

門真市教育委員会

4月9日(水)			4月10日(木)			4月11日(金)								
ごはん(50, 70, 90, 100) 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 小松菜とあげの煮浸し あかしそふりかけ			コッペパン40・50・70・80 牛乳 ワントンスープ ミートビーンズ みかんゼリー			ごはん(50, 70, 90, 100) 牛乳 むら雲汁 さわらの煮付け40・40・40・50 若竹煮								
食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	70	100	★コッペパン	1こ	1こ	米・精白米	70	100						
水	98	140	★牛乳	1本	1本	水	98	140						
★牛乳	1本	1本	鶏肉角切(皮つき1cm角)	10	15	★牛乳	1本	1本						
鶏ひき肉	18	25	塩(並塩)	0.15	0.2	にんじん・皮つき・生	5	6						
塩(並塩)	0.3	0.35	こしょう(黒)	0.02	0.03	★豆腐(木綿)	25	30						
酒	0.3	0.35	にんじん・皮つき・生	5	6	えのきたけ	6	8						
しょうが	0.8	1	はくさい	45	55	★卵	15	25						
にんじん・皮つき・生	20	25	油	0.5	0.6	みつば(切りミツバ)	2	3						
たまねぎ	50	65	ワントンの皮	5	6	塩(並塩)	0.2	0.25						
じゃがいも	80	95	もやし	15	20	しょうゆ(うすくち)	4.3	5.1						
油	0.5	0.6	ねぎ	3	4	でんぷん	2	2.5						
★ひら天	12	15	塩(並塩)	0.2	0.25	だし昆布	0.4	0.6						
砂糖	1.5	2	こしょう(白)	0.02	0.03	削り節	2.5	3						
しょうゆ(こいくち)	3.6	4	しょうゆ(うすくち)	3.8	4.6	水	135	150						
削り節	0.5	0.6	鶏がらスープ	6	8	★さわら切り身(冷)	1切	1切						
水	20	25	湯	110	130	みりん	0.5	0.6						
きょうあげ	8	12	牛ひき肉	10	12	酒	0.5	0.6						
こまつな	40	55	豚ひき肉	10	12	砂糖	3	3.5						
しょうゆ(こいくち)	2.3	3.2	塩(並塩)	0.3	0.36	しょうゆ(こいくち)	3	3.5						
砂糖	1.5	2	こしょう(黒)	0.03	0.04	水	15	18						
削り節	0.3	0.4	油	0.3	0.4	柚子酢	1	1.2						
水	7	10	★大豆(国産) 乾	10	12	きょうあげ	7	9						
ゆかり粉	1	1.2	たまねぎ	40	60	たけのこ(水煮)	15	20						
			にんじん・皮つき・生	5	10	干しわかめ	1	1.4						
			油	0.7	0.8	砂糖	2.2	2.6						
			ウスターソース	1	1.3	しょうゆ(うすくち)	3	3.8						
			ケチャップ	8	9	削り節	2	2.5						
			砂糖	0.25	0.3	水	25	35						
			塩(並塩)	0.15	0.2									
			こしょう(黒)	0.01	0.02									
			水	20	20									
			粉寒天	0.6	0.6									
			グラニュー糖	4	4									
			ゼラチン	0.1	0.1									
			★みかん(温州)果汁100%	50	50									

