

令和7年7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	1 (火)		2 (水)		3 (木)		4 (金)		7 (月)		8 (火)		9 (水)		10 (木)		11 (金)		14 (月)		15 (火)		16 (水)			
	ごはん		夏野菜のカレー(麦ごはん)		ツナそぼろごはん(麦ごはん)		黒パン		こぎつねおこわ		ごはん		麦ごはん		麦ごはん		とうもろこしごはん		とり肉のねぎ塩丼(麦ごはん)		麦ごはん		ビビンバ(麦ごはん)			
	牛乳		牛乳		牛乳		ブルーン発酵乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳			
	肉団子		夏野菜のカレー(カレー)		ツナそぼろごはん(具)		メンチカツ		とり肉とごぼうの煮つけ		あじのこはく揚げ		生揚げと野菜のそぼろ煮		ユーリンチー		ポークチャップ		とり肉のねぎ塩丼(具)		おろしポン酢ハンバーグ		ビビンバ(肉)			
	からしあえ		コールスローサラダ		野菜スープ		ほうれん草のサラダ		すまし汁		ごまあえ		いそあえ		わかめサラダ		もやしとズッキーニのナムル		だんご汁		ベベロンチーノ		ビビンバ(野菜)			
	みそワフタン								いよかんゼリー				五目汁		春雨スープ		みそ汁			ジュリエンスープ		白菜スープ				
													ヨーグルト				ブルーベリータルト									
材料名	米	99	米	95	米	95	黒パン	70	米	61	米	99	米	90	米	90	米	86	米	95	米	90	米	95		
	強化米(Ca)	0.65	麦	9	麦	9			もち米	30	強化米(Ca)	0.65	麦	9	麦	9	麦	8	麦	9	麦	9	麦	9		
	強化米(鉄)	0.25	強化米(Ca)	0.65	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(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	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		水		メンチカツ	60	しょうゆ	1			水		水		水		水		水		水			
	牛乳	206					米油	8.4	水		牛乳	206					コーン	14			水		水			
			牛乳	206	牛乳	206	中濃ソース	5	豚肉	12			牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	砂糖	0.5	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
	肉団子	75							油揚げ	15	あじ	70							塩	0.3						
	米油	1.4	豚肉	63	ツナ	60	ほうれん草	25	人参	11	しょうゆ	3.6	生揚げ	35	鶏肉	85	酒	0.5	鶏肉	95	ハンバーグ	80	豚ひき肉	80		
	しょうゆ	3.8	人参	25	凍り豆腐	4.5	キャベツ	22	しょうゆ	4.6	みそ	2.5	豚ひき肉	48	酒	2	水	3	玉ねぎ	25	大根	13	とりレバー	2.5		
	砂糖	1.9	玉ねぎ	30	人参	20	コーン	10	砂糖	4.6	しょうが	1.5	人参	12	片栗粉	13	ごま	2	もやし	35	しょうゆ	4.8	大豆ミート	6.5		
	みりん	1.9	にんにく	0.13	しょうが	0.8	しょうゆ	2.8	塩	0.2	酒	2	玉ねぎ	25	米油	3.4			長ねぎ	8	酢	2.2	長ねぎ	6		
	水	10	しょうが	0.3	しょうゆ	4.5	酢	1.9	酒	2	片栗粉	12	じゃがいも	60	長ねぎ	2	牛乳	206	にんにく	0.5	ゆず果汁	1.2	しょうが	0.8		
	片栗粉	0.6	米油	4	砂糖	3	砂糖	0.25	水	3	米油	4.9	米油	0.5	しょうが	0.2			ごま油	1	砂糖	1.2	にんにく	0.2		
	水		トマト	15	酒	2	サラダ油	1.5	ごま	2.2			グリーンピース	2	にんにく	0.04	豚肉	90	塩	1	みりん	1.2	米油	0.8		
