

令和7年5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				1 (木)	2 (金)	9 (金)	7 (水)	8 (木)	16 (金)	12 (月)	15 (木)	13 (火)	14 (水)
B				1 (木)	2 (金)	8 (木)	7 (水)	9 (金)	14 (水)	15 (木)	13 (火)	16 (金)	12 (月)
C		2 (金)			1 (木)	9 (金)	8 (木)	7 (水)	15 (木)	14 (水)	16 (金)	12 (月)	13 (火)
D		1 (木)	2 (金)			7 (水)	8 (木)	9 (金)	12 (月)	13 (火)	14 (水)	15 (木)	16 (金)
E			1 (木)	2 (金)		7 (水)	9 (金)	8 (木)	13 (火)	16 (金)	12 (月)	14 (水)	15 (木)
献 立 名		ジャージャー丼 牛乳	妻ごはん 牛乳	黒パン 牛乳	ごはん 牛乳	チキンカレー 牛乳	ルーローハン 牛乳	妻ごはん 牛乳	黒パン 牛乳	ごはん 牛乳	タイ風焼きそば 牛乳	とり肉のてり煮丼 牛乳	コッペパン 牛乳
		ごま酢あえ	豚肉のみそ炒め 中華あえ	コーンチャウダー 野菜サラダ	とり肉と凍り豆腐の揚げ煮 五目汁	わかめのさっぱりサラダ	大根サラダ	焼き肉 ナムル	ホワイトシチュー もやしのサラダ	さばの南部焼き みそ汁	揚げ大豆 ヨーグルト	いそあえ	ミートソースグラタ コースローサラダ
										ひじきのつくだ煮			
材 料 名		米 70 麦 10 油 0.3 酒 1 水	米 70 麦 10 油 0.3 酒 1 水	黒パン 50 米(委託炊飯) 80 麦 10 牛乳 206 豚肉 30 人参 15 じゃがいも 50 玉ねぎ 30 油 0.7 クリームコーン 50 バター 1.2 小麦粉 3 濃縮スープ(ボーク) 5 塩 0.75 こしょう 0.04 脱脂粉乳 12 ローリエ 0.01 水 100 キャベツ 50 人参 5 塩 0.27 酢 1.4 こしょう 0.01 サラダ油 2.8 みりん 1 水 130 人參 5 しょうゆ 3 酢 1 サラダ油 2	米 70 麦 10 油 0.3 酒 1 水 鶏肉 45 しょうゆ 0.7 酒 0.5 片栗粉 7.8 凍り豆腐 5 片栗粉 6 しょうが 0.5 長ねぎ 5 油 0.1 しょうゆ 3.7 小麦粉 6 カレー粉 1 濃縮スープ(チキン) 2 塩 0.75 しょうゆ 1.6 ローリエ 0.02 キャベツ 25 もやし 12 小松菜 10 かつお節 1.5 塩 0.6 しょうゆ 2.5 人參 5 しょうゆ 3 酢 1 サラダ油 2	米 70 麦 10 油 0.3 酒 1 水 鶏肉 50 うずら卵水煮 20 しょうが 1 油 0.5 黒ざとう 5.5 しょうゆ 5.5 酢 2.5 しょうゆ 2 小松菜 20 牛乳 206 ごま油 0.5 玉ねぎ 1 ごま油 0.5 大根 35 人参 10 ホールコーン 10 キャベツ 20 小松菜 20 しょうゆ 2 さとう 1.1 わかめ 1 キャベツ 45 人參 5 しょうゆ 3 酢 1 サラダ油 2	米 70 麦 10 油 0.3 酒 1 水 鶏肉 65 牛乳 206 しょうが 1 うずら卵水煮 20 しょうが 1 豚肉 60 油 0.7 玉ねぎ 15 人参 10 ピーマン 5 しょうゆ 6 赤ワイン 1 さとう 2 にんにく 0.01 しょうが 1 玉ねぎ 1 ごま油 1 ホールコーン 10 キャベツ 20 小松菜 20 しょうゆ 2.3 さとう 0.5 白ごま 1	黒パン 50 米(委託炊飯) 80 麦 10 牛乳 206 豚肉 30 人参 15 じゃがいも 70 玉ねぎ 40 油 0.7 油 1.5 バター 1.5 小麦粉 4 濃縮スープ(ボーク) 5 塩 0.8 こしょう 0.04 脱脂粉乳 12 ローリエ 0.01 水 110 きゅうり 5 ホールコーン 10 しょうゆ 2.4 酢 1.6 さとう 0.2 白ごま 1	米(委託炊飯) 80 蒸し麺 45 豚肉 30 人参 10 油 0.3 玉ねぎ 30 さば 60 しょうゆ 3.5 キャベツ 20 白ごま 3 油 2 長ねぎ 5 にら 5 