

令和6年10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。

	2 (水)		3 (木)		4 (金)		1 (火)		8 (火)		9 (水)		10 (木)		11 (金)		7 (月)		16 (水)		17 (木)					
B	1 (火)		2 (水)		3 (木)		4 (金)		7 (月)		9 (水)		11 (金)		10 (木)		8 (火)		16 (水)		17 (木)					
C			1 (火)		2 (水)		3 (木)		4 (金)		10 (木)		7 (月)		8 (火)		9 (水)		17 (木)		18 (金)					
D	4 (金)				1 (火)		2 (水)		3 (木)		7 (月)		8 (火)		9 (水)		10 (木)		18 (金)		15 (火)					
E	3 (木)		4 (金)				1 (火)		2 (水)		7 (月)		8 (火)		9 (水)		10 (木)		11 (金)		15 (水)					
献立名		コッペパン		麦ごはん		ピピンバ		黒パン		豚すき丼		チキンカレー		食パン		ルーローハン		ツナそぼろごはん		ごはん		さつまいもごはん				
		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		ごま塩				
		ポークビーンズ		ホイコーロー		トックスープ		とり肉とじゃがいものケチャップあえ		ピリカラ漬け		わかめサラダ		バーベキューチキン		ごまドレッシングサラダ		ワンタンスープ		生揚げと野菜のそぼろ煮		牛乳				
		ビーフンスープ		塩ナムル				いろどりスープ					ヨーグルト		白菜のクリームシチュー					もやしのあえもの		とり肉の甘酢だれ				
																				ひじきのつくだ煮		いそあえ				
材料名		コッペパン	50	米	70	米(委託炊飯)	80	黒パン	50	米	70	米	70	干しうどん	40	食パン	60	米	70	米(委託炊飯)	80	米(委託炊飯)	80	米	62	
				麦	10	豚ひき肉	45			麦	10	麦	10	鶏肉	15		麦	10	ツナ	47			麦	8		
		牛乳	206	油	0.3	大豆ミート	6.5	牛乳	206	油	0.3	油	0.3	冷凍油揚げ	3	牛乳	206	油	0.3	凍り豆腐	6	牛乳	206	油	0.3	
				酒	1	長ねぎ	3			酒	1	酒	1	人参	10		酒	1	人参	10			酒	0.8		
		豚ひき肉	18	水		しょうが	0.4	鶏肉	50	水		水		白菜	45	鶏肉	60	水		しょうが	0.7	冷凍生揚げ	40	水		
		大豆	16			にんにく	0.1	塩	0.1	豚肉	36	鶏肉	50	油	1	塩	0.18	豚肉	60		しょうゆ	3.9	さとう	2	さつまいも	25
		人参	14	牛乳	206	油	1	こしょう	0.03	凍り豆腐	8	人参	15	小松菜	15	カレー粉	0.18	うずら卵水煮	19	さとう	2.6	しょうゆ	3	塩	0.5	
		玉ねぎ	45			酒	0.8	片栗粉	5	しらたき	20	じゃがいも	50	かつお節	1.8	トマトケチャップ	2.4	しょうが	1	酒	1.5	豚ひき肉	22	黒ごま	1	
		にんにく	0.1	豚肉	50	さとう	1	じゃがいも	66	人参	15	玉ねぎ	40	さとう	0.3	ウスターソース	1.4	油	0.5	みりん	0.8	大豆ミート	3.3	塩	0.06	
		油	1	キャベツ	60	しょうゆ	3	油	35	長ねぎ	4	にんにく	0.2	塩	0.5	にんにく	0.03	ごま油	0.5			人参	15			
		ダইストマト	32	長ねぎ	5	赤みそ	1	玉ねぎ	25	白菜	50	しょうが	0.5	しょうゆ	6	酒	1.3	黒ざとう	5.3	牛乳	206	玉ねぎ	25	牛乳	206	
		シェルマカロニ	9	人参	15	一味とうがらし	0.02	油	0.5	油	1.2	油	1	片栗粉	3.5			しょうゆ	5.3			じゃがいも	60			
		小麦粉	1.8	にんにく	0.5	もやし	35	トマトケチャップ	9.5	さとう	2.7	油	6	水	120			酢	2.4	ウェーブワンタン	7	油	1.2	鶏肉	60	
		トマトケチャップ	2.7	しょうが	0.5	人参	8	中濃ソース	2.9	しょうゆ	6.4	小麦粉	6					ベーコン	2	オイスターソース	2.4	豚肉	10	グリーンピース	2	
		中濃ソース	2.3	ごま油	1.2	小松菜	20	さとう	1.9	酒	0.8	カレー粉	1	牛乳	206	人参	20	酒	1.9	人参	10	さとう	3.5	こしょう	0.03	
		しょうゆ	0.9	豆板醤	0.3	しょうゆ	2.5							濃縮スープ(チキン)	2			白菜	55	小松菜	12	玉ねぎ	40	しょうゆ	5	
		赤ワイン	1.4	酒	1.5	ごま																				

