



令和6年

4月 献立予定表 (A)



薩摩川内市立川内学校給食センター

日曜	こ ん だ て め い			おもにエネルギーの もとになる食品	おもに体をつくる もとになる食品	おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料など	えいようか		下線(太字線)が引いてある食品の主な原材料 【特定原材料8品目(しょうゆ・味噌・小麦・大豆・卵・乳・魚・野菜)】
	主 食	牛 乳	お か ず					1食分 (kcal)	たんぱく (g)	
9 火	①むぎごはん 	②牛乳	③ポークカレー ④ベリーフルーツポンチ	①こめ おおむぎ ③じゃがいも サラダあぶら ④ナタデココ イチゴ&ブルーベリーゼリー	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく	③にんじん たまねぎ カリフラワー ブルーン グリーンピース りんご ④おうとう りんご パイン	③カレールー カレー ウスターソース	633 767	19.7 23.2	下線(細字)の加工食品は、給食食材の原材料名【食物アレルギー対応用】に掲載してあります。
10 水	①黒砂糖パン 	②牛乳	③五目うどん ④ツナコーンソテー	①コッペパン くろざとう ③うどん ④さんおんとう ノンエッグマヨネーズ サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④かつおフレーク	③たまねぎ にんじん ふかねぎ しいたけ えのきたけ ほうれんそう ④にんじん キャベツ ごぼう コーン	③うすくちしょうゆ みりん こんぶ かつおぶし ④うすくちしょうゆ こしょう	626 785	24.5 30.0	イチゴ&ブルーベリーゼリー 果糖ぶどう糖液糖 食物繊維 いちごピューレ ブルーベリーピューレ 増粘多糖類 野菜色素 クチナシ カロテノイド 酸味料 香料 乳酸 Ca 乳化剤 デキストリン
11 木	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③沢煮碗 ④鶏肉のみそだれ	①こめ おおむぎ ③でんぶん ④なたねあぶら さんおんとう でんぶん	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく ④いとかまぼこ ④とりにく むぎみそ	③にんじん だいこん ごぼう しいたけ はねぎ ④しょうが	③うすくちしょうゆ かつおぶし さけ ④みりん さけ こいくちしょうゆ	592 745	28.3 33.8	かつお 大豆油 野菜エキス 食塩 アミノ酸
12 金	①米粉入りカットパン 	②牛乳	③コンソメスープ ④ミートサンド	①こめこいりパン ③サラダあぶら ④サラダあぶら さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③ベーコン ④ぶたにく だいす あかいんげんまめ ひよこめ	③にんじん キャベツ たまねぎ ビーマン スッキーニ チンゲンサイ ④にんじん たまねぎ にんにく	③うすくちしょうゆ コンソメ こしょう とりがらスープ ④ケチャップ コンソメ こしょう ナツメグ のうこうソース	657 809	24.4 29.4	ベーコン 豚もも肉 大豆たん白 食塩 砂糖 酵母エキス リン酸塩 カラギーナン L-グルタミン酸 Na 香辛料抽出物
15 月	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③家常豆腐 ④海藻サラダ	①さつませんだいまい おおむぎ ③でんぶん さんおんとう ごまあぶら ④わふうドレッシング	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく だいす あつあげ こめみそ ④わかめ こんぶ あおつのまた あかつのまた しろきりんさい	③たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ グリーンピース しょうが にんにく ④にんじん きゅうり キャベツ えだまめ	③ケチャップ オイスターソース トウバンジャン さんしょう	650 788	27.8 33.2	和風ドレッシング 醸造酢 食用植物油 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ玉ねぎ にんにく しょうが 食塩 食物繊維 オニオンフレークきのこエキス 酵母エキスパウダー 酒精 アミノ酸等 カラメル色素 キサンタンガム 酸味料 寒天 麦芽糖 増粘多糖類
16 火	①コッペパン 	②牛乳	③コーンスープ ④豚肉の甘酢あんかけ	①コッペパン ③ごまあぶら でんぶん ④なたねあぶら さんおんとう でんぶん ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④ハシラ	③にんじん キャベツ たまねぎ たけのこ コーン チンゲンサイ ④にんじん たまねぎ きぬさや ビーマン	③うすくちしょうゆ ちゅうかだし とりがらスープ こしょう ④ケチャップ す うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ ウスターソース	621 764	24.1 29.1	豚肉の竜田揚げ【小麦】 豚もも肉 でん粉 砂糖 炭酸ナトリウム 炭酸カリウム 小麦粉 加工でん粉 なたね油
17 水	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③若竹すまし汁 ④照り焼きハンバーグ ⑤お祝いいちごゼリー	①さつませんだいまい おおむぎ ④さんおんとう でんぶん サラダあぶら ⑤おいわいいちごゼリー	②ぎゅうにゅう ③とうふ わかめ ④ハンバーグ	③にんじん だいこん えのきたけ こまつな たけのこ ④たまねぎ	③かつおぶし うすくちしょうゆ さけ ④こいくちしょうゆ さけ みりん	628 762	22.2 26.9	お祝いいちごゼリー いちご いちご果汁 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 植物油 豆乳クリーム 砂糖類 ぶどう糖 水あめ 乳酸 Ca 紅麴色素 増粘多糖類 酸味料 ビタミン C 乳化剤 香料 pH調整剤 ビロリン酸第二鉄 セルロース
