2024年04月01日～2024年04月30日
学校

[週 間 献 立 表]

長久手市立長久手給食センター

単位ｇ

4月11日木曜日

袋入りうどん
牛乳
五目うどん
とうふだんご小2個中3個
塩こんぶあえ
お祝いデザート（中のみ）

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白玉うどん　２００ｇ	1個	0個		
白玉うどん　２２０ｇ	0個	1個		
牛乳	1個	1個		
ねぎ（国産秀Ｌ）	10	13		
にんじん（秀Ｌ）	10	13		
油揚げ(きざみ冷凍)	3	3.9		
若鶏モモ皮付き　国産	20	26		
干しいたけスライス	1	1.3		
かまぼこ卵抜き	5	6.5		
はくさい（秀２Ｌ）	20	26		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	5	6.5		
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
食塩	0.01	0.01		
本みりん1.8ﾘｯﾄﾙ	1.5	1.95		
とうふだんご（ごま抜き）	2個	3個		
キャベツ（秀２Ｌ）	30	39		
きゅうり（Ａ級Ｌ）	15	19.5		
塩吹こんぶ	1.5	1.95		
お祝いデザート	0個	1個		

4月12日金曜日

白飯（ライスパック）Ｎ
牛乳
あじフリッター小２中３
五目きんぴら
さつまじる

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個		
牛乳	1個	1個		
あじフリッター	2個	3個		
豚もも肉細切り　国産	10	13		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	0.6	0.6		
切ごぼうきんぴら用	20	26		
にんじん（秀Ｌ）	5	6.5		
つきこんにゃく	12	15.6		
冷凍いんげん500gカット	5	6.5		
三温（20kg袋）	1	1.3		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	2	2.6		
本みりん1.8ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
ごま油	0.4	0.52		
米サラダ油(ペットボトル)	0.4	0.52		
いりごま1kg	0.6	0.78		
若鶏胸皮なし　国産	15	19.5		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	0.5	0.65		
にんじん（秀Ｌ）	10	13		
さつまいも（紅あずま３Ｌ	25	32.5		
だいこん（秀２Ｌ）	20	26		
ねぎ（国産秀Ｌ）	8	10.4		
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7		
豆みそ	7.2	9.36		
一味とうがらし３００ｇ	0.01	0.01		
水	120	156		

4月15日月曜日

白飯（ライスパック）Ｎ
牛乳
ドライカレー
ポテトチップスサラダ
ミニトマト小２中３

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個		
牛乳	1個	1個		
豚ひき肉　国産	45	58.5		
にんじん（秀Ｌ）	30	39		
玉葱（２Ｌ）	55	71.5		
グリンピース（冷凍）	3	3.9		
ウスターソース1.8ﾘｯﾄﾙ	1.8	2.34		
カレー粉	1	1.3		
トマトケチャップ3Kg	5	6.5		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	0.9	1.17		
冷凍ブイヨン	5	6.5		
チャツネ	5	6.5		
食塩	0.1	0.13		
ブラックペッパー３００ｇ	0.05	0.07		
ショルダーベーコン短冊	8	10.4		
きゅうり（Ａ級Ｌ）	22	28.6		
キャベツ（秀２Ｌ）	30	39		
食塩	0.03	0.04		
ホワイトペッパー３００ｇ	0.02	0.03		
ポテトチップス	7	9.1		
ミニトマト（秀）	2個	3個		

4月16日火曜日

新クロスロール（乳）
牛乳
ポテトとお米のササミカツ
アスパラサラダ
ミネストローネ

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
クロスロールパン　６５ｇ	1個	0個		
クロスロールパン　６５ｇ	0個	1個		
牛乳	1個	1個		
ささみカツ(ポテトとお米	1個	0個		
ささみカツ(ポテトとお米	0個	1個		
米白絞油	5	6		
グリーンアスパラガス　Ｌ	12	15.6		
ロースハム短冊	10	13		
ホールコーン缶(1号缶)	10	13		
キャベツ（秀２Ｌ）	12	15.6		
ホワイトペッパー３００ｇ	0.04	0.05		
米酢1.8ﾘｯﾄﾙ	1.5	2		
しょうゆ	1.5	2		
米サラダ油(ペットボトル)	0.5	0.65		
上白(1kg袋)	0.5	0.7		
豚もも肉薄切り　国産	10	13		
マカロニ乾シェル	3	3.9		
セロリー（秀）	3	3.9		
玉葱（２Ｌ）	25	32.5		
にんじん（秀Ｌ）	15	19.5		
じゃがいも（秀２Ｌ）	20	26		
トマト缶ダイスカット	8	10.4		
食塩	0.2	0.26		
ホワイトペッパー３００ｇ	0.03	0.04		
冷凍ブイヨン	12	15.6		
うすくちしょうゆ	2.8	3.64		

