

令和7年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Aコーズ

※ 分量(g)は1人分です。材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
※ 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。

献立名	1 (木)		2 (金)		7 (水)		8 (木)		9 (金)		12 (月)		13 (火)		14 (水)		15 (木)		16 (金)		19 (月)		20 (火)	
	ごはん		麦ごはん		豚すき丼(麦ごはん)		麦ごはん		そぼろごはん(麦ごはん)		チキンカレー(麦ごはん)		麦ごはん		ごはん		チャーハン		チーズパン		ガバオライス(麦ごはん)		ハッシュドチキン(麦ごはん)	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	とり肉とキャベツのボン酢炒め		ほっけのたれカツ		豚すき丼(具)		ヤンニョムチキン		そぼろごはん(具)		チキンカレー(カレー)		豚肉と生揚げのオイスターソース炒め		あじのピリカラソース		肉団子の甘酢あんかけ		チキンカチャトラ		ガバオライス(具)		ハッシュドチキン(ソース)	
	ごまあえ		炒めビーフン		いそあえ		塩ナムル		塩ちゃんこ汁		もやしのサラダ		わかめサラダ		五目豆		豆腐と白菜のスープ		コールスローサラダ		ビーフンスープ		キャベツのサラダ	
	みそ汁		たまごスープ		もものタルト		野菜スープ						トックスープ		のっぺい汁		いよかんゼリー		ABCスープ					
材料名	米	99	米	90	米	95	米	90	米	95	米	95	米	90	米	99	米	84	チーズパン	70	米	95	米	95
	強化米(Ca)	0.65	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	強化米(Ca)	0.65	麦	7			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(鉄)	0.25	強化米(Ca)	0.65	牛乳	206	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	水		強化米(鉄)	0.25	オイスターソース	1	鶏肉	95	強化米(鉄)	0.25
			水		水		水		水		水		水				オイスターソース	1	鶏肉	95	水		水	
	牛乳	206													牛乳	206	しょうゆ	1	玉ねぎ	10				
			牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206			チキンスープ	6	にんにく	0.3	牛乳	206	牛乳	206
	鶏肉	85															水		エリンギ	5				
	キャベツ	40	ほっけフライ	50	豚肉	90	鶏肉	85	豚ひき肉	85	鶏肉	65	豚肉	70	片栗粉	4	卵	13	マッシュルーム	3	豚ひき肉	85	鶏肉	57
	人参	10	米油	7	凍り豆腐	5	ワイン	2	大豆ミート	8	人参	25	生揚げ	35	米油	5	米油	1	オリーブ油	0.8	大豆ミート	7	人参	23
	玉ねぎ	15	しょうゆ	3.8	人参	10	片栗粉	12	人参	20	玉ねぎ	50	もやし	35	長ねぎ	2	ハム	12	トマト缶	20	玉ねぎ	35	玉ねぎ	25
	米油	1	砂糖	3	白菜	40	米油	3.4	玉ねぎ	20	玉ねぎ	40	にら	6	しょうが	0.5	長ねぎ	10	トマトピューレ	8	ピーマン	7	じゃがいも	53
	砂糖	2.5	酒	2	長ねぎ	10	長ねぎ	2	切り干し大根	2.5	にんにく	0.13	しょうが	0.5	にんにく	0.4	グリーンピース	2	炒め玉ねぎ	5	にんにく	0.7	米油	4
	塩	0.65	みりん	0.6	しらたき	15	米油	0.2	しょうが	1.5	しょうが	0.3	にんにく	0.1	米油	0.4	米油	1.5	チキンスープ	5	米油	0.8	炒め玉ねぎ	25
	しょうゆ	3.5	水	4	えのきたけ	5	コチジャン	1.5	米油	1	米油	4	ごま油	0.8	しょうゆ	5.4	塩	0.52	塩	0.75	しょうゆ	4.5	チキンスープ	6
