

令和7年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

B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)				
	麦ごはん		ごはん		豚すき丼 (麦ごはん)		そぼろごはん (麦ごはん)		麦ごはん		チキンカレー (麦ごはん)		ごはん		麦ごはん		チーズパン		チャーハン		麦ごはん		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				
	ほっけのたれカツ		とり肉とキャベツのボン酢炒め		豚すき丼 (具)		そぼろごはん (具)		ヤンニョムチキン		チキンカレー (カレー)		あじのピリカラソース		鶏肉と生揚げのオイスターソース炒め		チキンカチャトーラ		肉団子の甘酢あんかけ		とり肉のから揚げ		とり肉のつけ焼き				
	炒めビーフン		ごまあえ		いそあえ		塩ちゃんこ汁		塩ナムル		もやしのサラダ		五目豆		わかめサラダ		コールスローサラダ		豆腐と白菜のスープ		ナムル		五目きんぴら				
	たまごスープ		みそ汁		もものタルト				野菜スープ				のっぺい汁		トックスープ		ABCスープ		いよかんゼリー		だんご汁		みそ汁				
材料名	米	90	米	99	米	95	米	95	米	90	米	95	米	99	米	90	チーズパン	70	米	84	米	90	米	99			
	麦	9	強化米 (Ca)	0.65	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	強化米 (Ca)	0.65	麦	9	麦	7	麦	7	麦	9	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	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	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	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		水		水				水		鶏肉	95	オイスターソース	1	水						
			牛乳	206										牛乳	206		玉ねぎ	10		しょうゆ	1			牛乳	206		
	牛乳	206			牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206	にんにく	0.3	チキンスープ	6	牛乳	206					
			鶏肉	85									あじ	70			エリンギ	5		水				鶏肉	90		
	ほっけフライ	50	キャベツ	40	豚肉	90	豚ひき肉	85	鶏肉	85	鶏肉	65	片栗粉	4	豚肉	70	マッシュルーム	3	卵	13	鶏肉	85	しょうが	2.5			
	米油	7	人参	10	凍り豆腐	5	大豆ミート	8	ワイン	2	人参	25	米油	5	生揚げ	30	オリーブ油	0.8	米油	1	塩	0.6	しょうゆ	5.5			
	しょうゆ	3.8	玉ねぎ	15	人参	10	人参	20	片栗粉	12	じゃがいも	50	長ねぎ	2	もやし	35	トマト缶	20	ハム	12	こしょう	0.05	酒	1.3			
	砂糖	3	米油	1	白菜	40	玉ねぎ	20	米油	3.4	玉ねぎ	40	しょうが	0.5	にら	6	トマトピューレ	8	長ねぎ	10	ワイン	2					
	酒	2	砂糖	2.5	長ねぎ	10	切り干し大根	2.5	長ねぎ	2	にんにく	0.13	にんにく	0.4	しょうが	0.5	炒め玉ねぎ	5	グリんピース	2	片栗粉	12	豚肉	15			
	みりん	0.6	塩	0.65	しらす	15	しょうが	1.5	米油	0.2	しょうが	0.3	米油	0.4	にんにく	0.1	チキンスープ	5	米油	1.5	米油	3.4	ごぼう	15			
	水	4	しょうゆ	3.5	えのきたけ	5	米油	1	コチジャン	1.5	米油	4	しょうゆ	5.4	ごま油	0.8	塩	0.75	塩	0.52				人参	20		
			酢	0.9	米油	1	しょうゆ	8.8	しょうゆ	0.5	チキンスープ	6	砂糖	3	しょうゆ	3.7	こしょう	0.01	こしょう	0.04	もやし	45	つきごんにやく	25			
	ビーフン	9	ゆず果汁	0.5	しょうゆ	10	砂糖	3.9	砂糖	0.3	炒め玉ねぎ	20	酒	1.5	オイスターソース	3.2	砂糖	2	オイスターソース	1.5	ほうれん草	20	干しいたけ	0.4			
	ベーコン	6	片栗粉	2.5	砂糖	4	みりん	3.9	一味唐辛子	0.01	カレー粉	1.2	豆板醤	0.15	砂糖	1.3	ワイン	1.5	しょうゆ	1.5	しょうゆ	2.8	米油	0.8			
	人参	7	水		酒	2	酒	2.8	トマトケチャップ	6	塩	1	水	9	酒	2.5	米粉	1.5			ごま油	0.9	砂糖	2.8			
	玉ねぎ	10							酒	1.5	ウスターソース	3.3			片栗粉	3	水		牛乳	206			しょうゆ	3.8			