4月17日水曜日

たけのこごはん
牛乳
根菜コロッケ
わかめじる
豆乳プリンタルト(中のみ)

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
アルファー化米	30	39		
アルファー化もち米	8	10.4		
水	50	65		
たけのこ(ゆで)	20	26		
若鶏モモ皮付き　国産	20	26		
にんじん（秀Ｌ）	10	13		
油揚げ(きざみ冷凍)	5	6.5		
干しいたけスライス	0.8	1.04		
ふき(ゆで)	3	3.9		
三温（20kg袋）	1	1.3		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	4	5.2		
米サラダ油(ペットボトル)	0.5	0.65		
うすくちしょうゆ	0.8	1.04		
本みりん1.8ﾘｯﾄﾙ	0.5	0.65		
上白(1kg袋)	0.5	0.65		
牛乳	1個	1個		
県産五目入り根菜ｺﾛｯｹ50g	1個	0個		
県産五目入り根菜ｺﾛｯｹ60g	0個	1個		
米白絞油	5	6		
木綿豆腐	25	32.5		
豚もも肉薄切り　国産	20	26		
にんじん（秀Ｌ）	8	10.4		
えのきたけ	10	13		
カットわかめ（国内産）	0.8	1.04		
ねぎ（国産秀Ｌ）	10	13		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7		

2024年04月01日～2024年04月30日
学校

[週 間 献 立 表]

長久手市立長久手給食センター

単位ｇ

4月11日木曜日

袋入りうどん
牛乳
五目うどん
とうふだんご小2個中3個
塩こんぶあえ
お祝いデザート（中のみ）

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		

4月12日金曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
あじフリッター小２中３
五目きんぴら
さつまじる

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		

4月15日月曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
ドライカレー
ポテトチップスサラダ
ミニトマト小２中３

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		

4月16日火曜日

新クロスロール（乳）
牛乳
ポテトとお米のササミカツ
アスパラサラダ
ミネストローネ

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白ワイン1.8ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
パセリ（秀）	0.8	1.04		

4月17日水曜日

たけのこごはん
牛乳
根菜コロッケ
わかめじる
豆乳プリンタルト(中のみ)

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
うすくちしょうゆ	4	5.2		
食塩	0.2	0.26		
豆乳プリンタルト	0個	1個		

2024年04月01日～2024年04月30日
学校

[週 間 献 立 表]

長久手市立長久手給食センター

単位ｇ

4月18日木曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
和風ハンバーグ
春キャベツのおかかあえ
あわせみそしる

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個		
牛乳	1個	1個		
ハンバーグ(小麦抜き) 50	1個	0個		
ハンバーグ(小麦抜き) 60	0個	1個		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	1.5	1.95		
三温（20kg袋）	1.4	1.82		
本みりん1.8ﾘｯﾄﾙ	2.7	3.5		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	0.8	1		
でんぷん	0.5	0.65		
春キャベツ	25	32.5		
にんじん（秀Ｌ）	5	6.5		
きゅうり（Ａ級Ｌ）	12	15.6		
かつおぶし　細花　500g	0.2	0.26		
しょうゆ	1.3	1.69		
上白(1kg袋)	0.6	0.78		
にんじん（秀Ｌ）	10	13		
木綿豆腐	20	26		
ねぎ（国産秀Ｌ）	8	10.4		
カットわかめ（国内産）	0.3	0.39		
油揚げ(きざみ冷凍)	4	5.2		
はくさい（秀２Ｌ）	15	19.5		
だいこん（秀２Ｌ）	15	19.5		
豆みそ	4.5	5.85		
白みそ	3	3.9		
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7		
水	130	169		

4月19日金曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
しゅうまい（小２・中３）
華風あえ
ちゅうかとうふじる
お祝いデザート（小のみ）

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個		
牛乳	1個	1個		
しゅうまい18ｇトレー入り	2個	3個		
キャベツ（秀２Ｌ）	20	26		
きゅうり（Ａ級Ｌ）	15	19.5		
ロースハム短冊	10	13		
米酢1.8ﾘｯﾄﾙ	2	2.6		
しょうゆ	2	2.6		
米サラダ油(ペットボトル)	1.2	1.56		
食塩	0.1	0.13		
上白(1kg袋)	2	2.6		
ごま油	0.3	0.39		
若鶏モモ皮付き　国産	15	19.5		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	0.5	0.65		
食塩	0.8	1.04		
ねぎ（国産秀Ｌ）	6	7.8		
たけのこレトルト１ｋｇ	8	10.4		
もやし	10	13		
木綿豆腐	20	26		
にんじん（秀Ｌ）	8	10.4		
干しいたけスライス	0.6	0.78		
カットわかめ（国内産）	0.4	0.52		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	2	2.6		
食塩	0.4	0.52		
鶏豚湯1号缶	2.5	3.2		
ブラックペッパー３００ｇ	0.04	0.05		