令和6年10月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

		18（金）	15（火）	22（火）	25（金）	24（木）	23（水）	21（月）		30（水）	28（月）	31（木）	29（火）
B		18（金）	15（火）	23（水）	24（木）	25（金）	21（月）	22（火）		31（木）	29（火）	30（水）	28（月）
C		15（火）	16（水）	24（木）	25（金）	21（月）	22（火）	23（水）	28（月）		31（木）	29（火）	30（水）
D		16（水）	17（木）	25（金）	21（月）	22（火）	23（水）	24（木）		28（月）	30（水）	29（火）	31（木）
E		17（木）	18（金）	21（月）	22（火）	23（水）	24（木）	25（金）	28（月）	29（火）	30（水）	31（木）	
献立名		ぶどうパン	こぎつねずし	黒パン	麦ごはん	ぶどうパン	麦ごはん	ごはん	麦ごはん	チーズパン	ツナピラフ	とり肉ときのこのクリームスパゲッティ	ガバオライス
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
		はやし煮	肉団子	ハンバーグ	とり肉と凍り豆腐の揚げ煮	マカロニグラタン	ブルコギ	あじのたれカツ	豚肉のしょうが炒め	揚げじゃがいもものそぼろ煮	とり肉のから揚げ	じゃがいもと大豆のから揚げ	春雨スープ
		フレンチサラダ	しょうががあえ	もち麦と野菜のスープ	からしあえ	コールスローサラダ	春雨サラダ	おひたし	ナムル	野菜スープ	グリーンサラダ		
								秋のみそ汁					
材料名		ぶどうパン 50	米 65	黒パン 50	米 70	ぶどうパン 50	米 70	米（委託炊飯） 80	米 70	チーズパン 50	米 62	スパゲッティ 60	米（委託炊飯） 80
			麦 5		麦 10		麦 10		麦 10		麦 8	塩 1.2	豚ひき肉 45
		牛乳 206	酒 0.8	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	酒 0.8	サラダ油 3	大豆ミート 6.5
			水		酒 1		酒 1		酒 1		水	鶏肉 25	玉ねぎ 30
		豚肉 40	さとう 1.8	豚ひき肉 60	水	鶏肉 20	水	あじ 35	水	じゃがいも 140	ツナ 15	白ワイン 1	ピーマン 4
		人参 15	塩 0.7	玉ねぎ 15		マカロニ 25		塩 0.07		油 35	人参 10	人参 8	にんにく 0.5
		玉ねぎ 30	酢 6	卵 8	牛乳 206	塩 0.4	牛乳 206	こしょう 0.02	牛乳 206	豚ひき肉 30	玉ねぎ 20	玉ねぎ 30	油 1
		じゃがいも 70	人参 7	パン粉 6		人参 10		小麦粉 3		さとう 4.5	ホールコーン 5	ベーコン 2	しょうゆ 3
		油 1	冷凍油揚げ 15	調理用牛乳 10	鶏肉 40	玉ねぎ 30	豚肉 60	小麦粉 3	豚肉 60	しょうゆ 4.5	しょうが 0.1	えのき 9	オイスターソース 1.5
		グリーンピース 2	さとう 3	塩 0.4	しょうゆ 0.7	油 0.7	しょうゆ 4	水 12	玉ねぎ 30	酒 0.5	油 0.5	しめじ 10	酒 0.5
		油 2	しょうゆ 3.5	こしょう 0.03	しょうが 0.5	油 4	さとう 2	パン粉 9.5	人参 10	片栗粉 1	濃縮スープ（チキン） 2	マッシュルーム 3	みりん 0.5
		小麦粉 3	かつお節 1	ナツメグ 0.01	酒 0.5	小麦粉 4	みりん 1	油 35	油 1	水	塩 0.8	油 0.6	さとう 0.3
		濃縮スープ（ボーク） 3	水 20	トマトケチャップ 4	片栗粉 7	調理用牛乳 30	酒 1	しょうゆ 3.5	トック 20		こしょう 0.02	ほうれん草 10	豆板醤 0.2
		トマトケチャップ 12	白ごま 2.7	中濃ソース 2.5	凍り豆腐 5	脱脂粉乳 5	赤みそ 1.5	さとう 2.8	しょうが 2.6	人参 5	グリーンピース 2	油 2.5	塩 0.3
		中濃ソース 3.5			片栗粉 6	濃縮スープ（チキン） 2	にんにく 0.2	酒 1.4	しょうゆ 5.2	玉ねぎ 20		バター 2	こしょう 0.01
		さとう 0.5	牛乳 206	もち麦 6	油 35	塩 0.75	しょうが 0.3	みりん 0.7	みりん 1.3	キャベツ 35	牛乳 206	小麦粉 4.5	乾燥パジル 0.06
		塩 0.75		鶏肉 15	長ねぎ 5	こしょう 0.04	人参 10	水 1.4	さとう 2.6	ベーコン 2		調理用牛乳 20	
		こしょう 0.03	肉団子 60	人参 10	油 0.1	水 40	玉ねぎ 15		片栗粉 1	小松菜 15	鶏肉 60	脱脂粉乳 8	牛乳 206
		ナツメグ 0.01	油 35	玉ねぎ 15	しょうゆ 3.5	とろけるチーズ 10	もやし 25	キャベツ 40	水	濃縮スープ（ボーク） 5	塩 0.45	濃縮スープ（チキン） 4	
		赤ワイン 1	さとう 1.1	じゃがいも 15	さとう 2.3	パン粉 1	油 0.5	小松菜 15		塩 0.8	こしょう 0.03	塩 1	緑豆春雨 7
		ローリエ 0.01	しょうゆ 2.2	キャベツ 25	みりん 1		にら 2	しょうゆ 2.4	もやし 35	こしょう 0.03	白ワイン 0.5	こしょう 0.03	鶏肉 10
		水 60	みりん 1.1	ホールコーン 10	一味とうがらし 0.01	キャベツ 50	ごま油 0.3		人参 10	しょうゆ 1.5	片栗粉 8	水 45	人参 11
			片栗粉 0.2	塩 0.9	水 3.5	人参 5	片栗粉 1	人参 12	小松菜 20	水 130	油 35		玉ねぎ 10
		キャベツ 45	水 5	こしょう 0.03	白ごま 1.6	塩 0.27	水	さつまいも 20	しょうゆ 2.3			牛乳 206	小松菜 15