

令和6年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

B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。

	1(水)	2(木)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)	
献立名	麦ごはん	麦ごはん	豚すき丼(麦ごはん)	ごはん	麦ごはん	ガバオライス(麦ごはん)	黒パン	麦ごはん	ごはん	麦ごはん	麦ごはん	チャーハン	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	ブルーネ発酵乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	とり肉のつけ焼き	三浦キャベツたっぷり！とり肉のポン酢炒め	豚すき丼(具)	ほっけフライ	にんにくじょうゆハンバーグ	ガバオライス(具)	ポークチャップ	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	揚げギョウザ	
	大根サラダ	からしあえ	いそあえ	五目きんぴら	コールスローサラダ	野菜スープ	フレンチサラダ	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	豆腐と白菜のスープ	
	たんたんワントンスープ	たまごスープ	ヨーグルト	いももち汁	クリームスープ	ぶどうゼリー	ABCスープ	中華スープ	みそ汁	みそ汁	のっぺい汁	ももゼリー	
		いよかんゼリー						りんごゼリー			味付けおかか		
材料名	米 90	米 90	米 95	米 99	米 90	米 95	黒パン 70	米 90	米 99	米 90	米 90	米 84	
	麦 9	麦 9	麦 9	強化米(Ca) 0.65	麦 9	麦 9		麦 9	強化米(Ca) 0.65	麦 9	麦 9	麦 7	
	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	強化米(鉄) 0.25	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	ブルーネ発酵乳 213	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(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	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	水	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	
	水	水	水		水	水		水		水	水	水	
				牛乳 206				豚肉 90					オイスターソース 1
	牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206		牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206	にんにく 0.01	牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206
				ほっけフライ 50				炒め玉ねぎ 10			豚肉 90		水
	鶏肉 90	鶏肉 85	豚肉 90	米油 7	ハンバーグ 80	豚ひき肉 83	トマトケチャップ 7.8	鶏肉 85	玉ねぎ 40	豚肉 60	あじ 70	卵 13	
	しょうが 2.6	キャベツ 40	凍り豆腐 5	中濃ソース 5	にんにく 0.3	大豆ミート 7	ウスターソース 1.6	酒 2	米油 0.8	人参 20	片栗粉 4	ハム 18	
	しょうゆ 5.5	人参 10	人参 10	しょうゆ 3.3	玉ねぎ 37	塩 0.3	片栗粉 13	しょうが 2.5	片栗粉 40	玉ねぎ 40	米油 5	長ねぎ 13	
	酒 1.3	玉ねぎ 15	白菜 40	豚肉 18	砂糖 2.6	米油 3.4	しょうゆ 6.6	じゃがいも 85	長ねぎ 3	グリーンピース 1			
		米油 1	長ねぎ 10	ごぼう 15	みりん 1.5	にんにく 0.7	ワイン 1	長ねぎ 5	みりん 1.7	米油 0.8	しょうが 0.5	米油 2.5	
	大根 38	砂糖 2.5	しらたき 15	人参 20	水 5.5	米油 0.8	米粉 1.5	しょうが 0.2	砂糖 3.3	グリーンピース 2	にんにく 0.4	塩 0.55	