4月22日月曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
そぼろ丼
千草和え
すましじる

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個		
牛乳	1個	1個		
豚ひき肉　国産	40	50		
玉葱（２Ｌ）	25	32.5		
干しいたけスライス	1	1.3		
むき枝豆（国産）1Kg	3	3.9		
三温（20kg袋）	2	2.5		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	2.5	3.25		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
にんじん（秀Ｌ）	5	6.5		
米サラダ油(ペットボトル)	1	1.3		
ほうれんそう（秀）	25	32.5		
もやし	25	32.5		
油揚げ(きざみ冷凍)	4	5.2		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	0.51	0.66		
三温（20kg袋）	0.4	0.52		
本みりん1.8ﾘｯﾄﾙ	0.4	0.52		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	0.4	0.52		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	2	2.6		
上白(1kg袋)	0.9	1.17		
カットわかめ（国内産）	0.6	0.78		
かまぼこ形指定	10	13		
木綿豆腐	20	26		
えのきたけ	8	10.4		
にんじん（秀Ｌ）	10	13		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	4	5.2		

4月23日火曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
さばみそに
ささみときゅうりの梅あえ
さわにわん

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個		
牛乳	1個	1個		
さば味噌煮(八丁みそ) 50g	1個	0個		
さば味噌煮(八丁みそ) 60g	0個	1個		
ささみほぐし身　レトルト	10	13		
もやし	20	26		
きゅうり（Ａ級Ｌ）	20	26		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	1.2	1.4		
上白(1kg袋)	0.6	0.78		
米酢1.8ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
きざみ梅	0.5	0.65		
豚もも肉細切り　国産	15	19.5		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
ねぎ（国産秀Ｌ）	10	13		
木綿豆腐	20	26		
えのきたけ	8	10.4		
根みつば（秀）	5	6.5		
湯葉冷凍	2	2.6		
にんじん（秀Ｌ）	4	5.2		
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7		
うすくちしょうゆ	3.4	4.42		
食塩	0.1	0.13		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	0.8	1.04		
水	100	130		

4月24日水曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
ごぼう入りつくね（小２中
ごまあえ
しろみそのごじる

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個		
牛乳	1個	1個		
ごぼう入りつくね(小麦抜)	2個	3個		
キャベツ（秀２Ｌ）	15	19.5		
にんじん（秀Ｌ）	8	10.4		
もやし	10	13		
こまつな（秀Ｌ）	15	19.5		
しょうゆ	2	2.6		
いりごま1kg	0.8	1.04		
上白(1kg袋)	1	1.3		
だいず(水煮　レトルト)	10	13		
木綿豆腐	20	26		
ねぎ（国産秀Ｌ）	8	10.4		
油揚げ（カット）	4	5.2		
にんじん（秀Ｌ）	10	13		
だいこん（秀２Ｌ）	20	26		
板こんにゃく　短冊	8	10.4		
豚もも肉薄切り　国産	15	19.5		
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7		
白みそ	9	11.7		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	0.2	0.26		
水	130	169		

2024年04月01日～2024年04月30日
学校

[週 間 献 立 表]

長久手市立長久手給食センター

単位ｇ

4月18日木曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
和風ハンバーグ
春キャベツのおかかあえ
あわせみそしる

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		

4月19日金曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
しゅうまい（小２・中３）
華風あえ
ちゅうかとうふじる
お祝いデザート（小のみ）

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
ごま油	0.2	0.26		
お祝いデザート	1個	0個		

4月22日月曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
そぼろ丼
千草和え
すましじる

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
食塩	0.2	0.26		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7		
水	90	117		

4月23日火曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
さばみそに
ささみときゅうりの梅あえ
さわにわん

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		

4月24日水曜日

白飯（ライスパック）N
牛乳
ごぼう入りつくね（小２中
ごまあえ
しろみそのごじる

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		

2024年04月01日～2024年04月30日
学校

[週 間 献 立 表]

