

日	曜	献立名			おもな材料	調味料	
		パン 又は ごはん	牛乳	おかず			
				除去食対象献立			食品
9	火	減量ミルク ねじりパン	○	焼きそば	★7中華めん、豚肉、◎7天ぷら、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、きくらげ、★5あおさ粉、菜種油	塩、◎31こしょう、◎23トマケチャップ、◎34中濃ソース、◎35ウスターソース	
				フルーツ盛り合わせ	★13フルーツ寒天、※15黄桃、※16パインアップル、★14みかん		
11	木	麦ご飯	○	牛丼	牛肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ	
				すまし汁	◎20豆腐、◎6かまぼこ、みずな、えのきたけ、※6わかめ	※5昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎27清酒、◎48しょうゆ、◎49淡口しょうゆ、塩	
12	金	食パン	○	いちごジャム	★10いちごジャム		
				レバーとだいたいの揚げ煮	◎3鶏レバー、煮だいた、※13でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	◎23トマケチャップ、砂糖、◎48しょうゆ	
				中華スープ	豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、★8たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎48しょうゆ	
15	月	麦ご飯	○	しゅうまい	★3しゅうまい	◎24食酢、◎48しょうゆ	
				豚肉のオイスターソース炒め	豚肉、こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、きくらげ、しょうが、菜種油、※13でん粉	◎27清酒、◎44オイスターソース、砂糖、◎48しょうゆ	
16	火	麦ご飯	○	さばの塩焼き	さばの塩焼き		
				だいたいの五目煮	豚肉、※8だいた、◎7天ぷら、◎13こんにやく、にんじん、いんげん、★8たけのこ、角切昆布、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ	
17	水	ワンローフ型 食パン	○	煮込みハンバーグ	★2ポークハンバーグ	※14デミグラスソース、◎23トマケチャップ、◎35ウスターソース、砂糖	
				洋風スープ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、ほうれんそう、キャベツ、たまねぎ、セロリー、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎48しょうゆ	
				スライスチーズ	◎18スライスチーズ		
18	木	麦ご飯	○	チキンカレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17 <b>ソフトチーズ</b>	◎38カレールウ、◎39ドライカレー、塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、◎37カレー粉、◎23トマケチャップ、◎35ウスターソース	
				ベーコンソテー	◎1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう	
19	金	減量 キャロット パン	○	スパゲッティミートソース	◎10 <b>スパゲッティ</b> 、豚肉、にんじん、たまねぎ、(冷)しめじ、菜種油	塩、◎31こしょう、赤ワイン、◎23トマケチャップ、トマトペースト、◎35ウスターソース	
				海藻サラダ	キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、★6海藻ミックス、菜種油	塩、◎25りんご酢、◎49淡口しょうゆ、砂糖	
				ヨーグルト	★11 <b>ヨーグルト</b>		

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

\*麦ご飯・パンにつきましては、「2024年4月～2025年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2024年4月～2025年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2024年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2024年4月分食材料名」一覧表を参照してください。

2024年4月 福岡市学校給食詳細献立表(中学校:ホ) 2/2ページ

福岡市教育委員会

日	曜	献立名			おもな材料	調味料	
		パン 又は ごはん	牛乳	おかず			
				除去食対象献立			食品
22	月	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※10がんもどき、◎13こんにゃく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ	
				野菜のツナあえ	※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、もやし	◎25りんご酢、塩、砂糖、◎48しょうゆ、◎24食酢	
				さかなそぼろ	◎51一食さかなそぼろ		
23	火	麦ご飯	○	麻婆豆腐	豚肉、だいた(フレーク)、◎20豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、しょうが、菜種油、※13でん粉	◎29おろしにんにく、砂糖、◎48しょうゆ、◎47赤だしみそ、赤唐辛子	
				こまつなの炒めもの	※3しらす干し、(冷)こまつな、もやし、キャベツ、菜種油	◎48しょうゆ、◎28本みりん	
24	水	黒糖パン	○	米粉ミルクシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、菜種油、米粉、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17 <b>ソフトチーズ</b> 、 <b>牛乳</b>	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素	
				アスパラ菜のソテー	◎1ベーコン、アスパラ菜、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう	
				プチりんごゼリー	★12プチりんごゼリー		
25	木	麦ご飯	○	きびなごフライ	★4きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎35ウスターソース	
				がめ煮	鶏肉、◎19厚揚げ、じゃがいも、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、★8たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ	
26	金	背割り米粉パン	○	ポイルドソーセージ	★1ウインナーソーセージ		
				じゃがいもと卵のスープ	<b>鶏卵</b> 鶏肉、 <b>鶏卵</b> 、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、セロリー、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎48しょうゆ	
				キャベツのカレーソテー	キャベツ、菜種油	塩、◎37カレー粉	
30	火	麦ご飯	○	鶏のから揚げ	鶏肉、※13でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック	
				春キャベツのみそ汁	◎20豆腐、※9油揚げ(カット)、青ねぎ、にんじん、キャベツ、たまねぎ、※6わかめ	※4煮干し(出し用)、◎45麦みそ、◎46米みそ	
				姪浜の味付けのり	◎50一食姪浜の味付けのり		

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

\* 麦ご飯・パンにつきましては、「2024年4月～2025年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2024年4月～2025年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2024年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2024年4月分食材料名」一覧表を参照してください。