

令和6年8月・9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	29 (木)	30 (金)	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	
B	29 (木)	30 (金)	6 (金)	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	13 (金)	10 (火)	9 (月)	11 (水)	12 (木)	
C	29 (木)	30 (金)	5 (木)	6 (金)	2 (月)	3 (火)	4 (水)	12 (木)	13 (金)	9 (月)	10 (火)	11 (水)	
D	29 (木)	30 (金)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	2 (月)	3 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	9 (月)	10 (火)	
E	29 (木)	30 (金)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	2 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	9 (月)	
献立名		ミートボールスパゲッティ	そぼろごはん	ぶどうパン	麦ごはん	黒パン	ツナそぼろごはん	こぎつねごはん	食パン	ソース焼きそば	ジャージャー丼	ごはん	切り干し大根のたきこみごはん
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
		もやしのサラダ	わかめの酢の物	ヤンニョムチキン	けいちゃん焼き	ホワイトシチュー	呉汁	とりたま煮	ドライカレー	揚げ大豆	浅漬け	タッカルビ	あじのこはく揚げ
				ワンタンスープ	ごま入りおひたし	春雨サラダ		からしあえ	わかめスープ	ミックスフルーツ	ヨーグルト	白菜スープ	ごまあえ
									ジャム				
材料名		スパゲッティ 60	米 70	ぶどうパン 50	米 70	黒パン 50	米(委託炊飯) 80	米 62	食パン 60	蒸し麺 45	米 70	米(委託炊飯) 80	米 60
		塩 1.2	麦 10		麦 10		ツナ 47	麦 8		豚肉 25	麦 10		麦 5
		サラダ油 3	油 0.3	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	凍り豆腐 6	酒 0.8	牛乳 206	人参 15	油 0.3	牛乳 206	もち米 5
		豚ひき肉 20	酒 1		酒 1		人参 10	水		もやし 25	酒 1		酒 0.8
		大豆ミート 3.3	水	鶏肉 60	水	豚肉 30	しょうが ^a 0.7	冷凍油揚げ 16	豚ひき肉 45	キャベツ 50	水	鶏肉 40	水
		人参 10	豚ひき肉 40	塩 0.1		人参 15	しょうゆ 3.9	人参 10	大豆ミート 6.5	油 2	豚ひき肉 45	キャベツ 33	鶏肉 15
		玉ねぎ 45	大豆ミート 6	こしょう 0.03	牛乳 206	じゃがいも 70	さとう 2.6	しょうゆ 5	人参 10	塩 0.6	大豆ミート 6.5	人参 10	ごぼう 3
		キャベツ 15	人参 10	片栗粉 8		玉ねぎ 30	酒 1.5	塩 0.2	玉ねぎ 45	こしょう 0.04	人参 15	玉ねぎ 18	人参 7
		油 2	玉ねぎ 20	油 35	鶏肉 60	油 0.7	みりん 0.8	さとう 0.8	キャベツ 45	ウスターソース 3	長ねぎ 5	さつまいも 25	冷凍油揚げ 6
		肉団子 30	切り干し大根 7	長ねぎ 3.6	人参 15	油 1.5		かつお節 0.5	油 1	中濃ソース 3	もやし 30	トック 25	油 0.8
		グリーンピース 4	しょうが 1	油 0.12	キャベツ 50	バター 1.5	牛乳 206	水	グリーンピース 3		しょうが ^a 1	油 1	切り干し大根 5
		トマトケチャップ 14	油 1	コチジャン 1	長ねぎ 5	小麦粉 4		白ごま 2.7	油 2	牛乳 206	干し椎茸 0.3	しょうが 0.6	さとう 1
		トマトピューレ 14	しょうゆ 5	しょうゆ 0.3	にんにく 0.5	濃縮スープ(ボーク) 5	大豆(ボイル) 20		小麦粉 2.5		油 1	にんにく 0.2	しょうゆ 5.8
