

2022年4月 福岡市学校給食詳細献立表(小学校:口) 1/2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
8	金	減量ミルク ねじりパン	○	焼きそば	◎2中華めん、豚肉、◎43天ぷら、にんじん、青ねぎ、 キャベツ、たまねぎ、もやし、★5あおさ粉、★10菜種油	塩、◎15こしょう、◎29トマケチャップ、 ◎30中濃ソース、◎31ウスターソース	
				フルーツ盛り合わせ	★17フルーツ寒天、※15黄桃、※16バインアップル、 ★18みかん		
11	月	麦ご飯	○	牛丼	牛肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、 ★10菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ	
				すまし汁	◎41豆腐、◎42かまぼこ、みずな、えのきたけ、 ※6わかめ		※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、 ◎53清酒、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩
13	水	麦ご飯	○	きびなごフライ	★3きびなごフライ、★10菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース	
				カレー風味の肉じゃが	豚肉、じゃがいも、◎47しらたき、にんじん、 ※12いんげん、たまねぎ、★10菜種油		◎53清酒、◎19カレー粉、砂糖、◎51しょうゆ
14	木	ミルク クレーン ロールパン	○	スパゲッティミートソース	◎3 スパゲッティ 、豚肉、にんじん、たまねぎ、 (冷)しめじ、★10菜種油	塩、◎15こしょう、◎11赤ワイン、 ◎29トマケチャップ、★9トマペースト、 ◎31ウスターソース	
				フレンチサラダ	キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、★10菜種油		塩、◎9りんご酢、砂糖、◎15こしょう
15	金	麦ご飯	○	さばの塩焼き	★4さばの塩焼き	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ	
				だいずの五目煮	豚肉、だいず、◎43天ぷら、◎46こんにやく、にんじん、 ※12いんげん、★8たけのこ、※5角切昆布、★10菜種油		
18	月	ワンローフ型 食パン	○	福岡野菜の 煮込みハンバーグ	★2ポークハンバーグ	◎25デミグラスソース、◎29トマケチャップ、 ◎31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、★10菜種油		塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎51しょうゆ
19	火	麦ご飯	○	鶏のから揚げ	鶏肉、◎36でん粉、★10菜種油(揚げ油)	塩、◎15こしょう、◎14ガーリック	
				春キャベツのみそ汁	◎40厚揚げ、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、 ※6わかめ		※3煮干し(出し用)、◎48みそ、◎49みそ
20	水	麦ご飯	○	高野豆腐のうま煮	鶏肉、※11高野豆腐、◎45竹輪、にんじん、 たまねぎ、えだまめ、★8たけのこ、干しいたけ、 しょうが、★10菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ	
				甘酢あえ	◎5ロースハム、◎58緑豆はるさめ、きゅうり、もやし		塩、砂糖、◎8食酢、◎51しょうゆ
				姪浜の味付けのり	◎60一食姪浜の味付けのり		
21	木	米粉パン	○	クリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、 ★10菜種油、◎34 小麦粉(中力) 、★11 バター 、 脱脂粉乳 、◎54 ソフトチーズ 、牛乳	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素	
				ベーコンソテー	◎4ベーコン、※14(冷)ほうれんそう、 キャベツ、コーン(ホール)、★10菜種油		塩、◎15こしょう
22	金	麦ご飯	○	麻婆豆腐	豚肉、◎41豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、 干しいたけ、しょうが、★10菜種油、◎36でん粉	◎13おろしにんにく、砂糖、◎51しょうゆ、 ◎50赤だしみそ、◎18赤唐辛子	
				キャベツとわかめの 煮びたし	◎43天ぷら、キャベツ、※6わかめ、◎56かつお節		◎52淡口しょうゆ、◎10本みりん

・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、「2022年4月～2023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、「2022年4月～2023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、「2022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、「2022年4月分食材料名」一覧表を参照してください。

2022年4月 福岡市学校給食詳細献立表(小学校:口) 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
25	月	背割り コッペパン	○	トマトケチャップ	◎59一食トマトケチャップ		
				ポイルドソーセージ	★1ウイナーソーセージ		
				じゃがいもと卵のスープ	鶏卵 鶏肉、 鶏卵 、じゃがいも、にんじん、 ※14(冷)ほうれんそう、たまねぎ、★10菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎51しょうゆ	
				キャベツのソテー	キャベツ、★10菜種油	塩、◎15こしょう	
26	火	麦ご飯	○	チキンカレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、★10菜種油、 脱脂粉乳 、◎54 ソフトチーズ	◎20カレールウ、◎21ドライカレー、塩、 ◎15こしょう、◎14ガーリック、◎19カレー粉、 ◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
				こまつなの炒めもの	※7しらす干し、※13(冷)こまつな、もやし、キャベツ、 ★10菜種油	◎51しょうゆ、◎10本みりん	
27	水	キャロット ロールパン	○	レタスとコーンのリゾット	精白米、◎4ベーコン、にんじん、たまねぎ、レタス、 コーン(ホール)、★10菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、 ◎52淡口しょうゆ	
				海藻サラダ	※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、★6海藻ミックス、 ★10菜種油	◎9りんご酢、塩、◎52淡口しょうゆ、砂糖	
				ヨーグルト	★15 ヨーグルト		
28	木	食パン	○	いちごジャム	★14いちごジャム		
				レバーとじゃがいもの 揚げ煮	◎33鶏レバー、じゃがいも、★10菜種油(揚げ油)	◎29トマトケチャップ、砂糖、◎51しょうゆ	
				ワンタンスープ	★7 ワンタンの皮 、豚肉、しゅんぎく、にんじん、 たまねぎ、もやし、きくらげ、★10菜種油	◎14ガーリック、塩、◎15こしょう、 ◎23中華スープの素、◎51しょうゆ	

・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、「2022年4月～2023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、「2022年4月～2023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、「2022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、「2022年4月分食材料名」一覧表を参照してください。