



令和6年

## 4月 献立予定表 (B)



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	からだ おもに体をつくる もとになる食品	からだ おもに体の調子を 整えるもとになる食品	ちょうみりょう 調味料など	えいようか		下線(太字)が引いてある食品の主な原材料 【特定原材料8品目(しょうゆ味噌の小麦類)】	
	しゅ 主食	しょく 牛乳					I杯 <sup>1杯</sup> - (kcal)	たん白質 (g)		
9 火	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 ②ぎゅうにゅう ③とりにく 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ふたにく ④かつおフレーク	③たまねぎ ふかねぎ えのきだけ 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	かつおフレーク かつお 大豆油 野菜エキス 食塩 アミノ酸 <b>イチゴ&amp;ブルーベリーゼリー</b> 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 テキストリン
10 水	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 イチゴ&ブルーベリーゼリー	②ぎゅうにゅう ③ふたにく	③にんじん たまねぎ カリフラワー グリンピース りんご ④おうとう りんご パイン	③カレールー カレーご ウスターソース	633 767	19.7 23.2	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 <b>糸かまぼこ</b> 魚肉(たら) かつお節エキス 昆布エキス でん粉(米) みりん 食塩 砂糖 酵母エキス 加工でん粉(タビオカ)
11 木	①練りカットパン 	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ふたにく だいす あかいんげんまめ ひよこまめ	③にんじん キャベツ たまねぎ ピーマン ズッキーニ チングンサイ ④にんじん たまねぎ ににく	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 のうごうソース	657 809	24.4 29.4	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 <b>和風ドレッシング</b> 醸造酢 食用植物油脂 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆエヌガ にんにく しょうが 食塩 食物繊維 オニオンフレークのこエキス 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
12 金	①練り納豆ごはん 	②牛乳	③沢煮椀 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ふたにく いとかまぼこ ④とりにく むぎみそ	③にんじん だいこん こぼう 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	<b>カットワインナー</b> 豚肉 豚脂 大豆たん白 食塩 砂糖 香辛料 L-グルタミン酸Na コラーゲンケーシング <b>お祝いいちごゼリー</b> 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 紅麹色素 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 乳化剤 香料 pH調整剤 ヒロリン酸第二鉄 セルロース <b>ハンバーグ</b> 鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たん白 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 酵母エキス トマトペースト ぶどう糖 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン 炭酸Ca セルロース ヒロリン酸第二鉄 <b>ひじきの佃煮</b> じょうゆ 砂糖 干しひじき いりごま 酵母エキス 寒天 クエン酸鉄Na <b>クリーム(植物性)</b> 大豆
15 月	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こまあぶら でんぶん ④なたねあぶら さんおんとう でんぶん こまあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④ふたにくたつあげ	③にんじん キャベツ たまねぎ たけのこ コーン チングンサイ ④にんじん たまねぎ きぬさや ピーマン	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	<b>ポークフランク</b> 豚肉 タビオカ 馬鈴薯 トウモロコシ 発酵調味料 砂糖 食塩 ベバー オニオンパウダー ガーリック メース <b>かまぼこ</b> 魚肉すり身 でん粉 米発酵調味料 食塩 <b>つば漬け</b> 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 <b>カクテルワインナー</b> 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 <b>彩り野菜のミンチカツ【小麦】</b> 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 ヒロリン酸第二鉄
16 火	①練り納豆ごはん 	②牛乳	③ジャージャンドウフ ④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 こまあぶら ④わふうドレッシング	②ぎゅうにゅう ③ふたにく あつあけ 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 グリンピース しょうが にんじん きゅうり 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	<b>ハンバーグ</b> 鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たん白 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 酵母エキス トマトペースト ぶどう糖 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン 炭酸Ca セルロース ヒロリン酸第二鉄 <b>ひじきの佃煮</b> じょうゆ 砂糖 干しひじき いりごま 酵母エキス 寒天 クエン酸鉄Na <b>クリーム(植物性)</b> 大豆
17 水	①米粉入りパン 	②牛乳	③いろどりやさいに 彩り野菜のスープ煮 ④ワインナーとポテトのソテー	①こめこいりパン ④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カットワインナー	③キャベツ にんじん なす マッシュルーム かぼちゃ ピーマン ズッキーニ 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	<b>ポークフランク</b> 豚肉 タビオカ 馬鈴薯 トウモロコシ 発酵調味料 砂糖 食塩 ベバー オニオンパウダー ガーリック メース <b>かまぼこ</b> 魚肉すり身 でん粉 米発酵調味料 食塩 <b>つば漬け</b> 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 <b>カクテルワインナー</b> 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 <b>彩り野菜のミンチカツ【小麦】</b> 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 ヒロリン酸第二鉄