	キャベツ	20	もやし	40	もやし	40	鶏肉	18	みりん	1.5	しょうゆ	2	大豆	15	水		乾燥バジル	0.03			白玉もち	30	ごま	1			
	もやし	15	ほうれん草	20	ほうれん草	20	大根	28	水	3	トマトケチャップ	2.6	豚肉	15			肉団子	65	豚肉	18							
	米油	0.6	しょうゆ	2.9	しょうゆ	2.8	白菜	30	ごま	1.2	ローリエ	0.01	人参	15	わかめ	1	キャベツ	47	米油	1.2	人参	20	じゃがいも	35			
	ボークスープ	3	砂糖	2.3	のり	0.5	長ねぎ	6			水	80	ごんにやく	15	キャベツ	37	人参	8	しょうが	0.5	大根	28	キャベツ	25			
	塩	0.3	ごま	1.7			ほうれん草	18	もやし	20	キャベツ	20	米粉	6	切り昆布	0.3	きゅうり	5	酢	0.33	油揚げ	8	大根	14			
	こしょう	0.01	ごま	1.7	もものタルト	35	チキンスープ	9	水		水		しょうゆ	3.2	しょうゆ	2.8	サラダ油	1.9	こしょう	0.03	酢	0.8	しょうゆ	2.7			
	しょうゆ	1.5					かつお節	5	小松菜	20			砂糖	2.6			砂糖	2.6	こしょう	0.03	酢	0.8	しょうゆ	2.7			
			じゃがいも	35			塩	0.95	塩	0.38	もやし	50	水	8			水	8	サラダ油	2	水	10	塩	0.6			
	鶏肉	15	人参	15			酒	1	酢	0.8	きゅうり	6			鶏肉	15			片栗粉	0.5	みりん	1	みそ	9			
	卵	13	大根	20			水	140	ごま油	0.6	しょうゆ	2.6	鶏肉	22	大根	27	マカロニ	6.5	水		水	140	水	140			
	人参	20	油揚げ	8							ごま油	0.6	人参	18	人参	20	ウインナー	12									
	ほうれん草	20	えのきたけ	4							豚肉	15	砂糖	0.25	大根	30	ほうれん草	11	人参	15	鶏肉	25					
	チキンスープ	9	かつお節	5							人参	15	サラダ油	1.7	小松菜	20	トック	25	じゃがいも	35	豆腐	22					
	塩	0.77	みそ	9							じゃがいも	35	ごま	0.8	ごぼう	5	チキンスープ	9	コーン	13	人参	20					
	こしょう	0.03	水	140							大根	20	ごま	0.8	さといも	18	塩	0.65	ボークスープ	9	白菜	38					
	しょうゆ	1.6									ほうれん草	14			干しいたけ	0.4	こしょう	0.01	塩	0.9	ほうれん草	20					
	水	140									ボークスープ	9			かつお節	5	しょうゆ	2.2	こしょう	0.03	チキンスープ	9					
	片栗粉	2									塩	0.75			しょうゆ	2.5	にんにく	0.1	水	160	塩	0.8					
	水										こしょう	0.02			塩	0.6	しょうが	0.1	乾燥パセリ	0.03	こしょう	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						

令和7年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

B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)									
	ジャージャー丼(麦ごはん)		麦ごはん		ハッシュドチキン(麦ごはん)		ガバオライス(麦ごはん)		麦ごはん		ごはん		たけのこおこわ		ソフトフランス									
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		ブルーン発酵乳									
	ジャージャー丼(具)		かつおのフライ		ハッシュドチキン(ソース)		ガバオライス(具)		てり焼きハンバーグ		生揚げと野菜のカレーをぼろ煮		かじきのこはく揚げ		チキンフリカッセ									
	春雨スープ		おひたし		キャベツのサラダ		ビーフンスープ		スパゲッティのケチャップあえ		浅漬け		切り干し大根のサラダ		ジャーマンポテト									
	ブルーベリータルト		豚汁						ジュリエンスープ		みそ汁		沢煮わん		ほうれん草のサラダ									
材料名																								
	米	95	米	90	米	95	米	95	米	90	米	99	米	58	ソフトフランス	70								
	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	強化米(Ca)	0.65	もち米	28										
	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	ブルーン発酵乳	213								
	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										