18 木	①米粉入りパン 	②牛乳	③彩り野菜のスープ煮 ④ウイナーとポテのソテー	①こめこいりパン ③じゃがいも さんおんとう ノンエッグマヨネーズ サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④カットウイナー	③キャベツ にんじん マッシュルーム かぼちゃ ビーマン スッキーニ たまねぎ ④にんじん えだまめ パセリ	③とりがらスープ コンソメ こしょう うすくちしょうゆ ④うすくちしょうゆ こしょう	612 754	25.9 31.2	カットウイナー 豚肉 豚脂 大豆たん白 食塩 砂糖 香辛料 L-グルタミン酸 Na コラーゲンゲキシング
19 金	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③さつま汁 ④きびなごのかば焼き風	①さつませんだいまい おおむぎ ③さといも ④なたねあぶら でんぶん さんおんとう ごまあぶら ごま	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ むぎみそ こめみそ ④きびなご	③にんじん だいこん こんにゃく ごぼう ふかねぎ しょうが ④しょうが	③かつおぶし ④こいくちしょうゆ さけみりん	615 744	28.0 33.5	ひじきの佃煮 しょうゆ 砂糖 干しひじき いりごま 酵母エキス 寒天 クエン酸鉄 Na
22 月	①コッペパン 	②牛乳	③山菜スパゲッティ ④ひじきサラダ	①コッペパン ③スパゲッティ オリーブあぶら ④さんおんとう ノンエッグマヨネーズ	②ぎゅうにゅう ③とりにく ベーコン ④だいす ひじきのつくだに	③わらび いもづる きくらげ えのきたけ たまねぎ たけのこ にんじん こまつな せり にんにく しめじ ④キャベツ きゅうり にんじん コーン	③とりがらスープ うすくちしょうゆ コンソメ	653 804	27.7 33.6	つぼ漬け 干し大根 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 しょうゆ 醸造酢 香辛料 酒精 米ぬか アミノ酸ソルビトール 甘草 ステビア くちなし色素 酸味料
23 火	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③親子丼 ④五目和え	①さつませんだいまい おおむぎ ③でんぶん サラダあぶら ④ごま ごまあぶら さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく かまぼこ たまご	③にんじん たまねぎ ふかねぎ しいたけ ほうれんそう えのきたけ ④にんじん きゅうり コーン だいこん つぼづけ	③うすくちしょうゆ さけ みりん ④うすくちしょうゆ す	623 754	24.7 29.3	ポークフランク 豚肉 タピオカ 馬鈴薯 トウモロコシ 発酵調味料 砂糖 食塩 パー オニオンパウダー ガーリック メース
24 水	①味噌コッペパン 	②牛乳	③クラムチャウダー ④ホットドッグ(トマトソース)	①コッペパン ③じゃがいも でんぶん クリーム(植物性) とうにゅうマーガリン ④さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく あさり とうにゅう ④ポークフランク	③たまねぎ にんじん マッシュルーム ブロッコリー ④にんにく たまねぎ パセリ トマト	③こめこホワイトルー とりがらスープ コンソメ こしょう ④ケチャップ こいくちしょうゆ ウスターソース	640 797	28.4 34.8	お魚ふりかけ【小麦】 ドロマイト 混合削り節粉末 砂糖 ごま しょうゆ みりん 鰹風味調味料 削り節 酵母エキス 乾燥マッシュポテト でん粉 青のり 濃削り節 黒のり かぼちゃ粉末 食塩 還元水飴 昆布エキス 粉末水飴 アナトー色素 カラメル色素 ビタミン C カロチン色素
25 木	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③肉じゃが ④切干大根の酢の物 ⑤お魚ふりかけ	①さつませんだいまい おおむぎ ③じゃがいも ざらめ さんおんとう サラダあぶら ④さんおんとう ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぎゅうにく あつあげ ⑤おさかなふりかけ	③にんじん たまねぎ しらたき しょうが いんげん ④きりぼしだいこん にんじん キャベツ きゅうり	③こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん かつおぶし ④うすくちしょうゆ す	605 730	24.0 28.3	カクテルウイナー 豚肉 豚脂肪 水あめ 食塩 植物性たん白 砂糖 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩
26 金	①米粉入りパン 	②牛乳	③春のポトフ ④彩り野菜のミンチカツ	①こめこいりパン ④なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく カクテルウイナー ④いろどりやさいのミンチカツ	③にんじん たまねぎ キャベツ だいこん マッシュルーム アスパラガス	③とりがらスープ うすくちしょうゆ コンソメ こしょう	620 780	23.3 28.9	彩り野菜のミンチカツ【小麦】 たまねぎ にんじん えだまめ キャベツ とうもろこし 鶏肉 豚肉 でん粉 酵母エキス 粒状植物性たん白 砂糖 しょうが パン粉 黒こしょう 米粉加工品大豆油 加工デンプン 炭酸カルシウム ビロリン酸第二鉄
30 火	①むぎごはん 	②牛乳	③根菜のみそ汁 ④お茶入り鮭そぼろ ⑤かしわもち	①こめ おおむぎ ③じゃがいも ④ごま サラダあぶら さんおんとう ⑤かしわもち	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ むぎみそ こめみそ ④さけフレーク かつおフレーク しらすぼし	③だいこん にんじん ごぼう はねぎ ④えだまめ こなちゃ	③かつおぶし ④さけ みりん	698 828	30.8 36.6	粕餅 上新粉 砂糖 小豆 麦芽糖 食塩 還元水あめ 酵素 配合水 粕葉 鮭フレーク 大豆油 アミノ酸 食塩 バブリカ色素 紅麴

◆◆◆◆◆【献立名の番号について】献立名と、その料理に使用している食品に同じ番号をつけています。◆◆◆◆◆

◆◆◆◆◆【入園・入学・進級お祝いメニュー】は17日、【薩摩川内食育の日】は19日です。また、今年7月から9月にかけてに開催される「パリオリンピック・パラリンピック」にちなみ、今年度は【世界の料理】をテーマに提供いたします。初回の今月は24日です。◆◆◆◆◆