さとう 1.8 しょうゆ 5 長ねぎ 5 こしょう 0.04 しょうゆ 6 トマトケチャップ 5 オイスターソース 2 みりん 1 酒 1 片栗粉 2.5 水 キャベツ 45 人参 5 小松菜 15 しょうゆ 2.6 のり 0.5	米 70 麦 10 油 0.3 酒 1 水 鶏肉 75 玉ねぎ 25 人参 1 長ねぎ 5 しょうゆ 6 さとう 3.5 濃縮スープ(ボーク) 5 オイスターソース 2 みりん 1 酒 1 片栗粉 2.5 水 キャベツ 206 人参 5 小松菜 15 しょうゆ 2.6 のり 0.5	コッペパン 50 マカロニ 20 塩 0.5 玉ねぎ 4 人参 15 にんにく 0.5 セロリ 10 濃縮スープ(ボーク) 5 トマトケチャップ 10 デミグラスソース 10 塩 0.5 さとう 0.5 中濃ソース 0.5 小麦粉 0.5 水 1 とろけるチーズ 1 サラダ油 1		

エネルギー	597kcal	636kcal	615kcal	627kcal	648kcal	631kcal	570kcal	584kcal	623kcal	569kcal	586kcal	607kcal
たんぱく質	23.7g	25.0g	24.7g	22.1g	21.4g	25.4g	22.7g	25.1g	25.0g	25.8g	25.0g	25.8g

令和7年5月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)	19 (月)	28 (水)	30 (金)	26 (月)	27 (火)	29 (木)										
B	21 (水)	22 (木)	23 (金)	19 (月)	20 (火)	30 (金)	29 (木)	27 (火)	28 (水)	26 (月)										
C	22 (木)	23 (金)	19 (月)	20 (火)	21 (水)	29 (木)	28 (水)	27 (火)	26 (月)	30 (金)										
D	19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)	26 (月)	27 (火)	28 (水)	29 (木)	30 (金)										
E	23 (金)	19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	27 (火)	26 (月)	29 (木)	30 (金)	28 (水)										
献立名	麦ごはん	食パン	あじのたれカツ丼	麦ごはん	チャーハン	ぶどうパン	そぼろごはん	ミートボールスパゲッティ	チーズパン	たけのこごはん										
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳										
	肉じゃが	メキシカンソース	だんご汁	生揚げの炒め煮	とり肉のから揚げ	とり肉とじゃがいものケチャップあえ	塩ちゃんこ汁	フレンチサラダ	とり肉のマヨネーズ焼き	しいらと蓮豆莢のごまみそあえ										
	切り干し大根のサラダ	マヨネーズサラダ		ごまドレッシングサラダ	みそドレッシングサラダ	春雨サラダ		タルト	ABCスープ	からしあえ										
	味付けおかか																			
材料名	米	70	食パン	60	米(委託炊飯)	80	米	62	ぶどうパン	50	米(委託炊飯)	80	スパゲッティ	60	チーズパン	50	米	62		
	麦	10			麦	10	麦	8					塩	1.2			麦	8		
	油	0.3	牛乳	206	あじ	35	油	0.3	酒	0.8	牛乳	206	豚ひき肉	50	サラダ油	3	牛乳	206	酒	1.5
	酒	1			塩	0.07	酒	1	水				人参	10			水			
	水		豚ひき肉	50	こしょう	0.02	水		長ねぎ	15	鶏肉	50	玉ねぎ	20	豚ひき肉	30	鶏肉	70	たけのこ	10
			大豆ミート	4.5	小麦粉	3			ハム	15	塩	0.1	切り干し大根	7	人参	10	塩	0.2	冷凍油揚げ	7
	牛乳	206	玉ねぎ	40	小麦粉	3	牛乳	206	にんにく	0.02	こしょう	0.03	しょうが	1	玉ねぎ	30	こしょう	0.03	しょうゆ	3.5
