

令和6年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

※ 分量(g)は中学年の1人分です。
※ 学校行事等により献立を変更したり、お休みしたりすることがありますのでご了承ください。

A	1 (水)	2 (木)	10 (金)	9 (木)	7 (火)	8 (水)	16 (木)	15 (水)	17 (金)	14 (火)	13 (月)	22 (水)	
B	1 (水)	2 (木)	10 (金)	9 (木)	7 (火)	8 (水)	17 (金)	13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	21 (火)	
C	1 (水)	2 (木)	7 (火)	8 (水)	9 (木)	10 (金)	13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17 (金)	20 (月)	
D	1 (水)	2 (木)	9 (木)	7 (火)	10 (金)	8 (水)	14 (火)	17 (金)	13 (月)	16 (木)	15 (水)	20 (月)	
E	1 (水)	2 (木)	9 (木)	10 (金)	8 (水)	7 (火)	15 (水)	13 (月)	16 (木)	17 (金)	14 (火)	21 (火)	
献立名		麦ごはん	ハヤシライス	ツナそぼろずし	黒パン	ごはん	ガバオライス	ごはん	豚すき丼	食パン	麦ごはん	タイ風焼きそば	ぶどうパン
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
		生揚げのそぼろ煮	ごま酢あえ	からしあえ	ポトフ	あじのたれカツ	春雨サラダ	いりどり	もやしのあえもの	じゃがいものクリーム煮	のしどり	揚げ大豆	とり肉のマヨネーズ焼き
		しょうがあえ			スパゲッティサラダ	五目汁		ごま酢あえ		グリーンサラダ	みそ汁	ヨーグルト	ごまドレッシングサラダ
										ジャム			
材料名		米 70	米 70	米 70	黒パン 50	米(委託炊飯) 80	米 70	米(委託炊飯) 80	米 70	食パン 60	米 70	蒸し麺 45	ぶどうパン 50
		麦 10	麦 10	麦 10			麦 10		麦 10		麦 10	豚肉 25	
		油 0.3	油 0.3	酒 1	牛乳 206	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	油 0.3	人参 10	牛乳 206
		酒 1	酒 1	水			酒 1		酒 1		酒 1	玉ねぎ 15	
		水	水	さとう 2.5	ウインナーソーセージ(鉄) 28	あじ 35	水	鶏肉 40	水	鶏肉 40	水	もやし 30	鶏肉 65
			豚肉 45	塩 0.4	人参 15	塩 0.07	豚ひき肉 45	人参 15	豚肉 40	玉ねぎ 30		キャベツ 20	塩 0.18
		牛乳 206	人参 15	酢 6	じゃがいも 60	こしょう 0.02	大豆ミート 6.5	じゃがいも 80	凍り豆腐 6	じゃがいも 70	牛乳 206	油 2	こしょう 0.03
			玉ねぎ 65	白ごま 1.6	玉ねぎ 40	小麦粉 3	玉ねぎ 30	こんにゃく 20	しらたき 20	人参 12		にら 5	白ワイン 0.9
		冷凍生揚げ 60	油 0.7	ツナ 50	キャベツ 20	小麦粉 3	ピーマン 5	油 1.2	人参 15	ホールコーン 10	鶏ひき肉 60	しょうゆ 5	卵めきマヨネーズ 5.3
		さとう 2	グリーンピース 4	凍り豆腐 6	濃縮スープ(ボーク) 5	水 12	にんにく 0.5	グリーンピース 2	長ねぎ 5	油 1	玉ねぎ 20	トマトケチャップ 4.6	乾燥パセリ 0.03
		しょうゆ 2.6	油 5	人参 15	塩 0.5	パン粉 10	油 1	さとう 4.3	白菜 50	バター 0.5	卵 8	オイスターソース 1.8	
		豚ひき肉 27	小麦粉 6	しょうが 0.7	こしょう 0.01	油 35	しょうゆ 3	しょうゆ 6	油 1.2	グリーンピース 3	さとう 2	さとう 1.8	キャベツ 50
		大豆ミート 4	濃縮スープ(ボーク) 2	しょうゆ 2.7	ローリエ 0.01	しょうゆ 3.5	オイスターソース 1.5	みりん 0.9	さとう 2.9	濃縮スープ(チキン) 3	しょうゆ 2		人参 5
		みりん 0.7	トマトケチャップ 10	さとう 2.6	水 60	さとう 2.8	酒 0.5		しょうゆ 6.9	塩 0.7	塩 0.6	牛乳 206	小松菜 15