長久手市立長久手給食センター

単位ｇ

4月25日木曜日

チキンライス
牛乳
サーモンフライのレモンソ
やさいたっぷりスープ

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
アルファー化米	35	45		
若鶏モモ皮付き　国産	20	26		
白ワイン1.8ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
玉葱（２Ｌ）	25	32.5		
にんじん（秀Ｌ）	20	26		
マッシュルーム(ゆで)	10	13		
米サラダ油(ペットボトル)	0.5	0.65		
ウスターソース1.8ﾘｯﾄﾙ	2	2.6		
冷凍ブイヨン	10	13		
食塩	0.2	0.26		
ホワイトペッパー３００ｇ	0.02	0.03		
トマトケチャップ3Kg	11	14.3		
グリンピース(冷)6-517	3	3.9		
三温（20kg袋）	0.5	0.65		
水	60	78		
牛乳	1個	1個		
サーモンフライ　５０ｇ	1個	0個		
サーモンフライ　６０ｇ	0個	1個		
米白絞油	5	6.5		
レモン(果汁1ﾘｯﾄﾙ)	1.8	2.34		
三温（20kg袋）	2.8	3.64		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	1.8	2.34		
水	1	1.3		
ベーコンカット（短冊）	15	19.5		
じゃがいも（秀２Ｌ）	20	26		
にんじん（秀Ｌ）	10	13		
はくさい（秀２Ｌ）	25	32.5		

4月26日金曜日

白飯（ライスパック）Ｎ
牛乳
豚肉の生姜いため
キャベツとツナのあえ物
だんごじる

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個		
牛乳	1個	1個		
豚もも肉薄切り　国産	50	65		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	0.4	0.52		
食塩	0.01	0.01		
おろししょうが	1	1.2		
玉葱（２Ｌ）	30	39		
三温（20kg袋）	1.2	1.56		
本みりん1.8ﾘｯﾄﾙ	0.8	1.04		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	3.2	4.16		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	0.8	1.04		
でんぷん	0.5	0.65		
オイルツナ　フレーク	10	13		
キャベツ（秀２Ｌ）	32	41.6		
きゅうり（Ａ級Ｌ）	8	10.4		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	2.4	3.12		
上白(1kg袋)	1.8	2.34		
レモン(果汁1ﾘｯﾄﾙ)	1.3	1.69		
米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1.04		
若鶏モモ皮なし　国産	15	19.5		
米サラダ油(ペットボトル)	0.1	0.13		
清酒2ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
ジャガボール	25	32.5		
ねぎ（国産秀Ｌ）	8	10.4		
はくさい（秀２Ｌ）	10	13		
にんじん（秀Ｌ）	5	6.5		

4月30日火曜日

白飯（ライスパック）Ｎ
牛乳
愛知県産食材入りぎょうざ
棒々鶏サラダ
春雨スープ

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個		
牛乳	1個	1個		
愛知県産食材入りぎょうざ	2個	3個		
米白絞油	4	6		
ささみほぐし身　レトルト	12	15.6		
にんじん（秀Ｌ）	3	3.9		
きゅうり（Ａ級Ｌ）	25	32.5		
もやし	15	19.5		
食塩	0.1	0.13		
上白(1kg袋)	1.1	1.4		
米酢1.8ﾘｯﾄﾙ	1	1.3		
しょうゆ	2	2.6		
ごま油	0.4	0.52		
芝麻醤８００ｇ	1	1.3		
豚もも肉細切り　国産	15	19.5		
はるさめカット	4	5.2		
ねぎ（国産秀Ｌ）	10	13		
たけのこレトルト１ｋｇ	10	13		
もやし	15	19.5		
にんじん（秀Ｌ）	8	10.4		
干しいたけスライス	0.6	0.78		
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	1.3	1.69		
食塩	0.4	0.52		
鶏豚湯1号缶	4	5.2		
ブラックペッパー３００ｇ	0.04	0.05		
ごま油	0.2	0.26		

材料名 正味量

2024年04月01日～2024年04月30日
学校

[週 間 献 立 表]

長久手市立長久手給食センター

単位ｇ

4月25日木曜日	4月26日金曜日	4月30日火曜日		
チキンライス	白飯（ライスパック）N	白飯（ライスパック）N		
牛乳	牛乳	牛乳		
サーモンフライのレモンソ	豚肉の生姜いため	愛知県産食材入りぎょうざ		
やさいたっぷりスープ	キャベツとツナのあえ物	棒々鶏サラダ		
	だんごじる	春雨スープ		

材料名	正味量 小学校	正味量 中学校			材料名	正味量 小学校	正味量 中学校			材料名	正味量 小学校	正味量 中学校			材料名	正味量				材料名	正味量			
セロリー（秀）	2	2.6			干しいたけスライス	0.8	1.04																	
玉葱（２Ｌ）	25	32.5			かつお加工品(削り節)	2.7	2.7																	
パセリ（秀）	0.5	0.65			しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	3	3																	
食塩	0.2	0.26			本みりん1.8ﾘｯﾄﾙ	1	1.3																	
ホワイトペッパー３００ｇ	0.03	0.04			食塩	0.3	0.39																	
しょうゆ10ﾘｯﾄﾙ	2.5	3.25																						
冷凍ブイヨン	12	15.6																						
清酒2ﾘｯﾄﾙ	0.6	0.78																						
水	90	117																						