

令和6年6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	5 (水)		6 (木)		7 (金)		3 (月)		4 (火)		12 (水)		13 (木)		14 (金)		10 (月)		11 (火)		19 (水)		20 (木)			
B	6 (木)		7 (金)		3 (月)		4 (火)		5 (水)		13 (木)		14 (金)		10 (月)		11 (火)		12 (水)		20 (木)		21 (金)			
C	7 (金)		3 (月)		4 (火)		5 (水)		6 (木)		14 (金)		10 (月)		11 (火)		12 (水)		13 (木)		21 (金)		17 (月)			
D	3 (月)		4 (火)		5 (水)		6 (木)		7 (金)		10 (月)		11 (火)		12 (水)		13 (木)		14 (金)		17 (月)		18 (火)			
E	4 (火)		5 (水)		6 (木)		7 (金)		3 (月)		11 (火)		12 (水)		13 (木)		14 (金)		10 (月)		18 (火)		19 (水)			
献立名		麦ごはん		チーズパン		豚すき丼		黒パン		こぎつねずし		シナガック		ぶどうパン		ごはん		黒パン		麦ごはん		麦ごはん		肉みそスパゲッティ		
		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		
		とり肉と生揚げのチリソース炒め		揚げじゃがいものそばろ煮		みそ汁		ホワイトシチュー		あじのかば焼き		チキン・アドボ		かぼちゃのシチュー		あじのフライ		バーベキューチキン		肉じゃが		とり肉と凍り豆腐の揚げ煮		みかん缶		
		ごま入りおひたし		塩ナムル				キャベツのサラダ		しょうがあえ		ごまあえ		ほうれん草のサラダ		トックスープ		ABCスープ		おひたし		中華あえ				
																		ヨーグルト								
材料名		米	70	チーズパン	50	米(委託炊飯)	80	黒パン	50	米	65	米	70	ぶどうパン	50	米(委託炊飯)	80	黒パン	50	米	70	米	70	スパゲッティ	60	
		麦	10			豚肉	35			麦	5	麦	10							麦	10	麦	10	塩	1.2	
		油	0.3	牛乳	206	凍り豆腐	8	牛乳	206	酒	0.8	にんにく	0.25	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	油	0.3	油	0.3	サラダ油	3	
		酒	1			人参	10			水		長ねぎ	4							酒	1	酒	1	豚ひき肉	40	
		水		じゃがいも	140	白菜	50	豚肉	30	さとう	1.8	油	0.7	鶏肉	30	あじ	35	鶏肉	70	水		水		大豆ミート	6	
				油	35	油	1.2	人参	15	塩	0.7	塩	0.5	かぼちゃ	40	塩	0.07	塩	0.2					長ねぎ	3	
		牛乳	206	豚ひき肉	25	さとう	2.7	じゃがいも	70	酢	6	酒	1	人参	15	こしょう	0.03	カレー粉	0.2	牛乳	206	牛乳	206	しょうが	1	
				さとう	4.5	しょうゆ	6.4	玉ねぎ	30	人参	10	水		玉ねぎ	20	小麦粉	3	トマトケチャップ	2.8					人参	13	
		鶏肉	25	しょうゆ	4.5	酒	1	油	0.7	冷凍油揚げ	15			油	0.7	小麦粉	3	ウスターソース	1.6	豚肉	35	鶏肉	40	もやし	45	
		塩	0.2	酒	0.5			油	1.5	さとう	3	牛乳	206	油	1.5	水	12	にんにく	0.04	人参	20	しょうゆ	0.7	干し椎茸	0.4	
		こしょう	0.02	片栗粉	1	牛乳	206	バター	1.5	しょうゆ	3.5			バター	1.5	パン粉	10	酒	1.5	玉ねぎ	20	しょうが	0.5	油	1	
		しょうが	0.6	水				小麦粉	4	かつお節	1	鶏肉	70	小麦粉	3	油	35			じゃがいも	100	酒	0.5	小松菜	10	
		にんにく	0.6			人参	6	濃縮スープ(ボーク)	5	水	20	玉ねぎ	30	カレー粉	0.3	中濃ソース	4	アルファベットマカロニ	6	油	1.2	片栗粉	7	赤みそ	11	
		玉ねぎ	20	もやし	45	もやし	15	塩	0.8	白ごま	1.7	にんにく	0.1	塩	0.6			豚肉	10	さとう	4.2	凍り豆腐	8	さとう	2	