		さとう 2.7	デミグラスソース 5	酒 1.5		酒 1.4	みりん 0.5	キャベツ 40	酒 0.9	こしょう 0.04	しょうが 0.5		白ごま 1.8
		しょうゆ 4	中濃ソース 3	みりん 0.8	スパゲッティ 5	みりん 0.7	さとう 0.3	人参 5		脱脂粉乳 12	酒 0.5	大豆(ボイル) 40	酢 1.4
		酒 2	さとう 0.5		人参 5	水 1.4	豆板醤 0.2	小松菜 20	牛乳 206	白ワイン 1	小麦粉 1.7	片栗粉 4	しょうゆ 2.8
		片栗粉 1	塩 0.7	牛乳 206	キャベツ 35		塩 0.3	しょうゆ 2.8		ローリエ 0.01	白ごま 0.8	油 35	さとう 1.4
		水	こしょう 0.03		ホールコーン 5	冷凍油揚げ 5	こしょう 0.01	さとう 1.5	もやし 40	水 80		塩 0.16	サラダ油 1.4
			ナツメグ 0.01	キャベツ 30	さとう 0.3	人参 10	乾燥バジル 0.06	酢 2.5	小松菜 20	米粉 4	人参 10		ごま油 0.3
		キャベツ 25	赤ワイン 1	もやし 20	塩 0.23	玉ねぎ 15		白ごま 3	しょうゆ 2.6	水	キャベツ 25	ヨーグルト(鉄) 80	
		もやし 20	ローリエ 0.01	小松菜 15	酢 0.9	キャベツ 30	牛乳 206		白ごま 1.6		もやし 25		
		人参 5	水 70	しょうゆ 2.6	こしょう 0.01	小松菜 15				キャベツ 40	小松菜 15		
		しょうが 0.8		からし粉 0.1	サラダ油 1.2	かつお節 1.5	緑豆春雨 5			小松菜 15	かつお節 1.5		
		小松菜 20	牛乳 206		卵めきマヨネーズ 3.9	塩 0.6	人参 10			塩 0.27	白みそ 9		
		しょうゆ 2.8				しょうゆ 2.5	キャベツ 25			酢 1.8	水 140		
			切り干し大根 3			みりん 1	小松菜 10			こしょう 0.01			
			キャベツ 25			水 130	さとう 0.5						
			人参 5				しょうゆ 2.5			からし粉 0.04			
			しょうゆ 2.8				酢 3			サラダ油 2.3			
			さとう 1.5				ごま油 0.5						
			酢 2.5				からし粉 0.1			りんごジャム 15			
			白ごま 3				サラダ油 2						

令和6年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	20（月）		24（金）		21（火）		23（木）		29（水）		30（木）		31（金）		28（火）		27（月）							
B	20（月）		23（木）		22（水）		24（金）		31（金）		27（月）		30（木）		29（水）		28（火）							
C	21（火）		22（水）		23（木）		24（金）		27（月）		28（火）		29（水）		30（木）		31（金）							
D	21（火）		23（木）		24（金）		22（水）		30（木）		28（火）		29（水）		31（金）		27（月）							
E	22（水）		24（金）		20（月）		23（木）		29（水）		31（金）		30（木）		27（月）		28（火）							
献立名		こぎつねごはん		コッペパン		ごはん		チキンカレー		たけのこごはん		ミートボールスパゲッティ		黒パン		マーボー生揚げ丼		ぶどうパン						
		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳						
		さばのたつた揚げ		ボークビーンズ		とり肉と凍り豆腐の揚げ煮		わかめサラダ		とり肉の甘酢だれ		野菜サラダ		マカロニグラタン		中華あえ		とり肉とじゃがいものマヨネーズあえ						
		おひたし		ビーフンスープ		みそワントン				ごまあえ				みそドレッシングサラダ				いろどリースープ						
材料名		米	62	コッペパン	50	米(委託炊飯)	80	米	70	米	62	スパゲッティ	60	黒パン	50	米(委託炊飯)	80	ぶどうパン	50					
		麦	8					麦	10	麦	8	塩	1.2				冷凍生揚げ	80						
		酒	0.8	牛乳	206	牛乳	206	油	0.3	酒	1.5	サラダ油	3	牛乳	206	豚ひき肉	22	牛乳	206					
		水						酒	1	水		豚ひき肉	22				大豆ミート	3.3						