令和7年度4月 予定献立表

門真市教育委員会

4月14日(月)			4月15日(火)			4月16日(水)			4月17日(木)			4月18日(金)		
ごはん(50, 70, 90, 100) 牛乳 高野豆腐の煮物 ゆで干し大根のごま炒め			黒糖パン40・50・70・80 牛乳 マカロニシチュー ジャーマンポテト			ごはん(50, 70, 90, 100) 牛乳 ぼっかけ汁 キャベツと豚肉の甘みそ炒め つくだにふりかけ			きなこ揚げパン40・50・70・80 牛乳 チンゲン菜ときのこのスープ 焼きビーフン			ごはん(50, 70, 90, 100) 牛乳 厚揚げのみそ汁 かつおのうまだれ あかしそふりかけ		
食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	70	100	★黒糖パン	1こ	1こ	米・精白米	70	100	★コッペパン	1こ	1こ	米・精白米	70	100
水	98	140	★牛乳	1本	1本	水	98	140	油 (揚げ油)	8	9	水	98	140
★牛乳	1本	1本	鶏肉角切(皮つき1cm角)	10	15	★牛乳	1本	1本	★きなこ	3.5	4.5	★牛乳	1本	1本
鶏肉角切(皮付き1.5cm角)	10	15	塩 (並塩)	0.15	0.2	鶏肉角切(皮つき1cm角)	10	12	黒砂糖	4.5	5.5	にんじん・皮つき・生	10	12
塩 (並塩)	0.1	0.15	こしょう (黒)	0.02	0.02	酒	0.15	0.18	★牛乳	1本	1本	もやし	20	25
酒	0.1	0.15	たまねぎ	45	55	塩 (並塩)	0.15	0.18	にんじん・皮つき・生	6	7	はくさい	30	35
にんじん・皮つき・生	20	25	マッシュルーム	3	4	にんじん・皮つき・生	8	10	しめじ(ほんしめじ)	7	10	あつあげ	20	25
たまねぎ	45	55	油	0.7	0.8	だいこん	25	25	えのきたけ	8.5	10	ねぎ	4	5
じゃがいも	45	60	ホールコーン(冷)	10	15	はくさい	25	25	★卵	20	30	赤みそ(国産)	4	4.5
油	0.5	0.8	★バター	5	6.5	油	0.5	0.6	チンゲンサイ	30	40	米みそ	6	7
★かまぼこ	5	7	★小麦粉	5	6.5	うすあげ	2.5	3	塩 (並塩)	0.2	0.25	削り節	2.5	3
★高野豆腐 (角)	12	15	★牛乳 (調理用)	50	65	★豆腐(木綿)	25	30	こしょう (白)	0.02	0.03	水	100	130
砂糖	2	2.5	マカロニ(ツイスト)	10	12	★ちくわ	5	6	しょうゆ (うすくち)	4.7	5.6	★かつお(角切)(冷)	45	55
しょうゆ (うすくち)	3	3.7	パセリ	0.5	0.6	ねぎ	3	4	でんぷん	2	2.5	酒	0.5	0.6
削り節	0.7	1	塩 (並塩)	0.35	0.45	しょうゆ (うすくち)	4	5.5	だし昆布	0.5	0.6	でんぷん	6	7
水	30	35	こしょう (黒)	0.03	0.05	削り節	2	2.3	削り節	3	3.5	油 (揚げ油)	4	5
砂糖	0.8	1.1	鶏がらスープ	1	1.2	水	100	120	水	130	155	にんにく	0.15	0.3
しょうゆ (こいくち)	3.2	3.9	湯	50	63	豚肉スライス (3×2×0.25cm)	10	15	豚肉スライス (3×2×0.25cm)	10	12	しょうが	0.2	0.3
削り節	0.2	0.3	★チーズ	2	5	塩 (並塩)	0.15	0.2	塩 (並塩)	0.2	0.25	油	0.2	0.3
水	15	20	★生クリーム	2	3	酒	0.15	0.2	こしょう (黒)	0.02	0.03	しょうゆ (こいくち)	1.8	2.1
にんじん・皮つき・生	2	3	じゃがいも	70	80	しょうが	0.1	0.2	にんじん・皮つき・生	7	8	砂糖	1	1.2
キャベツ	25	35	油 (揚げ油)	3	4	ピーマン	8	10	たまねぎ	30	35	みりん	1	1.2
ゆで干し大根	3.5	4.2	ベーコン(ショルダー・角)	4	5	キャベツ	70	80	たけのこ(水煮)	8	10	水	3.5	4.2
★まぐろ油漬け	5	7	アスパラガス(グリーン)	10	12	油	0.5	0.6	干ししいたけ(スライス)	0.5	0.6	ゆかり粉	1	1.2
油	0.3	0.5	油	0.2	0.3	赤みそ(国産)	3	3.1	油	1	1.2			
塩 (並塩)	0.2	0.3	塩 (並塩)	0.15	0.2	砂糖	1.5	1.4	砂糖	0.2	0.3			
砂糖	0.4	0.7	こしょう (黒)	0.02	0.03	しょうゆ (こいくち)	2	2.1	しょうゆ (こいくち)	2.2	2.8			
しょうゆ (こいくち)	1.5	2				細切り昆布	1.5	1.8	ビーフン	9	10			
酢・米酢	0.5	0.6				水	12	15	きぬさや	2	3			
★ごま油	0.3	0.4				★ちりめんじゃこ	3	3.6	★ごま油	0.3	0.4			
★ごま(白)	1.5	2				★ごま(白)	2	2.4						
						★破片かつお(中厚)	1.5	1.8						
						みりん	2	2.4						
						砂糖	3	3.6						
						しょうゆ (こいくち)	1.8	2.2						
						酢・米酢	1	1.2						

