油 砂糖 でん粉 マーボーの素 (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) こんにゃく ツナ キャベツ 人参 きゅうり わかめ ごま 酢 醤油 酢	
23	火	黒糖パン (小麦 乳 砂糖 ショートニング 黒糖)		ラビオリスープ 鶏肉のパン粉焼き 甘夏サラダ	ベーコン ラビオリ (小麦 鶏肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 大豆 砂糖) 人参 玉ねぎ しめじ キャベツ パセリ チキンブイヨン 醤油 塩 こしょう 鶏肉 塩 こしょう オリーブオイル にんにく パン粉 パセリ 甘夏みかん キャベツ きゅうり 酢 砂糖 油 塩 こしょう	
24	水	たけのこごはん (米 たけのこ 醤油 鶏肉 あげ 塩 油 砂糖 かつお節 ぽん酢)		新玉葱のみそ汁 野菜コロッケ ゆずと大根の漬物	玉ねぎ 豆腐 油揚げ 人参 しいたけ わかめ ねぎ いりこ (だし用) みそ じゃが芋 人参 玉ねぎ コーン いんげん 小麦粉 パン粉 砂糖 塩 大根 わかめ ゆず 人参 砂糖 酢 塩	
25	木	ひのくにパン (小麦 乳 砂糖 ショートニング)		ミートボールシチュー キャベツとじゃこのサラダ	ミートボール (鶏肉 玉ねぎ 人参 パン粉 でん粉 砂糖 塩) じゃが芋 玉ねぎ 人参 グリンピース エリンギ にんにく 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 ガーリックパウダー 牛肉エキス 米粉 塩) デミグラスソース ソース 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	
26	金	ゆかりごはん (米 しそ 砂糖 酵母 リンゴ酸)		春雨スープ 鶏とレバーの揚げがらめ 豆乳ムース	ちくわ 春雨 人参 玉ねぎ えのき わかめ 小松菜 しょうが チキンスープ 醤油 塩 こしょう 鶏肉 醤油 酒 小麦粉 でんぷん 鶏レバー竜田揚げ (鶏レバー でん粉 砂糖 醤油 塩 にんにく 生姜) 枝豆 赤ピーマン 玉ねぎ 生姜 醤油 砂糖 みりん 油 豆乳 水あめ 砂糖 油 塩	
30	火	セルフパーガー用パン (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)		オニオンスープ ホキフライ レタス・食タルタルソース	ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キャベツ パセリ チキンブイヨン コンソメ 醤油 塩 こしょう ホキ パン粉 小麦粉 でん粉 塩 レタス タルタルソース (玉ねぎ ビクルス 油 砂糖 塩 水あめ レモン果汁)	

4月の給食のおしらせ
 ☆ 今月のくまさんデーは「いちご」です。(19日)
 「JAくま」から提供していただいたおいしいいちごです。

おしらせ (食物アレルギー関係)
 *ハムとベーコン、ウイ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、鶏卵とうすらの卵を「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せん。

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。

*給食の献立や食物アレルギーに関するお問い合わせは、人吉市学校給食センター 栄養教諭 (TEL 23-5052) へお願いいたします。都合により献立を変更する場合があります。