			人参	20	水	12			油	1	片栗粉	5	油	1	油	1	白ワイン	1	塩	0.35
	豚肉	40	ホールコーン	15	パン粉	10	冷凍生揚げ	55	濃縮スープ(ボーク)	6	じゃがいも	65	しょうゆ	5	肉団子	30	卵めきマヨネーズ	5.8	かつお節	1
	人参	15	にんにく	0.07	油	35	豚肉	30	塩	0.6	油	35	さとう	2	グリーンピース	3	乾燥パセリ	0.03	水	
	玉ねぎ	30	油	0.8	しょうゆ	3.5	人参	10	こしょう	0.03	玉ねぎ	30	みりん	2	トマトケチャップ	14				
	じゃがいも	90	グリーンピース	3	さとう	2.8	ほうれん草	20	しょうゆ	0.6	油	0.5	酒	1	トマトビュレ	14	アルファベットマカロニ	6	牛乳	206
	油	1.2	濃縮スープ(ボーク)	3	酒	1.4	干し椎茸	0.4	オイスターソース	1	トマトケチャップ	9.5			中濃ソース	8	ワインサージセージ(鉄)	5		
	グリーンピース	2	ナツメグ	0.01	みりん	0.7	しょうが	0.6	卵	15	中濃ソース	2.9	牛乳	206	さとう	1	人参	5	しいら	40
	さとう	4.5	ローリエ	0.01	水	1.4	にんにく	0.04	塩	0.1	さとう	1.9			塩	0.3	玉ねぎ	30	酒	0.8
	しょうゆ	7	トマトケチャップ	15			油	0.6	油	1			鶏肉	10	こしょう	0.03	じゃがいも	25	片栗粉	5
	みりん	1	チリパウダー	0.06	牛乳	206	赤みそ	3.2	グリーンピース	2	緑豆春雨	5	人参	5	ナツメグ	0.01	キャベツ	20	凍り豆腐	8
			一味とうがらし	0.02			しょうゆ	3.2			人参	5	大根	15	ローリエ	0.02	ほうれん草	10	片栗粉	10
	切り干し大根	3.5	塩	0.13	豚肉	10	さとう	0.9	牛乳	206	キャベツ	30	白菜	30	水	60	ホールコーン	10	油	35
	人参	5	こしょう	0.01	人参	10	酒	1			ほうれん草	10	小松菜	15	米粉	6	塩	0.9	しょうが	1
	もやし	20	さとう	0.6	大根	20	一味とうがらし	0.01	鶏肉	60	さとう	0.5	長ねぎ	5	水		こしょう	0.03	白みそ	4.8
	小松菜	10	しょうゆ	0.6	白菜	25	片栗粉	0.9	塩	0.45	しょうゆ	2.5	冷凍豆腐	20			濃縮スープ(ボーク)	5	しょうゆ	1.8
	酢	1.8	水	20	冷凍油揚げ	5	水	11	こしょう	0.03	酢	3	冷凍油揚げ	10	牛乳	206	水	130	さとう	1.8
	しょうゆ	2.7	米粉	3	小松菜	15	ごま油	0.5	白ワイン	0.5	ごま油	0.5	かつお節	1.5					酒	1
	さとう	0.8	水		白玉もち	20			片栗粉	8	からし粉	0.09	塩	1	キャベツ	40			水	12
	サラダ油	1			かつお節	1.5	キャベツ	30	油	35	サラダ油	2	水	120	人参	10			白ごま	3
	ごま油	1	キャベツ	45	しょうゆ	1.5	人参	10							さとう	0.5				
	一味とうがらし	0.01	人参	5	赤みそ	6	もやし	20	キャベツ	35					塩	0.24			キャベツ	25
			きゅうり	5	水	130	白ごま	1.6	人参	5					酢	1.7			もやし	10
			さとう	0.2	ごま油	0.5	酢	1.2	小松菜	20					こしょう	0.03			人参	5
	味付けおかか	4	塩	0.21			しょうゆ	2.4	白みそ	3.1					からし粉	0.08			小松菜	20
			酢	1			さとう	1.2	さとう	1.7					サラダ油	1.8			しょうゆ	2.4
			こしょう	0.01			サラダ油	1.2	サラダ油	1									からし粉	0.09
			サラダ油	1.1			ごま油	0.3							もものタルト(鉄)	35				
			卵めきマヨネーズ	4			ごま油	0.3												
							白ごま	1.6												