	酢	0.9			米油	1	しょうゆ	0.5	しょうゆ	8.8	チキンスープ	6	しょうゆ	3.7	砂糖	3	こしょう	0.04	こしょう	0.01	オイスターソース	2.2	デミグラスソース	14
	ゆず果汁	0.5	ビーフン	9	しょうゆ	10	砂糖	0.3	砂糖	3.9	炒め玉ねぎ	20	オイスターソース	3.2	酒	1.5	オイスターソース	1.5	砂糖	2	酒	1.1	トマトケチャップ	12
	片栗粉	2.5	ベーコン	6	砂糖	4	一味唐辛子	0.01	みりん	3.9	カレー粉	1.2	砂糖	1.3	豆板醤	0.15	しょうゆ	1.5	ワイン	1.5	みりん	0.8	中濃ソース	5
	水		人参	7	酒	2	トマトケチャップ	6	酒	2.8	塩	1	酒	2.5	水	9			米粉	1.5	砂糖	0.45	砂糖	0.7
			玉ねぎ	10			酒	1.5			ウスターソース	3	片栗粉	3			牛乳	206	水		一味唐辛子	0.02	塩	0.92
	もやし	40	キャベツ	20	もやし	40	みりん	1.5	鶏肉	18	しょうゆ	2	水		大豆	15			乾燥バジル	0.03	豆板醤	0.3	こしょう	0.04
	ほうれん草	20	もやし	15	ほうれん草	20	水	3	大根	28	トマトケチャップ	2.6			豚肉	15	肉団子	65			塩	0.45	ナツメグ	0.01
	しょうゆ	2.9	米油	0.6	しょうゆ	2.8	ごま	1.2	白菜	30	ローリエ	0.01	わかめ	1	人参	15	米油	1.2	キャベツ	47	こしょう	0.01	ワイン	2
	砂糖	2.3	ボークスープ	3	のり	0.5			長ねぎ	6	水	80	キャベツ	37	こんにゃく	15	しょうが	0.5	人参	8	乾燥バジル	0.09	ローリエ	0.01
	ごま	1.7	塩	0.3			もやし	20	ほうれん草	18	米粉	6	きゅうり	5	切り昆布	0.3	しょうゆ	1.9	塩	0.33			水	70
	ごま	1.7	こしょう	0.01	もものタルト	35	チキンスープ	20	チキンスープ	9	水		しょうゆ	2.8	しょうゆ	3.2	砂糖	1.2	酢	1.6	ビーフン	7	米粉	6
			しょうゆ	1.5			小松菜	20	かつお節	5					サラダ油	1.9	砂糖	2.6	酢	0.8	こしょう	0.03	鶏肉	25
	じゃがいも	35					塩	0.38	塩	0.95	もやし	50			水	8	水	10	水		サラダ油	2	人参	20
	人参	15	鶏肉	15			酢	0.8	酒	1	きゅうり	6	鶏肉	15			片栗粉	0.5			キャベツ	20	キャベツ	45
	大根	20	卵	13			ごま油	0.6	水	140			しょうゆ	2.6	大根	27	鶏肉	22	水		マカロニ	6.5	ほうれん草	18
	油揚げ	8	人参	20							酢	1.3	人参	20	人参	18	人参	18			ウインナー	12	チキンスープ	9
	えのきたけ	4	ほうれん草	20			豚肉	15			砂糖	0.25	ほうれん草	11	大根	30	鶏肉	25	人参	15	塩	0.9	しょうゆ	2.8
	かつお節	5	チキンスープ	9			人参	15			サラダ油	1.7	トック	25	小松菜	20	豆腐	22	じゃがいも	35	こしょう	0.03	酢	1.8
	みそ	9	塩	0.77			じゃがいも	35			ごま	0.8	チキンスープ	9	ごぼう	5	人参	20	コーン	13	しょうゆ	1.2	砂糖	0.24
	水	140	こしょう	0.03			大根	20			ごま	0.8	塩	0.65	さといも	18	白菜	38	ボークスープ	9	水	140	サラダ油	1.6
			しょうゆ	1.6			ほうれん草	14					こしょう	0.01	干しいたけ	0.4	ほうれん草	20	塩	0.9			ごま	0.8
			水	140			ボークスープ	9					しょうゆ	2.2	かつお節	5	チキンスープ	9	こしょう	0.03			ごま	0.8
			片栗粉	2			塩	0.75					にんにく	0.1	しょうゆ	2.5	塩	0.8	塩	0.8				
			水				こしょう	0.02					しょうが	0.1	塩	0.6	こしょう	0.03	乾燥パセリ	0.03				
							しょうゆ	1.8					水	140			水	140	しょうゆ	1.5				
						水	140									片栗粉	2.2	水	140					
																		いよかんゼリー	40					

