

4月 給食献立表

令和7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	木	ミルクパン (小麦 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)		鶏とウインナーのポトフ	鶏肉 ウインナー 玉ねぎ 人参 じゃが芋 セロリ しめじ キャベツ 油 チキンブイヨン コンソメ 白ワイン 醤油 塩 こしょう	
				キャベツとじゃこのサラダ	ちりめん キャベツ きゅうり 人参 コーン 酢 醤油 油	
11	金	麦ごはん (米 麦)		ハヤシライス	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 ハヤシルー(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) にんにく 油	
				揚げじゃがいものサラダ	じゃが芋 油 きゅうり キャベツ 人参 枝豆 砂糖 醤油 酢 ごま	
14	月	白ごはん (米)		厚揚げの中華煮	厚揚げ つくね(鶏肉 玉ねぎ たら パン粉 コーンチリ 砂糖 ごま油 醤油 食塩 材サ-ソース にんにく) 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	
				野菜とこんにやくのサラダ	こんにやく ツナ キャベツ 人参 きゅうり わかめ ごま 酢 醤油 食塩	
15	火	人参パン (小麦粉 乳 米粉 ショートニング 砂糖 マーガリン 人参)		ラビオリスープ	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 食塩 こしょう	
				鶏肉のパン粉焼き	鶏肉 食塩 こしょう オリーブ油 にんにく パン粉 パセリ	
				甘夏サラダ	甘夏みかん キャベツ きゅうり ドレッシング(玉ねぎ 赤ピーマン 油 酢 食塩 でんぷん かつおエキス)	
16	水	わかめごはん (米・麦・わかめ 塩)		じゃが芋のそぼろ煮	鶏ひき肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 さつま揚げ こんにやく 厚揚げ しいたけ いんげん 油 砂糖 みりん 醤油	
				大根とすき昆布の酢の物	大根 きゅうり 人参 昆布 酢 砂糖 醤油	
17	木	パインパン (小麦粉 乾燥パイン ショートニング 砂糖 乳)		ミネストローネ	ベーコン 玉ねぎ じゃが芋 大根 人参 トマト パセリ マカロニ チキンスープ 醤油 コンソメ 食塩	
				豆乳コロッケ	玉ねぎ コーン 豆乳 油 小麦粉 砂糖 ゼラチン 食塩 パン粉 でんぷん	
				ひじきサラダ	ひじき ツナ(マグロ) きゅうり キャベツ コーン マヨネーズ レモン 醤油	
18	金	麦ごはん (米・麦)		チキンカレー	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 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 チキンブイヨン にんにく でん粉 さつまいもパ-が- 白菜パ-が- キャベツが-) ソース	
				いちご入りミックスフルーツ	カクテルゼリー(リッパ) 果汁 もも果汁 寒天 豆乳 砂糖) いちご みかん パイン 桃	
21	月	白ごはん (米)		マーボー豆腐	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 みそ ごま 砂糖 醤油 酒 豆板醤 生姜 にんにく 食塩 でんぷん	
				海藻種の酢の物	海藻類 ちりめん キャベツ きゅうり 人参 わかめ ごま 酢 砂糖 醤油	
22	火	黒糖パン (小麦 乳 砂糖 ショートニング 黒糖)		スパゲティナポリタン	スパゲティ ハム 玉ねぎ 人参 しめじ ビーマン にんにく 油 ケチャップ デミグラスソース ソース コンソメ こしょう	
				ツナとブロッコリーのサラダ	ツナ(マグロ) キャベツ ブロッコリー 人参 マヨネーズ 酢	
23	水	麦ごはん (米・麦)		みそけんちん汁	豆腐 こんにやく ごぼう 里芋 えのき 大根 人参 ねぎ しいたけ(だし用) みそ	
				キャベツのミンチカツ	玉ねぎ 人参 枝豆 コーン キャベツ 鶏肉 豚肉 パン粉 でんぷん 砂糖 生姜 油	
				ピリ辛きゅうり	きゅうり 醤油 酢 砂糖 ごま 豆板醤 唐辛子	
24	木	発芽玄米入りごはん (米・発芽玄米)		肉じゃが	豚肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ しいたけ しらたき グリンピース 生姜 油 砂糖 醤油 酒 みりん	
				もやしと海藻のサラダ	わかめ 昆布 もやし きゅうり 鶏肉 人参 ドレッシング(玉ねぎ 赤ピーマン 油 酢 食塩 でんぷん かつおエキス)	
				えごまふりかけ	えごま 砂糖 かつお節 魚醤 食塩 わかめ のり かぼちゃ 紫いも あおさ 昆布 生姜	
25	金	菜めし (米 麦 広島菜 京菜 大根菜 砂糖 食塩 昆布 みそ かつお節)		汁ビーフン	ビーフン 豚肉 玉ねぎ 人参 白菜 きくらげ たけのこ ねぎ 油 醤油 チキンガラスープ ごま油 食塩 こしょう	
				鶏とさつま芋の揚げからめ	鶏肉 醤油 酒 小麦粉 でんぷん さつま芋 れんこん こんにやく 人参 枝豆 砂糖 みりん 油	
28	月	かやくごはん (米 ごぼう たけのこ 人参 しいたけ 醤油 こんにやく 鶏肉 油揚げ 油 鰹節 食塩 みりん 煮干し・カキエキス・昆布エキス)		きつねうどん	うどん かまぼこ 人参 大根 椎茸 わかめ ねぎ 昆布・かつお節(だし用) 醤油 みりん 油揚げ	
				キャベツのおかか和え	キャベツ 人参 かつお節 醤油 砂糖	
				ミニりんごゼリー	りんご 水あめ 砂糖	
30	水	白ごはん (米)		根菜のみそ汁	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 しいたけ(だし用)	
				いわし生姜煮	いわし 砂糖 醤油 本みりん でんぷん しょうが 食塩	
				たくあん和え	キャベツ きゅうり たくあん漬 昆布 醤油	

4月は除去食対応食材を使わない献立となっています。

がつ きゅうしよく
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。(18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3-ア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。

*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。