		中濃ソース 8	さとう 2	さとう 0.2	油 1	塩 0.8	鶏肉 10	牛乳 206	カレー粉 0.4	大豆(ボイル) 48	濃縮スープ(ボーク) 3	酒 1.5	みりん 0.7
		さとう 1	みりん 2	一味とうがらし 0.01	にら 5	こしょう 0.04	人参 10		ウスターソース 3	片栗粉 4.8	赤みそ 2	さとう 2.8	
		塩 0.3	酒 1	トマトケチャップ 4	酒 1.5	脱脂粉乳 12	大根 9	鶏肉 60	ナツメグ 0.01	油 35	白みそ 2	赤みそ 4.5	牛乳 206
		こしょう 0.03		酒 1	さとう 0.5	ローリエ 0.01	白菜 32	うずら卵水煮 40	塩 0.75	塩 0.2	甜面醤 4	しょうゆ 2	
		ナツメグ 0.01	牛乳 206	みりん 1	みりん 1	水 110	小松菜 9	こんにゃく 15			さとう 0.7	豆板醤 0.15	あじ 35
		ローリエ 0.02		水 2	しょうゆ 1.5		かつお節 1.5	しょうが 0.6	鶏肉 15	みかん缶 20	酒 1.4	ごま油 0.3	しょうゆ 1.2
		水 60	わかめ 1	白ごま 1	白みそ 5.5	緑豆春雨 5	赤みそ 4.5	さとう 3	人参 10	ぶどうダイスゼリー(鉄) 35	みりん 0.7		赤みそ 0.8
		米粉 6	人参 10		片栗粉 1	人参 5	白みそ 4.5	しょうゆ 4	玉ねぎ 10	かんづめの汁 14	豆板醤 0.2	人参 5	しょうが 0.7
		水	キャベツ 30	ウェーブワンタン 8	水	キャベツ 40	水 120		わかめ 1.2		片栗粉 1	玉ねぎ 10	酒 0.8
			さとう 1.5	豚肉 8		さとう 0.5		キャベツ 30	濃縮スープ(チキン) 5		水	白菜 30	片栗粉 12
		牛乳 206	酢 4	人参 15	もやし 45	しょうゆ 2.5		もやし 17	塩 0.6		ごま油 0.5	ベーコン 2	油 35
			しょうゆ 2	キャベツ 42	小松菜 20	酢 3		小松菜 15	しょうゆ 2			濃縮スープ(ボーク) 5	
		もやし 45		もやし 15	しょうゆ 2.8	ごま油 0.5		しょうゆ 2.6	水 130		牛乳 206	塩 0.8	キャベツ 40
		ホールコーン 10		小松菜 10	白ごま 1.5	からし粉 0.1		からし粉 0.1				こしょう 0.03	もやし 20
		しょうゆ 2.4		濃縮スープ(ボーク) 5		サラダ油 2			りんごジャム 15		キャベツ 42	しょうゆ 1.5	人参 5
		酢 1.6		塩 0.8							大根 8	水 130	白ごま 2.8
		さとう 0.2		こしょう 0.03							人参 5		さとう 2.2
		白ごま 1		しょうゆ 2							塩 0.4		しょうゆ 2.8
				水 130							白ごま 1		

令和6年8月・9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	17（火）		18（水）		19（木）		20（金）		24（火）		25（水）		26（木）		27（金）		30（月）									
B	17（火）		18（水）		19（木）		20（金）		24（火）		25（水）		26（木）		27（金）		30（月）									
C	20（金）		17（火）		18（水）		19（木）		27（金）		24（火）		25（水）		26（木）				30（月）							
D	19（木）		20（金）		17（火）		18（水）		26（木）		27（金）		24（火）		25（水）				30（月）							
E	18（水）		19（木）		20（金）		17（火）		25（水）		26（木）		27（金）		24（火）											
献立名		あんかけごはん		ガーリックライス		ごはん		黒パン		カレーライス		ごはん		コッペパン		ふきよせおこわ		黒パン		豚すき丼		コッペパン		麦ごはん		
		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		
		あべかわだんご		フェイジョアード		とり肉と凍り豆腐の揚げ煮		さつまいものグラタン		ごま酢あえ		生揚げのそぼろ煮		ツナペースト		とり肉の甘酢だれ		とり肉とじゃがいものケチャップあえ		ピリカラ漬け		ポークビーンズ		ホイコーロー		