令和7年度4月 予定献立表

門真市教育委員会

4月21日(月)			4月22日(火)			4月23日(水)			4月24日(木)			4月25日(金)		
ごはん(50, 70, 90, 100) 牛乳 えのきのみそ汁 三色手巻(卵) 三色手巻(鶏と小松菜) 手巻のり			コッペパン40・50・70・80 牛乳 しょうゆラーメン 豆腐の寄せ揚げ ココアビーンズ			カレーライス(55, 75, 95, 1... 牛乳 キャベツのさっと煮			パーカーパン40・50・70・80 牛乳 キャベツとフランクフルトのスープ煮 チキンカツ(30, 40)			ごはん(50, 70, 90, 100) 牛乳 麻婆豆腐 にらともやしのキムチ炒め		
食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)	食品名	小(g)	中(g)
米・精白米	70	100	★コッペパン	1こ	1こ	米・精白米	75	100	★パーカーパン	1こ	1こ	米・精白米	70	100
水	98	140	★牛乳	1本	1本	発芽玄米	7	9	★牛乳	1本	1本	水	98	140
★牛乳	1本	1本	豚肉ｽﾗｲｽ(3×2×0.25cm)	20	25	水	120	158	フランクフルト(絹引き)	20	25	★牛乳	1本	1本
にんじん・皮つき・生	10	12	塩(並塩)	0.3	0.35	豚肉ｽﾗｲｽ(3×2×0.25cm)	30	35	油	0.3	0.4	豚ひき肉	20	25
たまねぎ	30	35	こしょう(黒)	0.03	0.04	塩(並塩)	0.35	0.45	にんじん・皮つき・生	5	7	塩(並塩)	0.3	0.35
きょうあげ	8	10	にんじん・皮つき・生	10	12	こしょう(黒)	0.04	0.05	たまねぎ	20	25	こしょう(黒)	0.03	0.04
えのきたけ	6	8	たまねぎ	35	40	ワイン(赤)	1	1.5	キャベツ	60	70	キャベツ	30	40
★白玉麩	1.5	2	油	0.5	0.6	にんじん・皮つき・生	20	25	パセリ	0.3	0.4	トウバンジャン	0.1	0.15
カットわかめ	0.6	0.7	もやし	20	24	たまねぎ	60	75	塩(並塩)	0.8	0.9	しょうが	1	1.2
ねぎ	5	6	中華そば(生)	20	23	じゃがいも	40	50	こしょう(黒)	0.04	0.05	ねぎ	10	12
赤みそ(国産)	4	5.6	ねぎ	5	7	★りんご	13	15	豚骨スープ	1.5	2	油	1	1.2
米みそ	6	8.4	豚骨スープ	1	1.3	にんにく	0.3	0.4	湯	85	105	★豆腐(木綿)	80	105
削り節	2.5	3.3	塩(並塩)	0.2	0.25	しょうが	0.04	0.06	鶏肉切り身(皮なし)	1切	1切	豚骨スープ	0.5	0.7
水	120	160	こしょう(白)	0.02	0.03	油	1	1.2	塩(並塩)	0.25	0.3	みそ(濃口)	5	6
★卵	25	30	しょうゆ(こいくち)	5	7.5	塩(並塩)	1	1.3	こしょう(黒)	0.03	0.03	砂糖	0.9	1.1
砂糖	0.5	0.6	湯	110	130	しょうゆ(こいくち)	0.9	1.2	水	6	8	しょうゆ(こいくち)	2.2	2.5
塩(並塩)	0.26	0.28	★ごま油	0.3	0.4	トンカツソース	2.5	3	★小麦粉	4	6	でんぶん	3.3	3.6
油	0.75	0.9	★豆腐(木綿)	50	65	ウスターソース	2.5	3	★パン粉	6	8	湯	55	65
鶏ひき肉	25	30	★まぐろ水煮	10	15	トマトピューレ	7	10.5	油(揚げ油)	5	6	★ごま油	0.2	0.25
塩(並塩)	0.25	0.3	生しいたけ	1.5	2	油	5.3	6	トマトピューレ	4.2	4.5	にら	7	12
酒	0.25	0.3	にんじん・皮つき・生	5	6	★小麦粉	7.7	9	トンカツソース	1.5	1.8	もやし	25	35
油	0.5	0.5	ねぎ	3	3.6	カレー粉	0.55	1.1	砂糖	0.75	0.8	塩(並塩)	0.08	0.1
砂糖	1.6	2	★卵(つなぎ)	5	6	湯	85	95				はるさめ(緑豆)	3	5
しょうゆ(こいくち)	1.6	2	塩(並塩)	0.1	0.12	★牛乳	1本	1本				★ひら天	10	15
こまつな	40	50	しょうゆ(こいくち)	0.7	0.8	にんじん・皮つき・生	5	6				はくさい(キムチ)	3	6
塩(並塩)	0.3	0.4	でんぶん	1	1.5	キャベツ	40	50				油	1.1	1.3
油	0.5	0.6	油(揚げ油)	3	4	塩(並塩)	0.05	0.1				しょうゆ(こいくち)	1.6	2.5
砂糖	0.5	0.6	★ココアビーンズ	1袋	1袋	油	0.3	0.4				砂糖	0.7	1.2
しょうゆ(うすくち)	0.2	0.3				★まぐろ油漬け	10	12				酢・米酢	0.5	0.6
★ごま(白)	0.2	0.25				しょうゆ(こいくち)	1.5	2				★ごま油	0.6	0.7
手巻きのり	1袋	1袋				酢・米酢	2	2.4				★ごま(白)	0.5	0.6
						砂糖	1	1.2						
						★ごま油	0.3	0.4						

門真市教育委員会

[illegible]