		鶏肉	10	豚ひき肉	18	鶏肉	40	水		たけのこ	10	大豆ミート	3.3	鶏肉	30	しょうが	1	鶏肉	45					
		冷凍油揚げ	12	大豆	16	しょうゆ	0.7	鶏肉	46	冷凍油揚げ	7	人参	10	マカロニ	22	長ねぎ	5	塩	0.09					
		人参	10	人参	14	しょうが	0.5	人参	15	しょうゆ	3.5	玉ねぎ	40	塩	0.4	人参	10	こしょう	0.03					
		しょうゆ	5	玉ねぎ	45	酒	0.5	じゃがいも	40	塩	0.35	油	1	人参	6	もやし	20	片栗粉	6.5					
		塩	0.2	にんにく	0.1	片栗粉	7	玉ねぎ	50	かつお節	1	肉団子	30	玉ねぎ	40	油	0.5	じゃがいも	65					
		さとう	0.8	油	0.6	凍り豆腐	5	にんにく	0.2	水		グリーンピース	2	油	0.7	さとう	1.9	油	35					
		水		ダイストマト	32	片栗粉	6	しょうが	0.5			トマトケチャップ	14	乾燥パセリ	0.05	しょうゆ	4.7	玉ねぎ	30					
		白ごま	1	シェルマカロニ	10	油	35	油	1	牛乳	206	トマトピューレ	14	油	2	赤みそ	1.8	油	0.5					
				小麦粉	1.8	長ねぎ	5	油	6			中濃ソース	8	バター	2	豆板醤	0.18	卵めきマヨネーズ	9.5					
		牛乳	206	トマトケチャップ	2.7	油	0.1	小麦粉	6	鶏肉	60	さとう	1	小麦粉	4	片栗粉	1	トマトケチャップ	1.4					
				中濃ソース	2.3	しょうゆ	3.5	カレー粉	1	塩	0.1	塩	0.3	調理用牛乳	30	水	15	さとう	1.9					
		さば	60	しょうゆ	0.9	さとう	2.3	濃縮スープ(チキン)	2	こしょう	0.03	こしょう	0.03	脱脂粉乳	5	ごま油	0.5	塩	0.05					
		しょうゆ	3.2	赤ワイン	1.4	みりん	1	塩	0.75	片栗粉	8	ナツメグ	0.01	濃縮スープ(チキン)	2									
		しょうが	1	塩	0.45	一味とうがらし	0.01	トマトケチャップ	2	油	35	ローリエ	0.02	塩	0.75	牛乳	206	ウインナーソーセージ(鉄)	3					
		酒	1	こしょう	0.02	水	3.5	ウスターソース	2.5	さとう	1.8	水	60	こしょう	0.04			人参	10					
		片栗粉	15	チリパウダー	0.15	白ごま	1	しょうゆ	1.6	しょうゆ	3.6	米粉	6	水	40	キャベツ	40	キャベツ	20					
		油	35	乾燥パセリ	0.03			ローリエ	0.02	酢	1.8	水		とろけるチーズ	8	人参	5	小松菜	10					
						ウェーブワントン	7	水	80	水	10			パン粉	1	小松菜	15	ホールコーン	5					
		キャベツ	50	ビーフン	10	豚肉	10					牛乳	206			ホールコーン	5	わかめ	0.3					
		小松菜	15	鶏肉	10	人参	10	牛乳	206	もやし	40			キャベツ	35	しょうゆ	2.5	濃縮スープ(ポーク)	5					
		しょうゆ	2.8	人参	5	キャベツ	20			人参	5	キャベツ	40	人参	5	酢	3	しょうゆ	1					
				もやし	10	もやし	25	わかめ	1	小松菜	20	人参	5	もやし	10	さとう	1.5	塩	0.9					
				小松菜	10	にんにく	0.2	キャベツ	45	白ごま	2.8	小松菜	15	小松菜	20	ごま油	1	片栗粉	1.7					
				濃縮スープ(チキン)	5	しょうが	0.2	人参	5	さとう	2.2	塩	0.3	白みそ	3.6			水	140					
				塩	1	油	0.5	しょうゆ	3	しょうゆ	2.8	酢	1.5	さとう	2									
				こしょう	0.03	小松菜	10	サラダ油	2			こしょう	0.01	サラダ油	1.2									
				水	130	濃縮スープ(ポーク)	5					サラダ油	2	酢	2									
						しょうゆ	1.5							ごま油	0.4									
						酒	1							白ごま	0.8									
						赤みそ	7																	
						水	120																	
						ごま油	0.5																	
																				</				