	きゅうり 10	塩 0.65	えのきたけ 5	つきこんにゃく 25	片栗粉 0.3	しょうゆ 4.5	水	にんにく 0.04	片栗粉 2	砂糖 5	米油 0.4	こしょう 0.04	
	コーン 8	しょうゆ 3.5	米油 1	干しいたけ 0.6	水	オイスターソース 2.2		ごま油 0.3	水	しょうゆ 7.5	しょうゆ 5.4	オイスターソース 1.5	
	しょうゆ 2.8	酢 0.9	しょうゆ 10	米油 0.5	酒 1.1	キャベツ 35	しょうゆ 4.2	みりん 1	砂糖 3	しょうゆ 1.5	しょうゆ 1.5		
	酢 2.5	ゆず果汁 0.5	砂糖 4	砂糖 2.7	キャベツ 40	みりん 0.8	キャベツ 8	人参 38	キャベツ 38	酒 1.5			
	砂糖 1.2	片栗粉 2.5	酒 2	しょうゆ 3.6	きゅうり 15	砂糖 0.45	きゅうり 12	酢 2	人参 7	切り干し大根 3	豆板醤 0.15	牛乳 206	
	サラダ油 1.5	水		ごま 1.2	塩 0.35	豆板醤 0.3	塩 0.35	一味唐辛子 0.01	きゅうり 11	キャベツ 25	水 9		
			もやし 40		こしょう 0.03	一味唐辛子 0.02	こしょう 0.03	水 8	しょうゆ 2.6	きゅうり 13		ギョウザ 68	
	ウェーブワントン 6	もやし 45	小松菜 20	いももち 30	酢 1.5	塩 0.5	砂糖 0.6	片栗粉 0.3	酢 1.3	しょうゆ 2.7	大豆 18	米油 1.6	
	豚ひき肉 20	小松菜 15	しょうゆ 2.8	鶏肉 18	サラダ油 2	こしょう 0.01	からし粉 0.1	水	砂糖 1.3	酢 1.4	豚肉 18		
	人参 20	切り干し大根 1	のり 0.5	人参 15	ウインナー 15				サラダ油 1.3	砂糖 1	人参 10	豆腐 25	
	もやし 30	しょうゆ 3		大根 25	ウインナー 15				ごま 1.1	サラダ油 1	ひじき 0.9	鶏肉 20	
	にんにく 0.4	からし粉 0.1	ヨーグルト 80	長ねぎ 8	人参 20	鶏肉 15	サラダ油 2	キャベツ 20	ごま 1.1	ごま油 1	砂糖 3	人参 20	
	しょうが 0.4	水		小松菜 17	じゃがいも 35	人参 20		小松菜 20	ごま油 0.4		しょうゆ 3.5	白菜 45	
	米油 0.3			油揚げ 5	玉ねぎ 18	じゃがいも 35	マカロニ 7.5	にんにく 0.5		もやし 25	水 6	小松菜 13	
	小松菜 12	豚肉 20		かつお節 5	バター 0.8	キャベツ 20	ウインナー 17	ごま油 1.2	大根 20	小松菜 12		チキンスープ 9	
	ポークスープ 6	卵 13		しょうゆ 2.7	ほうれん草 10	ほうれん草 10	人参 20	塩 0.4	人参 20	豆腐 18	鶏肉 30	塩 0.75	
	チキンスープ 6	人参 10		塩 0.6	ポークスープ 9	チキンスープ 9	じゃがいも 35	こしょう 0.01	えのきたけ 7	油揚げ 5	ちくわ 15	こしょう 0.03	
	みそ 6.2	玉ねぎ 15		みりん 1	牛乳 75	塩 0.72	コーン 11	ごま 0.6	コーン 20	かつお節 5	人参 15	しょうゆ 1.7	
	みそ 2.2	しめじ 5		水 140	塩 0.85	こしょう 0.03	ポークスープ 9	ごま 0.6	油揚げ 8	みそ 9	大根 25	水 140	
	ごま 3.3	わかめ 0.4			こしょう 0.04	しょうゆ 1.5	塩 0.75		かつお節 5	水 140	ごぼう 15		
	しょうゆ 1	ポークスープ 9			ローリエ 0.01	水 140	こしょう 0.03	ベーコン 10	みそ 9		こんにゃく 10	ももゼリー 50	
	みりん 1	塩 0.77			水 45		乾燥バセリ 0.03	人参 15	水 140		小松菜 20		
	豆板醤 0.3	こしょう 0.03			米粉 6	ぶどうゼリー 40	水 160	玉ねぎ 18			さといも 20		
	水 160	しょうゆ 1.6			水			じゃがいも 25			かつお節 5		
	ごま油 0.5	水 140						わかめ 1.2			しょうゆ 2		
		片栗粉 2						ポークスープ 9			塩 0.55		
		水						塩 0.75			水 140		
								しょうゆ 1.8			片栗粉 2.2		
		いよかんゼリー 40						水 140			水		
								りんごゼリー 40			味付けおかか 5		