				グリーンサラダ		五目汁		フレンチサラダ				だんご汁		ABCスープ		ごまみそあえ		いろいろスープ				ビーフンスープ		塩ナムル		
						味付けおかか								タルト												
材料名		米	70	米	70	米(委託炊飯)	80	黒パン	50	米	70	米(委託炊飯)	80	コッペパン	50	米	30	黒パン	50	米	70	コッペパン	50	米	70	
		麦	10	麦	10					麦	10					麦	5			麦	10			麦	10	
		油	0.3	にんにく	0.2	牛乳	206	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	牛乳	206	もち米	35	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	油	0.3	
		酒	1	油	0.5					酒	1					酒	0.8			酒	1			酒	1	
		水		酒	1	鶏肉	40	鶏肉	20	水		冷凍生揚げ	70	ツナ	40	水		鶏肉	50	水		豚ひき肉	18	水		
		豚肉	35	水		しょうゆ	0.7	マカロニ	12	豚肉	46	さとう	2	玉ねぎ	30	さつまいも	10	塩	0.1	豚肉	36	大豆	16			
		人参	10			しょうが	0.5	人参	10	人参	15	しょうゆ	3	人参	10	人参	5	こしょう	0.03	凍り豆腐	8	人参	14	牛乳	206	
		白菜	60	牛乳	206	酒	0.5	玉ねぎ	20	じゃがいも	38	豚ひき肉	27	油	0.5	しめじ	4	片栗粉	5	しらたき	20	玉ねぎ	45			
		しょうが	0.5			片栗粉	7	さつまいも	30	玉ねぎ	50	大豆ミート	4	さとう	0.1	冷凍油揚げ	7	じゃがいも	66	人参	15	にんにく	0.1	豚肉	50	
		油	1	金時豆(ボイル)	30	凍り豆腐	8	ベーコン	2	にんにく	0.1	みりん	0.7	塩	0.1	枝豆	4	油	35	長ねぎ	4	油	1	キャベツ	60	
		干し椎茸	0.3	豚肉	19	片栗粉	10	油	0.7	しょうが	0.2	さとう	2.7	こしょう	0.01	しょうゆ	2	玉ねぎ	25	白菜	50	ダイストマト	32	長ねぎ	5	
		小松菜	15	ワインナーソーセージ(鉄)	15	油	35	ほうれん草	10	油	1	しょうゆ	4	トマトケチャップ	5	塩	0.35	油	0.5	油	1.2	シェルマカロニ	9	人参	15	
		かつお節	1	玉ねぎ	25	長ねぎ	5	油	3	油	6	酒	2	ウスターソース	0.8	かつお節	0.5	さとう	2.7	小麦粉	1.8	にんにく	0.5			
		水	20	人参	10	油	0.1	バター	1	小麦粉	6	片栗粉	1	チリパウダー	0.01	水		中濃ソース	2.9	しょうゆ	6.4	トマトケチャップ	2.7	しょうが	0.5	
		塩	0.5	にんにく	0.04	しょうゆ	4.2	小麦粉	4	カレー粉	1	水		米粉	1.5		さとう	1.9	酒	0.8	中濃ソース	2.3	ごま油	1.2		
		しょうゆ	3.2	油	0.8	さとう	2.8	調理用牛乳	30	濃縮スープ(ボーク)	2			水		牛乳	206				しょうゆ	0.9</				

A						
B						
C						
D						
E	30（月）					
献立名	ビビンバ					
	牛乳					
	トックスープ					
材料名	米(委託炊飯)	80				
	豚ひき肉	45				
	大豆ミート	6.5				
	長ねぎ	3				
	しょうが	0.4				
	にんにく	0.1				
	油	1				
	酒	0.8				
	さとう	1				
	しょうゆ	3				
	赤みそ	1				
	一味とうがらし	0.02				
	もやし	35				
	人参	8				
	小松菜	20				
	しょうゆ	2.5				
	ごま油	0.3				
	白ごま	1				
	牛乳	206				
	鶏肉	15				
	大根	20				
	人参	10				
	長ねぎ	3				
	しょうが	0.1				
	にんにく	0.1				
	塩	0.6				
	しょうゆ	2				
	こしょう	0.01				
	濃縮スープ(チキン)	5				
	トック	27				
	水	130				
エネルギー	641kcal					
たんぱく質	26.2g					