		油	1	人参	5	冷凍油揚げ	10	こしょう	0.04			ローリエ	0.01	こしょう	0.04	鶏肉	10	人参	10	しょうゆ	6.5	片栗粉	10	酒	1.8	
		冷凍生揚げ	40	小松菜	20	小松菜	15	脱脂粉乳	12	牛乳	206	酢	4	ローリエ	0.01	大根	35	玉ねぎ	10	みりん	1	油	35	みりん	1.5	
		トマトケチャップ	11	ごま油	0.4	かつお節	1.5	ローリエ	0.01			しょうゆ	5	調理用牛乳	40	人参	20	じゃがいも	25			長ねぎ	5	豆板醤	0.25	
		中濃ソース	3	酢	1	白みそ	10	水	110	あじ	35	こしょう	0.02	脱脂粉乳	8	小松菜	15	キャベツ	35	キャベツ	40	油	0.1	片栗粉	1.3	
		さとう	2.2	塩	0.4	水	140			小麦粉	5	塩	0.15	濃縮スープ(チキン)	5	しょうが	0.1	ホールコーン	10	小松菜	15	しょうゆ	4.2	水	10	
		豆板醤	0.12	白ごま	1			キャベツ	20	油	35	さとう	2	水	70	にんにく	0.1	塩	0.9	しょうゆ	2.4	さとう	2.8	ごま油	0.5	
		片栗粉	1.3					もやし	30	さとう	4	水	15			塩	0.6	こしょう	0.03			みりん	1.2			
		水						ホールコーン	5	しょうゆ	3			ほうれん草	15	しょうゆ	2	乾燥パセリ	0.03			一味とうがらし	0.01	牛乳	206	
								しょうゆ	1.1	水		キャベツ	30	キャベツ	20	こしょう	0.01	濃縮スープ(ボーク)	5			水	3.5			
		キャベツ	45					塩	0.09			人参	5	ホールコーン	20	濃縮スープ(チキン)	5	水	130			白ごま	1.2	みかん缶	50	
		人参	5					酢	0.6	キャベツ	20	小松菜	20	しょうゆ	1.2	トック	30					キャベツ	40		かんづめの汁	30
		小松菜	20					ごま油	0.7			もやし	35	白ごま	2.4	塩	0.07	水	130							
		しょうゆ	3								しょうが	0.8	さとう	1.8	酢	0.7							人参	5		
		白ごま	1.5								小松菜	10	しょうゆ	2.4	ごま油	0.7							小松菜	20		
											しょうゆ	2.6											しょうゆ	2.5		
																							酢	3		
																							さとう	1.5		
																							ごま油	1		

令和6年6月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	21（金）		17（月）		18（火）		26（水）		27（木）		28（金）		24（月）		25（火）		25（火）					
B	17（月）		18（火）		19（水）		28（金）		27（木）		24（月）		25（火）		26（水）		26（水）					
C	18（火）		19（水）		20（木）		24（月）		28（金）		25（火）		26（水）		27（木）		27（木）					
D	19（水）		20（木）		21（金）		24（月）		25（火）		26（水）		27（木）		28（金）		28（金）					
E	20（木）		21（金）		17（月）		25（火）		26（水）		27（木）		28（金）		24（月）		24（月）					
献立名		ごはん	食パン	ペイスターズ青星寮カレー	麦ごはん	ソース焼きそば	ツナそぼろごはん	黒パン	たきこみごはん													
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳													
		ジャーチャン豆腐	肉団子	もやしのサラダ	豚肉のみそ炒め	大豆のスパイシー揚げ	みそワントン	マカロニグラタン	とり肉の甘酢だれ													
		春雨サラダ	ビーフンスープ		ナムル	タルト		マヨネーズサラダ	みそドレッシングサラダ													
			ジャム																			
材料名		米(委託炊飯) 80	食パン 60	米 70	米 70	蒸し麺 45	米(委託炊飯) 80	黒パン 50	米 62													
				麦 10	麦 10	豚肉 30	ツナ 50		麦 8													