			なす	15	みりん	1	ごま	1			もやし	40	しょうゆ	7	ごま油	0.3	米油	1	こしょう	0.06	酒	1.2	しょうゆ	5.5		
	もやし	40	かぼちゃ	18	水	1			牛乳	206	ほうれん草	22	砂糖	5	しょうゆ	4.2	にんにく	0.01	酒	2	水	3	みそ	1.8		
	ほうれん草	22	ポークスープ	6			ウインナー	20			しょうゆ	2.9	酒	1	砂糖	2.8	炒め玉ねぎ	10	片栗粉	3	片栗粉	0.5	砂糖	2		
	しょうゆ	2.8	炒め玉ねぎ	20	鶏肉	19	人参	20	鶏肉	95	砂糖	2.3			酢	2	トマトケチャップ	7.8	水				酒	2.2		
	からし粉	0.1	カレー粉	1.2	人参	10	玉ねぎ	20	ごぼう	10	ごま	1.7	もやし	40	一味唐辛子	0.01	ウスターソース	1.6					一味唐辛子	0.07		
	水		塩	1	玉ねぎ	20	じゃがいも	45	つきこんにやく	20	ごま	1.7	小松菜	22	水	8	塩	0.3	白玉もち	20	スパゲッティ	15				
			ウスターソース	2.5	じゃがいも	35	大根	22	しょうが	0.5	しょうが	0.5	しょうゆ	2.8	片栗粉	0.3	砂糖	2.6	豚肉	12	ベーコン	4	もやし	45		
	ウェーブワフタン	7	しょうゆ	2.5	キャベツ	25	ポークスープ	9	しょうゆ	5.6	豚肉	16	のり	0.5	水		ワイン	1	人参	20	玉ねぎ	8	小松菜	20		
	鶏肉	19	トマトケチャップ	5	ほうれん草	20	塩	0.83	砂糖	4.3	人参	15			鶏肉	19	わかめ	1	米粉	2.5	大根	28	にんにく	0.5		
	人参	18	ローリエ	0.01	チキンスープ	9	こしょう	0.02	酒	2	大根	25	じゃがいも	35	人参	15	キャベツ	35	水		ほうれん草	15	オリーブ油	0.5		
	キャベツ	16	水	80	塩	0.85	ローリエ	0.01			大根	15	長ねぎ	6	長ねぎ	6	しょうゆ	3	油揚げ	8	米油	0.5	ごま	0.9		
	にんにく	0.2	米粉	6	こしょう	0.03	水	100	ビーフン	5	米油	0.5	大根	15	人参	9	もやし	50	かつお節	5	塩	0.45	ごま	0.9		
	しょうが	0.2	水		しょうゆ	1.4			大根	28	長ねぎ	19	長ねぎ	6	しょうゆ	3	ズッキーニ	8	しょうゆ	2.7	こしょう	0.02				
	米油	0.5			水	140			人参	28	豆腐	22	えのきたけ	10	サラダ油	2	しょうゆ	2.8	塩	0.6	一味唐辛子	0.01	鶏肉	30		
	チキンスープ	9	キャベツ	43					ほうれん草	20	油揚げ	8	かつお節	5	かつお節	5	ごま油	0.7	みりん	1	乾燥パセリ	0.01	人参	15		
	しょうゆ	2	きゅうり	5					かつお節	5	かつお節	5	しょうゆ	2.3			緑豆春雨	6	水	140			玉ねぎ	12		
	酒	1	コーン	10					塩	0.5	みそ	9	塩	0.6	豚肉	22	人参	20					鶏肉	10		
みそ	7.5	塩	0.36					しょうゆ	1.4	水	140	みりん	1	人参	18	長ねぎ	6					人参	15			
水	160	酢	1.6					酒	0.5			水	140	小松菜	17	豆腐	22					玉ねぎ	15			
ごま油	0.5	こしょう	0.03					水	140					ポークスープ	9	油揚げ	8					キャベツ	33			
		サラダ油	2											ヨーグルト	70	塩	0.7	わかめ	0.7			米油	0.8			
										いよかんゼリー	40					しょうゆ	1.8	かつお節	5			ほうれん草	20			
																水	140					チキンスープ	10			
																水						塩	0.82			
																						こしょう	0.03			
																						しょうゆ	1.3			
																						水	140			
						</																				

令和7年7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。

[illegible]