

令和○年度 ○月分 学校給食献立一覧表

主食別	調理別		No.	南	北	西	東	献立名	添加物	穀類	芋類	豆類	魚介類	卵	乳類	肉類	緑黄野菜	淡色野菜	くだもの	海藻きのこ	さとう	油			
米飯	揚	ミ	1					(とり五目ごはん) 米粉ほきフライ ゆでやさ みそ汁	P.ソース		じゃがいも20	豆腐30 (冷豆腐25:西) 油揚げ5 (冷油揚げ5:西) 白みそ7 赤みそ7	米粉ほきフライ 50.60				ねぎ5 にんじん15	・キャベツ35 ・きゅうり10 たまねぎ20 もやし15		えのきたけ 5		12	削節3.5		
		月曜 ミ	2					(赤飯・ごま)(中) ミンチカツ ゆでやさ いなか汁 いちごゼリー(直)※	P.ソース いちごゼリー (50)(直)※		板こんにやく 20	◎(中)いり黒ごま1.2 生揚げ20			ミンチカツ(星型) 50・60 豚肉8	にんじん10 ねぎ5	・キャベツ35 ・きゅうり10 ○ごぼう(小口)10 (ごぼう12) だいこん25	いちごゼリー 1こ(50)	干しいたけ (せん)0.8		12	削節3 みりん2 しょうゆ5.5 酢0.5(ごぼう用)			
		月曜 ミ	3					(赤飯・ごま)(小) かぼちゃコロッケ すまし汁 クレープ	P.ソース クレープ(35)	クレープ 1こ(35)		◎(小)いり黒ごま1.0 豆腐40 (冷豆腐35:東西)	かまぼこ(桜)10		かぼちゃコロッケ 50・60	みつば3	たまねぎ20 たけのこ缶10		えのきたけ 10 乾燥わかめ 0.5		12	酒2 削節3.5 しょうゆ2 白しょうゆ3			
		ミ	4					ほうれんそう入りぎょうざ ゆでやさ 中華いため煮	P.しょうゆ 乾燥小魚 (5・8)		でん粉1.2		なると巻15 乾燥小魚 1こ(5・8)	うずら卵 (チルド) 25		ほうれんそう入り ぎょうざ 18×2 18×3 豚肉25	にんじん25 冷さやえんどう5	・もやし30 たけのこ缶20 はくさい30 たまねぎ60	きくらげ(カット)0.5		12	ゴ0.5 サ2	たまりしょうゆ2.5 中華だし1 オイスターソース2		
	煮汁	月曜 ミ	5					なめし ハンバーグの和風あんかけ (焼:南北) そえやさ 白みそ汁	なめしの素 1.3		▲でん粉0.8	白みそ14 豆腐30 (冷豆腐25:西) 油揚げ5 (冷油揚げ5:西)			P. ハンバーグ 60・70 <ハンバーグ 60・70>	なめしの素1.3 ねぎ5 ・にんじん10	たまねぎ25 だいこん30 根深ねぎ10 ・キャベツ35		乾燥わかめ 0.4	▲三3	<2> ・サ2	削節3.5 ▲しょうゆ3 ▲みりん1 ▲和だし0.1 ・塩0.2 ・こしょう0.02			
		月曜 ミ	6					すりみ入りコーンしゅうまい [焼:北] ゆでやさ マーボー豆腐※	P.しょうゆ		でん粉1	赤みそ8.5 豆腐100 (冷豆腐98:東)				豚ひき肉40	ねぎ8 ・にんじん5	・もやし30 たまねぎ85 にんにく0.3 しょうが0.3 P. すりみ入りコーンしゅうまい [すりみ入りコーンしゅうまい] 20×2 20×3			三0.2	ゴ0.5 サ2 [2]	トウバンジャン0.5 たまりしょうゆ2.5 中華だし1 ケチャップ2		