		牛乳 206	牛乳 206	油 0.3	油 0.3	人参 20	凍り豆腐 6	牛乳 206	酒 0.8													
				酒 1	酒 1	もやし 50	人参 5		水													
		冷凍生揚げ 80	肉団子 60	水	水	キャベツ 20	しょうが 0.7	鶏肉 25	豚肉 10													
		豚ひき肉 20	油 35	豚肉 45		油 2	しょうゆ 3.9	マカロニ 25	人参 10													
		にんにく 0.2	さとう 1.1	赤ワイン 3	牛乳 206	塩 0.6	さとう 2.6	塩 0.4	干し椎茸 0.6													
		人参 10	しょうゆ 2.2	人参 20		こしょう 0.04	酒 1.5	人参 10	さとう 0.7													
		もやし 12	みりん 1.1	にんにく 0.1	豚肉 50	ウスターソース 3	みりん 0.8	玉ねぎ 20	しょうゆ 5													
		長ねぎ 3	片栗粉 0.2	しょうが 0.2	玉ねぎ 30	中濃ソース 3		油 0.7	塩 0.2													
		ごま油 0.5	水 5	油 0.8	しょうが 0.5		牛乳 206	油 3	水													
		赤みそ 3.6		油 5	にんにく 0.1	牛乳 206		バター 1														
		しょうゆ 1.8	ビーフン 12	バター 1	油 1		ウェーブワントン 7	小麦粉 4	牛乳 206													
		さとう 1.8	鶏肉 10	小麦粉 6	トック 20	大豆(ボイル) 35	豚肉 10	調理用牛乳 30														
		片栗粉 1	人参 10	カレー粉 1	酒 1.2	片栗粉 3.5	人参 10	脱脂粉乳 5	鶏肉 60													
		水 15	もやし 25	クミン 0.3	さとう 2.7	油 35	キャベツ 20	濃縮スープ(チキン) 2	塩 0.1													
			小松菜 15	玉ねぎ 40	赤みそ 3.8	塩 0.14	もやし 30	塩 0.75	こしょう 0.03													
		緑豆春雨 5	キャベツ 20	炒め玉ねぎ 15	しょうゆ 1.6	こしょう 0.01	にんにく 0.2	こしょう 0.04	片栗粉 8													
		人参 5	濃縮スープ(チキン) 5	濃縮スープ(ボーク) 2	豆板醤 0.1	パプリカ 0.01	しょうが 0.2	水 40	油 35													
		キャベツ 40	塩 1	ウスターソース 3	片栗粉 0.4	カレー粉 0.01	油 0.5	とろけるチーズ 7	さとう 1.8													
		さとう 0.5	こしょう 0.03	中濃ソース 2	水 1.2	チリパウダー 0.01	小松菜 5	パン粉 1	しょうゆ 3.6													
		しょうゆ 2.5	水 130	トマトケチャップ 2			濃縮スープ(ボーク) 5		酢 1.8													
		酢 3		塩 1	切り干し大根 3	シークワースーダルト(鉄) 30	しょうゆ 1.5	キャベツ 30	水 10													
		ごま油 0.5	りんごジャム 15	しょうゆ 1	人参 10		酒 1	人参 5														
		からし粉 0.1		さとう 0.2	小松菜 20		赤みそ 7	小松菜 15	キャベツ 35													
		サラダ油 2		ローリエ 0.01	しょうゆ 2.5		水 120	ホールコーン 5	人参 5													
				水 80	ごま油 0.5		ごま油 0.5	さとう 0.2	もやし 10													
					白ごま 1				塩 0.22	小松菜 10												
				牛乳 206					酢 0.9	白みそ 3.1												
									こしょう 0.01	さとう 1.7												
				もやし 40					サラダ油 1	サラダ油 1												
				きゅうり 5					卵ぬきマヨネーズ 3.7	酢 1.7												
				ホールコーン 5						ごま油 0.3												
				しょうゆ 2.2						白ごま 0.8												
				酢 1.4																		
				さとう 0.2																		
				白ごま 1.3																		