18 木	①練り納豆ごはん 	②牛乳	③わかたけ若竹すまし汁 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 えのきだけ 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	<b>ハンバーグ</b> 鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たん白 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 酵母エキス トマトペースト ぶどう糖 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン 炭酸Ca セルロース ヒロリン酸第二鉄 <b>ひじきの佃煮</b> じょうゆ 砂糖 干しひじき いりごま 酵母エキス 寒天 クエン酸鉄Na <b>クリーム(植物性)</b> 大豆
19 金	①コッペパン 	②牛乳	③さんさい山菜スパゲッティ 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 サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④だいす ひじきのつくだに	③わらび いもづる きくらげ えのきだけ たまねぎ たけのこ にんじん こまつな せりめ ④キャベツ きゅうり にんじん コーン	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	653 804	27.7 33.6	<b>ポークフランク</b> 豚肉 タビオカ 馬鈴薯 トウモロコシ 発酵調味料 砂糖 食塩 ベバー オニオンパウダー ガーリック メース <b>かまぼこ</b> 魚肉すり身 でん粉 米発酵調味料 食塩 <b>つば漬け</b> 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 <b>カクテルワインナー</b> 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 <b>彩り野菜のミンチカツ【小麦】</b> 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 ヒロリン酸第二鉄
22 月	①練り納豆ごはん 	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 こまあぶら ④おいわいいちごゼリー	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ むぎみそ 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きびなご	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	<b>カクテルワインナー</b> 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 <b>彩り野菜のミンチカツ【小麦】</b> 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 ヒロリン酸第二鉄
23 火	①練りコッペパン 	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クリーム(植物性) 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 とうふ にゅう ④ボーグランク	③たまねぎ にんじん マッシュルーム ブロッコリー にんにく たまねぎ 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	<b>お魚ふりかけ【小麦】</b> ドロマイド 混合削り節粉末 砂糖 ごま しょうゆ みりん 鰯風味調味料 鮭削り節 酵母エキス 乾燥マッシュボトル でん粉 青のり 鮭削り節 黒のり かぼちゃ粉末 食塩 選元水飴 昆布エキス 粉末水飴 アノート色素 カラメル色素 ビタミンC カロチノイド色素 <b>りんごジャム</b> 水あめ 砂糖 りんご ソルビトール ベクチン 酸味料 香料 pH調整剤 酸化防止剤 乳化剤 <b>ミートボール</b> 鶏肉 たまねぎ でん粉 豚肉 選元水 あめ 植物性たん白 チキンオイル 揚げ油 調味料
24 水	①練り納豆ごはん 	②牛乳	③あやこどん親子丼 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 えのきだけ 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	<b>ほうれん草オムレツ【卵】</b> 液卵 油脂加工品(植物油脂 卵黄 食塩) ほうれんそく でん粉発酵調味料 食用卵殻粉 トレハロース 加工でん粉 <b>きのこミックス【卵】</b> 舞茸 エリンギ ぶなしめじ ひらたけ みりん 砂糖 醤油 食塩 かつおエキス チキンエキス 昆布エキス 醸造酢 清水 pH調整剤 アミノ酸等 トレハロース 酒精 オリーブリソチーム 加工デンプン <b>赤ワイン</b> 米発酵調味料 ワイン ぶどう糖 アルコール 食塩 果実色素 酸味料 酸化防止剤 (亜硝酸塩)
25 木	①米粉入りパン 	②牛乳	③はる春のポトフ 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カクテルワインナー 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	<b>ほうれん草オムレツ【卵】</b> 液卵 油脂加工品(植物油脂 卵黄 食塩) ほうれんそく でん粉発酵調味料 食用卵殻粉 トレハロース 加工でん粉 <b>きのこミックス【卵】</b> 舞茸 エリンギ ぶなしめじ ひらたけ みりん 砂糖 醤油 食塩 かつおエキス チキンエキス 昆布エキス 醸造酢 清水 pH調整剤 アミノ酸等 トレハロース 酒精 オリーブリソチーム 加工デンプン <b>赤ワイン</b> 米発酵調味料 ワイン ぶどう糖 アルコール 食塩 果実色素 酸味料 酸化防止剤 (亜硝酸塩)
26 金	①練り納豆ごはん 	②牛乳	③にく肉じゃが 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ぎゅうにゅう あつあげ いんげん ⑤おさかなふりかけ	③にんじん たまねぎ しらたき いんげん ④きりぼし 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	<b>ほうれん草オムレツ【卵】</b> 液卵 油脂加工品(植物油脂 卵黄 食塩) ほうれんそく でん粉発酵調味料 食用卵殻粉 トレハロース 加工でん粉 <b>きのこミックス【卵】</b> 舞茸 エリンギ ぶなしめじ ひらたけ みりん 砂糖 醤油 食塩 かつおエキス チキンエキス 昆布エキス 醸造酢 清水 pH調整剤 アミノ酸等 トレハロース 酒精 オリーブリソチーム 加工デンプン <b>赤ワイン</b> 米発酵調味料 ワイン ぶどう糖 アルコール 食塩 果実色素 酸味料 酸化防止剤 (亜硝酸塩)
30 火	①コッペパン 	②牛乳	③ミートボールと豆のトマト煮 ④ほうれん草オムレツ ⑤りんごジャム	①コッペパン ③オリーブあぶら さんおんとう でんぶん ⑤りんごジャム	②ぎゅうにゅう ③ミートボール ひよこまめ ④ほうれん草オムレツ	③たまねぎ きのこミックス セロリ にんにく マッシュルーム ブロッコリー トマト	③ケチャップ のうこうソース とりがらスープ コンソメ あかワイン こしょう	622 780	23.6 29.2	<b>ほうれん草オムレツ【卵】</b> 液卵 油脂加工品(植物油脂 卵黄 食塩) ほうれんそく でん粉発酵調味料 食用卵殻粉 トレハロース 加工でん粉 <b>きのこミックス【卵】</b> 舞茸 エリンギ ぶなしめじ ひらたけ みりん 砂糖 醤油 食塩 かつおエキス チキンエキス 昆布エキス 醸造酢 清水 pH調整剤 アミノ酸等 トレハロース 酒精 オリーブリソチーム 加工デンプン <b>赤ワイン</b> 米発酵調味料 ワイン ぶどう糖 アルコール 食塩 果実色素 酸味料 酸化防止剤 (亜硝酸塩)

◆◆◆◆◆【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18日、【薩摩川内食育の日】は22日です。また、今年7月から9月にかけて開催される「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】をテーマに提供します。初回の今月は23日です。◆◆◆◆◆