令和7年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Aコース

※ 分量(g)は1人分です。材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
※ 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。

献立名	21 (水)		22 (木)		23 (金)		26 (月)		27 (火)		28 (水)		29 (木)		30 (金)									
	麦ごはん		ジャージャー丼(麦ごはん)		ごはん		麦ごはん		ごはん		麦ごはん		ソフトフランス		たけのこおこわ									
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		ブルーン発酵乳		牛乳									
	かつおのフライ		ジャージャー丼(具)		とり肉のつけ焼き		とり肉のから揚げ		生揚げと野菜のカレーそぼろ煮		てり焼きハンバーグ		チキンフリカッセ		かじきのこはく揚げ									
	おひたし		春雨スープ		五目きんぴら		ナムル		浅漬け		スバゲッティのケチャップあえ		ジャーマンポテト		切り干し大根のサラダ									
	豚汁		ブルーベリータルト		みそ汁		だんご汁		みそ汁		ジュリエンスープ		ほうれん草のサラダ		沢煮わん									
	ひじきのつくだ煮										ヨーグルト				ぶどうゼリー									
材料名	米	90	米	95	米	99	米	90	米	99	米	90	ソフトフランス	70	米	58								
	麦	9	麦	9	強化米(Ca)	0.65	麦	9	強化米(Ca)	0.65	麦	9			もち米	28								
	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(鉄)	0.25	強化米(Ca)	0.65	ブルーン発酵乳	213	強化米(Ca)	0.65								
	強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25	水		強化米(鉄)	0.25	水		強化米(鉄)	0.25			強化米(鉄)	0.25								
	水		水				水				水		鶏肉	95	しょうゆ	1								
					牛乳	206			牛乳	206			ワイン	2	水									
	牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206			牛乳	206	玉ねぎ	37	たけのこ	15								
					鶏肉	90			生揚げ	30			エリンギ	5	油揚げ	5								
	かつおフライ	60	豚ひき肉	85	しょうが	2.5	鶏肉	85	豚ひき肉	45	ハンバーグ	80	マッシュルーム	5	しょうゆ	4								
	米油	8.4	大豆ミート	7	しょうゆ	5.5	塩	0.6	人参	20	しょうゆ	3.6	米油	1	砂糖	2.7								
	中濃ソース	5	とりレバー	1	酒	1.3	こしょう	0.05	玉ねぎ	25	砂糖	1.8	牛乳	50	酒	1								
			人参	15			ワイン	2	じゃがいも	60	みりん	1.8	チキンスープ	8	塩	0.18								
	キャベツ	20	長ねぎ	8	豚肉	15	片栗粉	12	米油	0.5	水	4.5	塩	0.9	水	2								
	もやし	20	もやし	45	ごぼう	15	米油	3.4	グリーンピース	2	片栗粉	0.5	こしょう	0.04										
	ほうれん草	20	しょうが	1	人参	20			しょうゆ	5.5	水		ナツメグ	0.03	牛乳	206								
	しょうゆ	2.8	干しいたけ	0.5	つきこんにやく	25	もやし	45	砂糖	3.8			ローリエ	0.01										
			ごま油	0.8	干しいたけ	0.4	ほうれん草	20	酒	1	スパゲッティ	10	米粉	6	かじき	80								
	豚肉	15	ボークスूप	4	米油	0.8	しょうゆ	2.8	塩	0.35	ベーコン	8	水		しょうゆ	3.2								
	人参	20	みそ	6	砂糖	2.8	ごま油	0.9	カレー粉	0.4	人参	5	生クリーム	2	みそ	2								
	大根	20	甜面醤	6	しょうゆ	3.8			片栗粉	1.5	玉ねぎ	15	乾燥バセリ	0.03	しょうが	1.5								
	じゃがいも	35	砂糖	1	ごま	1	白玉もち	30	水		オリーブ油	0.7			酒	2								
	ごぼう	3	酒	2			豚肉	18			ボークスूप	2	じゃがいも	62	片栗粉	15								
	米油	0.5	みりん	1	じゃがいも	35	人参	20	キャベツ	33	トマトケチャップ	5	ウインナー	7	米油	5.5								
	長ねぎ	6	豆板醤	0.3	キャベツ	25	大根	28	大根	20	トマトピューレ	4	玉ねぎ	10										
	豆腐	25	水	10	大根	14	油揚げ	8	きゅうり	5	中濃ソース	1.8	米油	0.7	切り干し大根	2.5								
	油揚げ	8	片栗粉	1.5	小松菜	14	かつお節	5	塩	0.38	砂糖	0.3	塩	0.36	もやし	20								
	かつお節	5			油揚げ	8	しょうゆ	2.7	ごま	0.9	塩	0.22	こしょう	0.02	小松菜	20								
	みそ	9	緑豆春雨	7	かつお節	5	塩	0.6	ごま	0.9	こしょう	0.01			しょうゆ	2.5								
	水	140	鶏肉	25	みそ	9	みりん	1			ナツメグ	0.01	ほうれん草	28	酢	1.5								
	ひじき佃煮	6	玉ねぎ	15	水	140	水	140	もやし	30	米粉	1	キャベツ	20	砂糖	0.8								
			キャベツ	15					ほうれん草	18	水		コーン	10	サラダ油	0.8								
			ほうれん草	15					かつお節	5			しょうゆ	2.6	ごま油	0.8								
			チキンスープ	9					みそ	9	鶏肉	15	酢	1.7	ごま	0.8								
			塩	0.75					水	140	人参	15	砂糖	0.25	ごま	0.8								
			こしょう	0.03							玉ねぎ	10	サラダ油	1.5										
			しょうゆ	1.7					ヨーグルト	70	キャベツ	30			豚肉	20								
			水	140							米油	0.4			人参	18								
											小松菜	15			白菜	25								
											チキンスープ	9			長ねぎ	6								
											塩	0.78			干しいたけ	0.35								
										こしょう	0.03			かつお節	5									
										しょうゆ	1.3			塩	0.6									
										水	140			しょうゆ	2.8									
														みりん	1									
														水	140									
																	</							