

令和7年8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]

令和7年9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 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)	8 (月)	9 (火)	10 (水)	11 (木)	12 (金)	16 (火)	17 (水)
	麦ごはん 牛乳 とり肉とじゃがいものクチャップあえ	豚すき丼(麦ごはん) 牛乳 豚すき丼(具)	ごはん 牛乳 さわらのカレー揚げ	中華丼(麦ごはん) 牛乳 中華丼(具)	麦ごはん 牛乳 とり肉の塩にんにくから揚げ	ピビンバ(麦ごはん) 牛乳 ピビンバ(肉)	ごはん 牛乳 カレー肉じゃが	麦ごはん 牛乳 てり焼きハンバーグ	麦ごはん 牛乳 メンチカツ	タコライス(麦ごはん) 牛乳 タコライス(ソース)	ガリックライス 牛乳 フェイスアード	麦ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め
	塩ナムル 肉団子のスープ	だんご汁 野菜炒め 豚汁	野菜炒め わかめスープ もものタルト	わかめスープ ゆずボン酢サラダ みそ汁		ピビンバ(野菜) トックスープ	切り干し大根のサラダ 吉野汁	ベベロンチーノ ジュリエンスープ	粉ふきいも 沢煮わん	タコライス(野菜) 春雨スープ	ABCスープ ヨーグルト	ごま入りおひたし 野菜スープ
材料名	米 90 麦 9 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 じゃがいも 75 米油 2.8 鶏肉 60 米油 1 炒め玉ねぎ 15 トマトケチャップ 12 中濃ソース 3.8 砂糖 3.9 塩 0.45 こしょう 0.05 片栗粉 2.5 水 もやし 40 小松菜 20 ごま油 0.6 酢 1 塩 0.4 肉団子 20 人参 15 長ねぎ 10 キャベツ 30 ポークスープ 9 塩 0.7 こしょう 0.03 しょうゆ 1.5 水 140 片栗粉 1	米 95 麦 9 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 豚肉 77 凍り豆腐 5.5 人参 20 白菜 45 長ねぎ 10 しらたき 30 米油 1.5 しょうゆ 10 砂糖 4 酒 2 白玉もち 25 鶏肉 13 小松菜 20 大根 20 かつお節 5 しょうゆ 2.7 塩 0.6 みりん 1 水 140 片栗粉 0.5 水 かつお節 5 みそ 9 水 140	米 99 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 さわら 80 片栗粉 4 米油 5 しょうゆ 4.2 砂糖 2 酒 2.2 かりん 1.4 カレー粉 0.45 水 7 片栗粉 0.5 水 ウインナー 15 もやし 40 キャベツ 20 小松菜 18 米油 1 ポークスープ 3 しょうゆ 0.5 塩 0.4 こしょう 0.03 片栗粉 0.5 水 鶏肉 25 人参 20 大根 20 水 140	米 95 麦 9 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 豚肉 64 人参 15 白菜 70 長ねぎ 10 干しいたけ 0.3 しょうが 0.7 にんにく 0.3 米油 1 うずら卵 20 塩 0.7 しょうゆ 2 砂糖 0.3 オイスターソース 2.6 ポークスープ 3.5 片栗粉 4 水 人参 15 わかめ 0.7 チキンスープ 9 しょうゆ 1.6 ごま 1 水 140	米 90 麦 9 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 鶏肉 85 玉ねぎ 0.6 こしょう 0.06 長ねぎ 5 酒 1.5 片栗粉 15 米油 3.6 キャベツ 35 もやし 20 砂糖 2 酒 2.2 一味唐辛子 0.7 小松菜 10 ごま油 0.8 ごま油 0.9 ごま 0.9 ごま 0.9 えのきたけ 7 油揚げ 9 わかめ 0.5 かつお節 5 みそ 9 水 140	米 95 麦 9 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 豚ひき肉 72 玉ねぎ 30 大豆ミート 6.5 じゃがいも 80 米油 0.8 グリーンピース 2 にんにく 0.2 しょうゆ 5.5 砂糖 3.8 塩 0.35 カレー粉 0.35 ベーコン 6 玉ねぎ 8 白根 24 中濃ソース 4.5 トマトピューレ 10 トマトケチャップ 7 白根 24 ワイン 1 オリーブ油 0.3 米油 0.7 かつお節 5 塩 0.6 しょうゆ 2.8 みりん 1 水 140 鶏肉 12 人参 20 玉ねぎ 18 キャベツ 35 小松菜 10 長ねぎ 5 えのきたけ 5 かつお節 5 しょうゆ 2.2 酒 1 しょうが 0.1 塩 0.5 片栗粉 2.3	米 99 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 ハンバーグ 80 しょうゆ 3.6 砂糖 1.8 みりん 1.8 じゃがいも 75 にんにく 0.3 こしょう 0.01 スパゲッティ 15 ベーコン 6 玉ねぎ 8 白根 24 中濃ソース 4.5 トマトピューレ 10 トマトケチャップ 7 白根 24 ワイン 1 オリーブ油 0.3 米油 0.7 かつお節 5 塩 0.6 しょうゆ 2.8 みりん 1 水 140 鶏肉 12 人参 20 玉ねぎ 18 キャベツ 35 小松菜 10 長ねぎ 5 えのきたけ 5 かつお節 5 しょうゆ 2.2 酒 1 しょうが 0.1 塩 0.5 片栗粉 2.3	米 90 麦 9 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 メンチカツ 60 米油 8.4 中濃ソース 5 じゃがいも 75 にんにく 0.3 こしょう 0.01 ポークスープ 5 トマトピューレ 10 トマトケチャップ 7 白根 24 中濃ソース 4.5 ワイン 1 オリーブ油 0.3 しょうゆ 2.8 みりん 1 水 140 鶏肉 13 人参 20 もやし 25 小松菜 10 チキンスープ 9 塩 0.7 水 140	米 95 麦 9 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 豚ひき肉 78 大豆ミート 7 玉ねぎ 37 トマト 12 ペーコン 5 米油 0.5 オリーブ油 0.5 にんにく 0.04 米油 0.4 ボークスープ 6 トマトケチャップ 11 中濃ソース 3.3 しょうゆ 1 砂糖 0.7 ろーリエ 0.01 米粉 2 水 キャベツ 55 チキンスープ 9 塩 1 緑豆春雨 6 鶏肉 13 人参 20 もやし 25 小松菜 10 チキンスープ 9 塩 0.7 水 140	米 95 麦 9 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 金時豆 25 豚肉 46 ウインナー 20 ペーコン 5 玉ねぎ 30 人参 10 にんにく 0.04 米油 0.4 ボークスープ 6 トマトケチャップ 3.3 中濃ソース 3 塩 0.5 こしょう 0.01 ろーリエ 0.01 水 15 鶏肉 15 人参 18 じゃがいも 35 キャベツ 35 チキンスープ 9 塩 1 ごま 0.8 ごま 0.8 しょうゆ 1.5 水 140	米 90 麦 9 強化米(Ca) 0.65 強化米(鉄) 0.25 水 牛乳 206 豚肉 90 玉ねぎ 40 米油 0.8 しょうが 2.5 しょうゆ 7 片栗粉 3 水 小松菜 15 しょうゆ 3 ごま 0.8 ごま 0.8 しょうゆ 3 えのきたけ 8 豆腐 15 チキンスープ 9 塩 0.7 ごま 0.02 水 140	

令和7年9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]