		月曜 ミ	7					いろどりごはん 肉だんごのスープ煮 コーンソテー あまなつ	いろどりごはん の素2.5	いろどり ごはんの素 2.5	はるさめ6				肉だんご40 ・あらびきウインナー (5mm)20	にんじん15 チンゲンサイ20 ・パセリ0.5	もやし30 たけのこ缶15 ・コーン30 ・キャベツ20	あまなつ 1/8こ(40)	干しいたけ (せん)1		・サ2	たまりしょうゆ1 白しょうゆ4 ・塩0.3 中華だし1 こしょう0.02+・0.04			
		ミ	8					じゃがいものそぼろ煮 和風あえ かつおふりかけ	かつおふりかけ (3)		じゃがいも80 糸こんにやく15	・冷油揚げ6	揚げはんぺん10			豚ひき肉35	にんじん25+・5 冷さやいんげん5	たまねぎ50 ・きゅうり20 ・切干しだいこん2.5		・乾燥わかめ 0.8 ・糸寒天0.6	三1.5 +・2.5	サ2	たまりしょうゆ6.5 ・しょうゆ3 みりん2 酒1 ・酢3		
		月曜 ミ	9					いわしの梅煮 だんご汁 つぼ漬			いももち35	油揚げ4 (冷油揚げ4:西)	P. いわしの梅煮 40・50			角切胸肉10	にんじん15 ねぎ5	だいこん30 ◎つぼ漬15		ぶなしめじ 7			しょうゆ3 みりん2 白しょうゆ2 削節3.5		
			10					ツナそぼろ丼※ 春キャベツの豆乳カレースープ※			じゃがいも30	豆乳40	・まぐろ油漬 (ライト)50			ベーコン10	にんじん10+・25 パセリ0.5	・しょうが0.5 ・コーン20 ・ローストオニオン0.1 たまねぎ50 キャベツ30			・三2	・サ2	・しょうゆ4 ・酒2 ・削節0.5 白ぶどう酒2 洋だし1.5 純カレー0.3 塩0.5		
パン	揚 クロ ワッサ ン	ミ	11				チキンナゲット やさ トマトスープ煮※			じゃがいも30				うずら卵 (チルド) 20		ベーコン10 チキンナゲット 20×2 20×3	にんじん20+・10 イタリアントマト25 トマトジュース15	・キャベツ35 たまねぎ50 グリーンピース3 ローストオニオン0.5			三0.1	12 ・サ2	ケチャップ18 塩0.3+・0.2 洋だし0.8 赤ぶどう酒2 バジル0.05 オレガノ0.02 ・こしょう0.02		
	煮汁 ロール	ミ	12				ホワイトシチュー ※ やさ ミニトマト	P.ごま ドレッシング (300)	小麦粉7	じゃがいも55	冷白いんげん豆 (ピューレ)10			牛乳30 チーズ8 生クリーム10 脱脂粉乳 0.8	角切胸肉25	にんじん15 ◎ミニトマト1・2こ (30)	たまねぎ55 グリーンピース5 ・キャベツ35 ・きゅうり15 ・コーン20				サ2 バ6	洋だし0.8 白ぶどう酒2 塩0.8 こしょう0.06 ローリエ0.02			
麺	白玉 うどん	ミ	13				カレーあんかけ 大豆サラダ スイートポテト	P.マヨネーズ (300) スイートポテト (30)		スイートポテト 1こ(30)	▲冷大豆15 冷油揚げ6	かまぼこ20			角切もも肉25	にんじん15+・10 ねぎ10	たまねぎ50 ・コーン15 ・きゅうり10 ・キャベツ35		干しいたけ (せん)1			カレールウ14 しょうゆ2 オイスターソース1 みりん1 削節2.5 ▲塩0.1			
・デザート の代替食 なし								※ スプーン 直 直送	P クラス1本						◎三献立めミニバット				・ バット		揚げ油 ごま サラダ バター				▲下味
・鶏五目ごはんは移動可能																			○ カット済						