	水		水		水		水		水				しょうゆ	1	鶏肉	95								
											牛乳	206	水		ワイン	2								
	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206			たけのこ	15	玉ねぎ	37								
											生揚げ	30	油揚げ	5	エリンギ	5								
	豚ひき肉	85	かつおフライ	60	鶏肉	57	豚ひき肉	85	ハンバーグ	80	豚ひき肉	45	しょうゆ	4	マッシュルーム	5								
	大豆ミート	7	米油	8.4	人参	23	大豆ミート	7	しょうゆ	3.6	人参	20	砂糖	2.7	米油	1								
	とりレバー	1	中濃ソース	5	玉ねぎ	25	玉ねぎ	35	砂糖	1.8	玉ねぎ	25	酒	1	牛乳	50								
	人参	15			じゃがいも	53	ピーマン	7	みりん	1.8	じゃがいも	60	塩	0.18	チキンスープ	8								
	長ねぎ	8	キャベツ	20	米油	4	にんにく	0.7	水	4.5	米油	0.5	水	2	塩	0.9								
	もやし	45	もやし	20	炒め玉ねぎ	25	米油	0.8	片栗粉	0.5			グリーンピース	2	こしょう	0.04								
	しょうが	1	ほうれん草	20	チキンスープ	6	しょうゆ	4.5	水		しょうゆ	5.5	牛乳	206	ナツメグ	0.03								
	干しいたいけ	0.5	しょうゆ	2.8	デミグラスソース	14	オイスターソース	2.2			砂糖	3.8			ローリエ	0.01								
	ごま油	0.8			トマトケチャップ	12	酒	1.1	スパゲッティ	10			かじき	80	米粉	6								
	ボークスープ	4	豚肉	15	中濃ソース	5	みりん	0.8	ベーコン	8	塩	0.35	しょうゆ	3.2	水									
	みそ	6	人参	20	砂糖	0.7	砂糖	0.45	人参	5	カレー粉	0.4	みそ	2	生クリーム	2								
	甜面醤	6	大根	20	塩	0.92	一味唐辛子	0.02	玉ねぎ	15	片栗粉	1.5	しょうが	1.5	乾燥バセリ	0.03								
	砂糖	1	じゃがいも	35	こしょう	0.04	豆板醤	0.3	オリーブ油	0.7	水		酒	2										
	酒	2	ごぼう	3	ナツメグ	0.01	塩	0.45	ボークスープ	2			片栗粉	15	じゃがいも	62								
	みりん	1	米油	0.5	ワイン	2	こしょう	0.01	トマトケチャップ	5	キャベツ	33	米油	5.5	ウインナー	7								
	豆板醤	0.3	長ねぎ	6	ローリエ	0.01	乾燥バジル	0.09	トマトピューレ	4	大根	20			玉ねぎ	10								
	水	10	豆腐	25	水	70			中濃ソース	1.8	きゅうり	5	切り干し大根	2.5	米油	0.7								
	片栗粉	1.5	油揚げ	8	米粉	6	ビーフン	7	砂糖	0.3	塩	0.38	もやし	20	塩	0.36								
			かつお節	5	水		鶏肉	25	塩	0.22	ごま	0.9	小松菜	20	こしょう	0.02								
	緑豆春雨	7	みそ	9			人参	20	こしょう	0.01	ごま	0.9	しょうゆ	2.5										
	鶏肉	25	水	140	キャベツ	45	キャベツ	20	ナツメグ	0.01			酢	1.5	ほうれん草	28								
	玉ねぎ	15			きゅうり	5	ほうれん草	18	米粉	1	もやし	30	砂糖	0.8	キャベツ	20								
	キャベツ	15	ひじき佃煮	6	コーン	10	チキンスープ	9	水		ほうれん草	18	サラダ油	0.8	コーン	10								
	ほうれん草	15			しょうゆ	2.8	塩	0.9			かつお節	5	ごま油	0.8	しょうゆ	2.6								
	チキンスープ	9			酢	1.8	こしょう	0.03	鶏肉	15	みそ	9	ごま	0.8	しょうゆ	1.7								
	塩	0.75			砂糖	0.24	しょうゆ	1.2	人参	15	水	140	ごま	0.8	砂糖	0.25								
	こしょう	0.03			サラダ油	1.6	水	140	玉ねぎ	10					サラダ油	1.5								
	しょうゆ	1.7			ごま	0.8			キャベツ	30	ヨーグルト	70	豚肉	20										
	水	140			ごま	0.8			米油	0.4			人参	18										
									小松菜	15			白菜	25										
	ブルーベリータルト	25							チキンスープ	9			長ねぎ	6										
								塩	0.78			干しいたいけ	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											
												ぶどうゼリー	40											