

令和7年2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	3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	10(月)	12(水)	13(木)	14(金)	17(月)	18(火)	19(水)	
B	7(金)	3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	12(水)	13(木)	10(月)	14(金)	21(金)	17(月)	18(火)	
C	6(木)	7(金)	3(月)	4(火)	5(水)	12(水)	13(木)	10(月)	14(金)	20(木)	18(火)	17(月)	
D	5(水)	6(木)	7(金)	3(月)	4(火)	7(金)	10(月)	12(水)	13(木)	14(金)	19(水)	17(月)	
E	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	3(月)	13(木)	12(水)	10(月)	14(金)	18(火)	19(水)	20(木)	
献立名	チーズパン	麦ごはん	ぶどうパン	ごはん	ツナそぼろごはん	ごはん	カレースパゲッティ	ハヤシライス	赤飯	ソフトフランス	こぎつねごはん	黒パン	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	揚げじゃがいものそぼろ煮	豚肉のしょうが炒め	マカロニグラタン	てり焼きハンバーグ	からしあえ	とり肉と凍り豆腐の揚げ煮	揚げ大豆	ごまマヨネーズサラダ	さわらのつけ焼き	ツナソース	とりたま煮	ホワイトシチュー	
	塩ナムル	ごまあえ	コールスローサラダ	だんご汁		みそドレッシングサラダ			いそあえ	ABCスープ	しょうがあえ	フレンチサラダ	
									ヨーグルト				
材料名	チーズパン 50	米 70	ぶどうパン 50	米(委託炊飯) 80	米 70	米(委託炊飯) 80	スパゲッティ 60	米 70	米 35	ソフトフランス 50	米 62	黒パン 50	
		麦 10			麦 10		塩 1.2	麦 10	もち米 40		麦 8		
	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	サラダ油 3	油 0.3	油 0.3	牛乳 206	酒 0.8	牛乳 206	
		酒 1			酒 1		豚ひき肉 40	酒 1	塩 0.3				
	じゃがいも 140	水	鶏肉 30	豚ひき肉 60	水	鶏肉 40	大豆ミート 6	水	酒 1	ツナ 40	豚肉 10	豚肉 30	
	油 35		マカロニ 20	玉ねぎ 15	ツナ 50	しょうゆ 0.7	人参 12	豚肉 50	水	玉ねぎ 30	冷凍油揚げ 14	人参 15	
	豚ひき肉 30	牛乳 206	塩 0.4	卵 8	凍り豆腐 5	しょうが 0.5	玉ねぎ 35	人参 15	小豆 5	人参 10	人参 10	じゃがいも 70	
	さとう 4.5		人参 10	パン粉 6	人参 15	酒 0.5	キャベツ 25	玉ねぎ 65	黒ごま 1.5	油 0.5	しょうゆ 5	玉ねぎ 50	
	しょうゆ 4.5	豚肉 60	玉ねぎ 40	調理用牛乳 10	しょうが 0.7	片栗粉 7	油 1	油 0.7	塩 0.08	さとう 0.1	塩 0.2	油 0.7	
	酒 0.5	玉ねぎ 30	マッシュルーム 3	塩 0.4	しょうゆ 3.9	凍り豆腐 6	グリーンピース 3.5	グリーンピース 2		塩 0.1	さとう 0.8	油 1.5	
	片栗粉 1	油 1	油 0.7	こしょう 0.03	さとう 2.6	片栗粉 7.5	カレー粉 0.8	油 5	牛乳 206	こしょう 0.01	水	バター 1.5	
	水	トック 20	乾燥パセリ 0.05	ナツメグ 0.01	酒 1.5	油 35	濃縮スープ(ポーク) 2	小麦粉 6		トマトケチャップ 5	白ごま 1	小麦粉 4	
		しょうが 2	油 2	さとう 1.1	みりん 0.8	長ねぎ 5	トマトケチャップ 3	濃縮スープ(ポーク) 2	さわら 60	ウスターソース 0.8		濃縮スープ(ポーク) 5	
	もやし 45	しょうゆ 4	バター 2	しょうゆ 2.2	油 0.1	中濃ソース 6	中濃ソース 6	トマトケチャップ 10	さとう 0.3	チリパウダー 0.01	牛乳 206	塩 0.8	
	人参 8	みりん 1	小麦粉 4	みりん 1.1	牛乳 206	しょうゆ 3.7	塩 1	デミグラスソース 5	しょうゆ 2.4	米粉 1		こしょう 0.04	
	小松菜 20	さとう 2	調理用牛乳 30	片栗粉 0.2	水 3	さとう 2.3	水 60	中濃ソース 3	赤みそ 1.7	水	鶏肉 55	脱脂粉乳 12	
	ごま油 0.4	片栗粉 1	脱脂粉乳 5	水 3	キャベツ 30	みりん 1	米粉 6	さとう 0.5	酒 1	乾燥パセリ 0.05	うずら卵水煮 35	ローリエ 0.01	
	酢 1	水	濃縮スープ(チキン) 2	もやし 20	もやし 3.5	水 3.5	水	塩 0.7	油 1		しょうが 0.6	水 110	
	塩 0.4		塩 0.75	鶏肉 20	ほうれん草 15				こしょう 0.03		さとう 2.5		
	白ごま 1	キャベツ 45	こしょう 0.04	人参 15	しょうゆ 2.6	キャベツ 40	牛乳 206	ナツメグ 0.01	キャベツ 45	鶏肉 15	しょうゆ 3.5	キャベツ 40	
		人参 8	水 40	大根 20	からし粉 0.09	人参 5		赤ワイン 1	人参 5	人参 5		人参 5	
		小松菜 20	とろけるチーズ 10	長ねぎ 5	小松菜 20	小松菜 20	大豆(ボイル) 40	ローリエ 0.01	ほうれん草 20	玉ねぎ 20	キャベツ 40	きゅうり 10	
		白ごま 3	パン粉 1	冷凍油揚げ 5	白みそ 3.3	白みそ 3.3	片栗粉 4	水 70	しょうゆ 2.8	じゃがいも 25	もやし 25	さとう 0.5	
		さとう 2.3		干し椎茸 0.5	さとう 1.8	さとう 1.8	油 35	油 4	のり 0.5	キャベツ 20	しょうが 0.8	塩 0.27	
		しょうゆ 3	キャベツ 40	小松菜 15	サラダ油 1.1	サラダ油 1.1	塩 0.16	牛乳 206		ホールコーン 13	しょうゆ 2.6	酢 1.7	
			人参 5	白玉もち 20	酢 1.8	酢 1.8			ヨーグルト(鉄) 80	塩 0.9		こしょう 0.03	
			ホールコーン 13	かつお節 1.5	ごま油 0.3	ごま油 0.3		キャベツ 45		こしょう 0.03		からし粉 0.08	
		塩 0.3	塩 0.7	白ごま 1.6	白ごま 1.6		きゅうり 10		濃縮スープ(チキン) 5		サラダ油 1.8		
		酢 1.5	しょうゆ 2				白ごま 1.6		水 130				
		こしょう 0.03	水 130				しょうゆ 2.1						
		サラダ油 2					卵ぬきマヨネーズ 1.3						
							からし粉 0.08						
							さとう 0.9						
							酢 0.9						
エネルギー	586kcal	633kcal	669kcal	666kcal	595kcal	644kcal	617kcal	646kcal	602kcal	560kcal	631kcal	592kcal	
たんぱく質	23.6g	23.6g	27.2g	29.0g	21.6g	22.0g	29.4g	21.6g	26.1g	23.9g	29.7g	24.4g	

