

令和6年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Aコース

※ 分量は1人分です。
 ※ 給食実施日は学校ごとに異なります。学校からの配布物等で確認してください。

	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	31(金)					
献立名	麦ごはん	ごはん	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	たけのごおこわ	ガハオライス(麦ごはん)					
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳					
	ユーリンチー	豚肉のしょうが炒め	肉じゃが	あじのピリカラソース	ホイコーロー	焼きさけ	豚肉と生揚げのキムチ炒め	とり肉のおろしポン酢がけ	ガハオライス(具)					
	塩だれ野菜	ごまドレッシングサラダ	切り干し大根のサラダ	ひじきと大豆の煮物	ナムル	ごま入りおひたし	塩ナムル	ごまあえ	野菜スープ					
	中華スープ	みそ汁	みそ汁	のっぺい汁	春雨スープ	豚汁	ビーフンスープ	大豆のふわふわ汁	ぶどうゼリー					
	りんごゼリー			味付けおかか		味のり								
材料名	米 90	米 99	米 90	米 90	米 90	米 90	米 90	米 58	米 95					
	麦 9	強化米(Ca) 0.65	麦 9	麦 9	麦 9	麦 9	麦 9	もち米 28	麦 9					
	強化米(Ca) 0.65	強化米(鉄) 0.25	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65					
	強化米(鉄) 0.25	水	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25					
	水		水	水	水	水	水	しょうゆ 2	水					
		牛乳 206							水					
	牛乳 206		牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206	たけのこ 18	牛乳 206				
		豚肉 90							油揚げ 6					
	鶏肉 85	玉ねぎ 40	豚肉 60	あじ 70	豚肉 80	さけ 80	豚肉 75	しょうゆ 4.5	豚ひき肉 83					
	酒 2	米油 0.8	人参 20	片栗粉 4	キャベツ 60	塩 0.75	生揚げ 25	砂糖 3	大豆ミート 7					
	片栗粉 13	しょうが 2.5	玉ねぎ 40	米油 5	長ねぎ 10	酒 2	玉ねぎ 33	酒 1	玉ねぎ 37					
	米油 3.4	しょうゆ 6.6	じゃがいも 85	長ねぎ 3	にんにく 0.7	米油 1.2	しょうが 0.7	塩 0.2	ピーマン 7					
	長ねぎ 5	みりん 1.7	米油 0.8	しょうが 0.5	しょうが 0.7		にんにく 0.3		にんにく 0.7					
	しょうが 0.2	砂糖 3.3	グリーンピース 2	にんにく 0.4	ごま油 1.6	キャベツ 25	にら 7	牛乳 206	米油 0.8					
	にんにく 0.04	片栗粉 2	砂糖 5	米油 0.4	豆板醤 0.4	もやし 25	ごま油 0.8		しょうゆ 4.5					
	ごま油 0.3	水	しょうゆ 7.5	しょうゆ 5.4	酒 2	ほうれん草 15	白菜キムチ 18	鶏肉 85	オイスターソース 2.2					
	しょうゆ 4.2		みりん 1	砂糖 3	ポークスープ 4	しょうゆ 3	しょうゆ 1.5	酒 2	酒 1.1					
	砂糖 2.8	キャベツ 38		酒 1.5	砂糖 0.7	ごま 0.9	片栗粉 13	酒 0.8	みりん 0.8					
	酢 2	人参 7	切り干し大根 3	豆板醤 0.15	しょうゆ 3.9	ごま 0.9	砂糖 1.3	米油 3.2	砂糖 0.45					
	一味唐辛子 0.01	きゅうり 11	キャベツ 25	水 9	こしょう 0.01		オイスターソース 0.6	大根 18	豆板醤 0.3					
	水 8	しょうゆ 2.6	きゅうり 13		甜面醤 7.8	豚肉 25	塩 0.1	しょうゆ 5.2	一味唐辛子 0.02					
	片栗粉 0.3	酢 1.3	しょうゆ 2.7	大豆 18	片栗粉 1.5	人参 15	こしょう 0.01	酢 2.6	塩 0.5					
	水	砂糖 1.3	酢 1.4	豚肉 18	水	大根 15	片栗粉 1.5	ゆず果汁 1.3	こしょう 0.01					
		サラダ油 1.3	砂糖 1	人参 10	ひじき 0.9	じゃがいも 35	水	砂糖 1.3	乾燥バジル 0.09					
	もやし 25	ごま 1.1	サラダ油 1	人参 10	ひじき 0.9	もやし 40	ごぼう 3	みりん 1.3						
	キャベツ 20	ごま 1.1	ごま油 1	砂糖 3	砂糖 3	小松菜 20	つきこんにゃく 18	酒 1.3	鶏肉 15					
	小松菜 20	ごま油 0.4		しょうゆ 3.5	しょうゆ 2.8	しょうゆ 2.8	米油 0.8	ほうれん草 20	人参 20					
	にんにく 0.5		もやし 25	水 6	ごま油 0.7	ごま油 0.7	長ねぎ 5	ごま油 0.5	じゃがいも 35					
	ごま油 1.2	大根 20	小松菜 12				豆腐 12	酢 1	キャベツ 20					
	塩 0.4	人参 20	豆腐 18	鶏肉 30	緑豆春雨 8	油揚げ 8	油揚げ 8	塩 0.4	ほうれん草 10					
	こしょう 0.01	えのきたけ 7	油揚げ 5	ちくわ 15	鶏肉 20	かつお節 5	かつお節 5	ごま 0.8	キャベツ 20					
	ごま 0.6	豆腐 20	かつお節 5	人参 15	人参 17	みそ 9	みそ 9	ごま 0.8	塩 0.72					
	ごま 0.6	油揚げ 8	みそ 9	大根 25	玉ねぎ 15	水 140	水 140		こしょう 0.03					
		かつお節 5	水 140	ごぼう 15	チキンスープ 9			ビーフン 9	しょうゆ 1.5					
	ベーコン 10	みそ 9		こんにゃく 10	塩 0.7	味のり 2.2	味のり 2.2	鶏肉 23	水 140					
	人参 15	水 140		小松菜 20	しょうゆ 2			人参 15						
	玉ねぎ 18			さといも 20	水 140			キャベツ 25						
	じゃがいも 25			かつお節 5				小松菜 10						
	わかめ 1.2			しょうゆ 2				チキンスープ 9						
	ポークスープ 9			塩 0.55				塩 0.9						
	塩 0.75			水 140				こしょう 0.03						
	しょうゆ 1.8			片栗粉 2.2				しょうゆ 1.2						
	水 140			水				水 140						
									大豆フレーク 7					
	りんごゼリー 40			味付けおかか 5					しょうゆ 1.7					
									塩 0.65					
									水 140					
								片栗粉 1.5						
								水						