

令和4年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	30(月)	31(火)	30(月)			
B	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	23(月)	31(火)		30(月)			
C	25(水)	26(木)	27(金)	23(月)	24(火)			31(火)	30(月)		
D	26(木)	27(金)	23(月)	24(火)	25(水)				31(火)	30(月)	
E	27(金)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)			30(月)		31(火)	
献立名	かた焼きそば	ごはん	食パン	たけのこごはん	麦ごはん	麦ごはん	黒パン	ぶどうパン	麦ごはん	ツナそぼろごはん	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	フルーツポンチ	ホキのかりかりフライ	メキシカンソース	とり肉のおろしポン酢がけ	肉じゃが	豚肉のみそ炒め	ホワイトシチュー	とり肉とじゃがいものケチャップあえ	とり肉のごまみそ焼き	みそ汁	
		ワンタンスープ	みそドレッシングサラダ	からしあえ	ごま酢あえ	春雨サラダ	わかめサラダ	野菜スープ	沢煮わん		
				味付けおかか			ゼリー				
材料名	蒸し麺 40	米(委託炊飯) 80	食パン 60	米 62	米 70	米 70	黒パン 50	ぶどうパン 50	米 70	米(委託炊飯) 80	
	油 35			麦 8	麦 10	麦 10			麦 10	ツナ 55	
	豚肉 32	牛乳 206	牛乳 206	酒 1.5	油 0.3	油 0.3	牛乳 206	牛乳 206	油 0.3	凍り豆腐 5	
	人参 10			水	酒 1	酒 1			酒 1	人参 15	
	玉ねぎ 35	ホキ 60	豚ひき肉 45	たけのこ 15	水	水	豚肉 25	鶏肉 50	水	しょうが 0.7	
	もやし 25	塩 0.2	大豆ミート 8	冷凍油揚げ 10			人参 15	塩 0.1		しょうゆ 3.9	
	白菜 50	こしょう 0.05	玉ねぎ 40	しょうゆ 3.5	牛乳 206	牛乳 206	じゃがいも 80	こしょう 0.03	牛乳 206	さとう 2.6	
	干し椎茸 0.8	小麦粉 4	人参 20	塩 0.35			玉ねぎ 50	片栗粉 5		酒 1.5	
	油 1	小麦粉 5	ホールコーン 15	かつお節 1	豚肉 40	豚肉 60	油 0.7	じゃがいも 70	鶏肉 70	みりん 0.8	
	うずら卵水煮 15	水 7	マッシュルーム 3	水	人参 15	玉ねぎ 40	白花生ペースト 10	油 35	赤みそ 4		
	グリーンピース 3	パン粉 7	にんにく 0.07		玉ねぎ 40	しょうが 0.5	油 1.5	玉ねぎ 30	さとう 1	牛乳 206	
	濃縮スープ(ポーク) 3	大豆フレーク 6	油 0.8	牛乳 206	じゃがいも 90	にんにく 0.1	バター 1.5	油 0.5	酒 1		
	さとう 0.5	油 35	グリーンピース 3	油 1.2	油 1.2	油 1	小麦粉 4	トマトケチャップ 9.5	みりん 1	玉ねぎ 35	
	塩 0.6	中濃ソース 5	濃縮スープ(ポーク) 3	鶏肉 60	グリーンピース 3	トック 15	濃縮スープ(ポーク) 5	中濃ソース 2.9	白ごま 3	じゃがいも 25	
	こしょう 0.04		ナツメグ 0.01	塩 0.1	さとう 4.5	酒 1.2	塩 0.9	さとう 1.9		ほうれん草 20	
	しょうゆ 4	ウエーブワンタン 7	ベイリーフ 0.01	こしょう 0.03	しょうゆ 7	さとう 3	こしょう 0.04		豚肉 20	かつお節 1.5	
	酢 1.8	豚肉 20	トマトケチャップ 15	片栗粉 15	みりん 1	赤みそ 4.2	脱脂粉乳 12	人参 5	人参 10	白みそ 9	
	片栗粉 5	人参 10	チリパウダー 0.06	油 35	油 35	しょうゆ 1.8	ベイリーフ 0.01	玉ねぎ 10	大根 20	水 140	
	水 60	玉ねぎ 40	一味とうがらし 0.02	さとう 1	切り干し大根 3	豆板醤 0.12	水 110	白菜 30	長ねぎ 5		
		白菜 30	塩 0.13	みりん 1	ほうれん草 20	片栗粉 0.4		干し椎茸 0.5	白菜 20		
	牛乳 206	ほうれん草 10	こしょう 0.01	しょうゆ 4	人参 5	水 1.2	わかめ 1	ベーコン 2	干し椎茸 0.5		
		濃縮スープ(ポーク) 5	さとう 0.6	酒 1	しょうゆ 2.8		キャベツ 40	ほうれん草 10	小松菜 15		
	みかん缶 20	塩 0.8	しょうゆ 0.6	大根 10	さとう 1.5	緑豆春雨 5	人参 5	濃縮スープ(ポーク) 5	かつお節 1.5		
	バイン缶 20	こしょう 0.03	水 15	酢 2	酢 2.5	人参 5	しょうゆ 2.8	塩 0.75	塩 0.6		
	りんご缶 25	しょうゆ 2	米粉 3	ゆず果汁 1	白ごま 3	キャベツ 25	サラダ油 1.8	こしょう 0.03	しょうゆ 3		
	みかんダイスゼリー 20	水 130	水	水	水	小松菜 15		しょうゆ 1.5	みりん 1		
	さとう 6				味付けおかか 4	さとう 0.5	りんごゼリー(鉄) 50	水 130	水 120		
	水 15		キャベツ 20	キャベツ 25		しょうゆ 2.5					
	かんづめの汁 10		もやし 25	もやし 20		酢 3					
			きゅうり 5	ほうれん草 15		ごま油 0.5					
			白みそ 2.6	しょうゆ 2.6		からし粉 0.1					
			さとう 1.5	からし粉 0.1		サラダ油 2					
		サラダ油 0.9									
		酢 1.5									
		ごま油 0.25									
		白ごま 0.7									
エネルギー	563kcal	677kcal	591kcal	610kcal	627kcal	641kcal	651kcal	603kcal	599kcal	636kcal	
たんぱく質	21.6g	31.9g	30.4g	27.2g	25.4g	26.2g	27.0g	26.5g	31.1g	26.7g	