令和6年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

B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	ごはん	中華丼(麦ごはん)	麦ごはん	キーマカレー(麦ごはん)	麦ごはん	麦ごはん	たけのこおこわ	麦ごはん	ハッシュドポーク(麦ごはん)					
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳					
	ガリバタチキン	中華丼(具)	肉団子の甘酢あんかけ	キーマカレー(カレー)	焼きさけ	ホイコーロー	とり肉のおろしポン酢がけ	豚肉と生揚げのキムチ炒め	ハッシュドポーク(ソース)					
	粉ふきいも	わかめスープ	おひたし	もやしのサラダ	ごま入りおひたし	ナムル	ごまあえ	塩ナムル	わかめサラダ					
	肉団子のスープ	豆乳プリンタルト	五目汁		豚汁	春雨スープ	大豆のふわふわ汁	ビーフンスープ						
					味のり									
材料名	米 99	米 95	米 90	米 95	米 90	米 90	米 58	米 90	米 95					
	強化米(Ca) 0.65	麦 9	麦 9	麦 9	麦 9	麦 9	もち米 28	麦 9	麦 9					
	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(Ca) 0.65					
	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	強化米(鉄) 0.25					
		水	水	水	水	水	水	しょうゆ 2	水	水				
	牛乳 206							水						
		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	牛乳 206				
	鶏肉 90							油揚げ 6						
	玉ねぎ 38	豚肉 50	肉団子 65	豚ひき肉 70	さけ 80	豚肉 80	しょうゆ 4.5	しょうゆ 4.5	豚肉 75	豚肉 60				
	人参 20	いか 15	米油 1.2	とりにレバー 1.5	塩 0.75	キャベツ 60	砂糖 3	砂糖 3	生揚げ 25	人参 20				
	エリンギ 10	人参 10	しょうが 0.5	大豆ミート 6.5	酒 2	長ねぎ 10	酒 1	酒 1	玉ねぎ 33	玉ねぎ 25				
	にんにく 0.8	白菜 70	しょうゆ 1.9	人参 20	米油 1.2	にんにく 0.7	塩 0.2	塩 0.2	しょうが 0.7	じゃがいも 50				
	米油 0.8	長ねぎ 12	砂糖 1.2	玉ねぎ 35		しょうが 0.7			にんにく 0.3	米油 2				
	しょうゆ 7.2	干ししいたけ 0.3	酢 0.8	じゃがいも 30	キャベツ 25	ごま油 1.6	牛乳 206	牛乳 206	にら 7	炒め玉ねぎ 25				
	みりん 2.4	しょうが 0.7	水 10	キャベツ 35	もやし 25	豆板醤 0.4			ごま油 0.8	ポークスープ 6				
	砂糖 1.8	にんにく 0.3	片栗粉 0.5	米油 2	ほうれん草 15	酒 2	鶏肉 85	鶏肉 85	白菜キムチ 18	トマトケチャップ 13				
	酒 2	米油 1	水	ポークスープ 6	しょうゆ 3	ポークスープ 4	酒 2	酒 2	しょうゆ 1.5	デミグラスソース 13				
	バター 2	うずら卵 15		トマト缶 15	ごま 0.9	ごま 0.9	片栗粉 13	片栗粉 13	酒 1.5	中濃ソース 5				
	片栗粉 2	塩 0.7	白菜 40	炒め玉ねぎ 25	ごま 0.9	しょうゆ 3.9	米油 3.2	米油 3.2	砂糖 1.3	砂糖 0.7				
	水	しょうゆ 2	もやし 25	カレー粉 0.7			こしょう 0.01	大根 18	オイスターソース 0.6	塩 0.92				
		砂糖 0.3	きゅうり 8	ウスターソース 4.2	豚肉 25	甜面醤 7.8	しょうゆ 5.2	しょうゆ 5.2	塩 0.1	こしょう 0.04				
	じゃがいも 72	オイスターソース 2.6	しょうゆ 2.8	塩 1	人参 15	片栗粉 1.5	酢 2.6	酢 2.6	こしょう 0.01	ナツメグ 0.01				
	塩 0.3	ポークスープ 3.5		ワイン 1.5	大根 15	水	ゆず果汁 1.3	ゆず果汁 1.3	片栗粉 1.5	ワイン 2				
	こしょう 0.01	片栗粉 4	鶏肉 35	ナツメグ 0.01	じゃがいも 35	ごぼう 3	砂糖 1.3	砂糖 1.3	水	ローリエ 0.01				
		水	人参 20	米粉 4.5	人参 3	もやし 40	みりん 1.3	みりん 1.3		水 70				
	肉団子 35		キャベツ 15	水	つきこんにゃく 18	小松菜 20	酒 1.3	酒 1.3	もやし 40	米粉 6				
	人参 15	鶏肉 25	えのきたけ 18		米油 0.8	しょうゆ 2.8	水 3	水 3	ほうれん草 20	水				
	長ねぎ 10	人参 10	油揚げ 8	もやし 50	長ねぎ 5	ごま油 0.7	片栗粉 0.5	片栗粉 0.5	ごま油 0.5					
	もやし 25	玉ねぎ 20	かつお節 5	きゅうり 15	豆腐 12		水	水	酢 1	わかめ 1.2				
	キャベツ 30	えのきたけ 10	しょうゆ 2.3	コーン 5	油揚げ 8	緑豆春雨 8			塩 0.4	キャベツ 25				
	ポークスープ 9	わかめ 1.4	塩 0.6	しょうゆ 3	かつお節 5	鶏肉 20	キャベツ 20	キャベツ 20	ごま 0.8	人参 8				
	塩 0.7	チキンスープ 9	みりん 1	酢 2	みそ 9	人参 17	もやし 20	もやし 20	ごま 0.8	きゅうり 12				
	こしょう 0.03	塩 0.75	水 140	砂糖 0.25	水 140	玉ねぎ 15	ほうれん草 20	ほうれん草 20		しょうゆ 2.8				
	しょうゆ 1.5	しょうゆ 2		サラダ油 1.5		チキンスープ 9	しょうゆ 2.8	しょうゆ 2.8	ビーフン 9	サラダ油 1.9				
	水 140	水 130		ごま 1.8	味のり 2.2	塩 0.7	砂糖 2.2	砂糖 2.2	鶏肉 23					
	片栗粉 1					しょうゆ 2	ごま 1.7	ごま 1.7	人参 15					
	水	豆乳プリンタルト 25				水 140	ごま 1.7	ごま 1.7	キャベツ 25					
									小松菜 10					
									豚肉 24	チキンスープ 9				
									人参 20	塩 0.9				
									豆腐 20	こしょう 0.03				
									えのきたけ 15	しょうゆ 1.2				
									かつお節 5	水 140				
									大豆フレーク 7					
									しょうゆ 1.7					
									塩 0.65					
									水 140					
								片栗粉 1.5						
								水						