

令和7年1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	8 (水)	9 (木)	10 (金)	15 (水)	17 (金)	14 (火)	16 (木)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)	20 (月)
	B	8 (水)	9 (木)	10 (金)	15 (水)	17 (金)	14 (火)	16 (木)	22 (水)	23 (木)	24 (金)	20 (月)	21 (火)
	C	9 (木)	8 (水)	10 (金)	16 (木)	17 (金)	14 (火)	15 (水)	23 (木)	24 (金)	20 (月)	21 (火)	22 (水)
	D	9 (木)	8 (水)	10 (金)	17 (金)	16 (木)	15 (水)	14 (火)	24 (金)	20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)
	E	8 (水)	9 (木)	10 (金)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17 (金)	20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)
献立名		麦ごはん	たきこみごはん	あんかけごはん	チーズパン	スタミナチャーハン	そばろごはん	ごはん	黒パン	麦ごはん	豚すき丼	ミートソーススパゲッティ	こぎつねずし
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
		豚肉と生揚げのみそ炒め	とり肉のから揚げ	おしろこ	とり肉とマカロニのトマト煮	肉団子の甘酢あんかけ	からしあえ	けいちゃん焼き	ホワイトシチュー	さばのたつた揚げ	だんご汁	揚げ大豆	とり肉の塩こうじ焼き
		中華あえ	ごま入りおひたし		野菜スープ	ナムル		せんべい汁	コールスローサラダ	ごまあえ		タルト	沢煮わん
材料名		米 70	米 62	米 80	チーズパン 50	米 62	米 70	米(委託炊飯) 80	黒パン 50	米 70	米(委託炊飯) 80	スパゲッティ 60	米 65
		麦 10	麦 8	油 0.3		麦 8	麦 10			麦 10	豚肉 40	塩 1.2	麦 5
		油 0.3	酒 0.8	酒 1	牛乳 206	酒 0.8	油 0.3	牛乳 206	牛乳 206	油 0.3	凍り豆腐 6	サラダ油 3	酒 0.8
		酒 1	水	水		水	酒 1			酒 1	しらたき 30	豚ひき肉 50	水
		水	豚肉 15	豚肉 35	鶏肉 50	豚肉 20	水	鶏肉 50	豚肉 30	水	人参 10	人参 15	さとう 1.8
			人参 10	ちくわ 8	マカロニ 15	人参 10	豚ひき肉 50	人参 10	人参 15		長ねぎ 15	玉ねぎ 52	塩 0.7
		牛乳 206	干し椎茸 0.6	人参 10	塩 0.4	しょうが 0.5	人参 10	キャベツ 50	じゃがいも 70	牛乳 206	白菜 50	油 1	酢 6
			さとう 0.7	白菜 60	玉ねぎ 20	長ねぎ 5	玉ねぎ 20	長ねぎ 5	玉ねぎ 45		油 1.2	グリーンピース 3	人参 7
		豚肉 30	しょうゆ 5	長ねぎ 10	人参 5	にんにく 0.15	切り干し大根 7	にんにく 0.5	油 0.7	さば 60	さとう 3.4	トマトケチャップ 14	冷凍油揚げ 15
		玉ねぎ 30	塩 0.2	しょうが 0.5	油 2	油 1	しょうが 1	油 1	油 1.5	しょうゆ 3.2	しょうゆ 8	トマトビュレ 14	さとう 3
		人参 10	水	油 1	ダイストマト 10	濃縮スープ(ボーク) 6	油 1	にら 5	バター 1.5	しょうが 1	酒 1	中濃ソース 8	しょうゆ 3.5
		しょうが 0.5	グリーンピース 3	干し椎茸 0.5	トマトケチャップ 7.2	さとう 0.9	しょうゆ 5	酒 1.5	小麦粉 4	酒 1	さとう 1	かつお節 1	
		にんにく 0.1		小松菜 10	塩 0.36	塩 0.4	さとう 2	さとう 0.5	濃縮スープ(ボーク) 5	片栗粉 15	牛乳 206	塩 0.4	水 20
		油 1	牛乳 206	かつお節 1	こしょう 0.02	しょうゆ 3.5	みりん 2	みりん 1	塩 0.8	油 35		こしょう 0.03	白ごま 2.7
		冷凍生揚げ 40		水 20	さとう 0.27	コチジャン 0.5	酒 1	しょうゆ 1.5	こしょう 0.04		鶏肉 20	ナツメグ 0.01	
		酒 1	鶏肉 60	塩 0.5	ウスターソース 0.45	ごま油 0.3		白みそ 5.5	脱脂粉乳 12	キャベツ 45	人参 5	ローリエ 0.02	牛乳 206
		さとう 2.5	塩 0.45	しょうゆ 3.2	小麦粉 1.4	卵 15	牛乳 206	片栗粉 1	ローリエ 0.01	人参 5	大根 10	水 60	
		赤みそ 3.5	こしょう 0.03	さとう 0.3	水 10	塩 0.1		水	水 110	小松菜 20	冷凍油揚げ 5	米粉 6	鶏肉 70
		しょうゆ 1.5	白ワイン 0.5	オイスターソース 0.5		油 1	キャベツ 30			白ごま 3	干し椎茸 0.5	水	塩こうじ 5
		豆板醤 0.1	片栗粉 8	片栗粉 3.5	人参 5	グリーンピース 3	もやし 20	せんべい 10	キャベツ 50	さとう 2.3			
		片栗粉 0.6	油 35	水	玉ねぎ 20		小松菜 15	豚肉 15	人参 5	しょうゆ 3	白玉もち 20	牛乳 206	豚肉 15
		水 1			キャベツ 20	牛乳 206	しょうゆ 2.6	冷凍油揚げ 10	塩 0.27		かつお節 1.5		人参 8
			キャベツ 45	牛乳 206	干し椎茸 0.5		からし粉 0.09	人参 8	酢 1.4		塩 0.7	大豆(ボイル) 40	大根 20
		キャベツ 45	人参 5		ウインナーソーセージ(鉄) 2	肉団子 60		大根 15	こしょう 0.03		しょうゆ 2	片栗粉 4	白菜 20
		人参 5	ほうれん草 20	小豆 20	小松菜 10	油 35		かつお節 1.5			水 130	油 35	干し椎茸 0.5
		ホールコーン 10	しょうゆ 3	さとう 11	濃縮スープ(ボーク) 5	しょうが 0.5		塩 0.5				塩 0.16	小松菜 15
		しょうゆ 2.3	白ごま 1.5	塩 0.18	塩 0.75	さとう 1.2		しょうゆ 2.5					かつお節 1.5
		酢 2.8		水 80	こしょう 0.03	酢 0.8		みりん 1				りんごのタルト(鉄) 35	塩 0.6
		さとう 1.4		白玉もち 20	しょうゆ 1.5	しょうゆ 1.9		水 130					しょうゆ 2.5
		ごま油 1			水 130	片栗粉 0.5							みりん 1
						水 15							水 120
							もやし 40						
							人参 5						
							小松菜 20						
							しょうゆ 2.3						
							ごま油 0.5						
							白ごま 1						

令和7年1月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

[illegible]