

令和7年7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 (火)	2 (水)	3 (木)	4 (金)		7 (月)	8 (火)	9 (水)	10 (木)	11 (金)	14 (月)	15 (火)														
B	1 (火)		3 (木)	2 (水)	4 (金)	9 (水)	8 (火)	10 (木)	11 (金)	7 (月)	15 (火)	16 (水)														
C	2 (水)	1 (火)		3 (木)	4 (金)	10 (木)	9 (水)	11 (金)	7 (月)	8 (火)	17 (木)	18 (金)														
D	3 (木)	1 (火)	2 (水)	4 (金)		11 (金)	10 (木)	7 (月)	8 (火)	9 (水)	16 (水)	17 (木)														
E	4 (金)		1 (火)	3 (木)	2 (水)	8 (火)	11 (金)	7 (月)	9 (水)	10 (木)	18 (金)	14 (月)														
献立名	ごはん	ロールパン	たきこみごはん	黒パン	豚すき丼	食パン	しょうゆ焼きそば	ガバオライス	ごはん	夏野菜のカレー	こぎつねごはん	ぶどうパン														
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳														
	あじのフライ	ボークビーンズ	とり肉の甘酢だれ	チキンソテー	ピリカラもやし	じゃがいものクリーム煮	揚げ大豆	春雨サラダ	とり肉と凍り豆腐のごまみそあえ	わかめサラダ	とりたま煮	マカロニグラタン														
	からしあえ	キャベツのサラダ	みそドレッシングサラダ	グリーンサラダ		ごまドレッシングサラダ	ミックスフルーツ		五目汁		ごまみそあえ	ほうれん草のサラダ														
	すましそうめん			じゃがいものポタージュ		ジャム																				
材料名	米(委託炊飯)	80	ロールパン	50	米	62	黒パン	50	米	70	食パン	60	蒸し麺	45	米	70	米(委託炊飯)	80	米	70	麦	10	麦	8	ぶどうパン	50
	牛乳	206	牛乳	206	酒	0.8	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	油	0.3	酒	0.8	酒	1	水		牛乳	206
					水				水				鶏肉	40	水		鶏肉	40	水		鶏肉	10	鶏肉	25		
	あじ	35	豚ひき肉	18	豚肉	15	鶏肉	70	塩	0.5	玉ねぎ	30	キャベツ	50	油	2	豚ひき肉	45	片栗粉	5	豚肉	40	人参	10	塩	0.4
	塩	0.07	大豆	16	人参	10	塩		玉ねぎ	30	キャベツ	50	油	2	豚ひき肉	45	片栗粉	5	豚肉	40	人参	10	塩	0.4	人参	10
	こしょう	0.03	人参	14	干し椎茸	0.6	こしょう	0.03	豚肉	40	じゃがいも	70	油	2	豚ひき肉	45	片栗粉	5	豚肉	40	人参	10	塩	0.4	人参	10
	小麦粉	3	玉ねぎ	45	さとう	0.7	ナツメグ	0.03	凍り豆腐	7	人参	12	しょうゆ	6.3	大豆ミート	6.5	凍り豆腐	5	人参	13	しょうゆ	5	人参	10	玉ねぎ	40
	小麦粉	3	にんにく	0.1	しょうゆ	5	にんにく	0.03	しらたき	25	ホールコーン	10	塩	0.2	玉ねぎ	30	片栗粉	6	玉ねぎ	35	塩	0.2	玉ねぎ	40	玉ねぎ	40
	水	12	油	0.6	塩	0.2	白ワイン	1	人参	12	油	1	こしょう	0.04	ピーマン	5	油	35	にんにく	0.1	さとう	0.8	油	0.7	油	0.7
	パン粉	10	ダイストマト	32	水		長ねぎ	10	グリンピース	3	油	2	牛乳	206	油	1	白みそ	4	油	1			乾燥バセリ	0.05	油	2
	油	35	シェルマカロニ	9	グリンピース	1	キャベツ	50	油	1.2	バター	1.5	しょうゆ	3	しょうゆ	1.5	かぼちゃ	25	牛乳	206	バター	2				
			小麦粉	1.8	きゅうり	5	油	1.2	バター	1.5	しょうゆ	3	しょうゆ	1.5	さとう	1.5	なす	18								
	中濃ソース	4	トマトケチャップ	2.7	牛乳	206	ほうれん草	15	さとう	3.4	小麦粉	4	大豆(ボイル)	40	オイスターソース	1.5	さとう	1.5								
			中濃ソース	2.3	塩	0.35	しょうゆ	8	濃縮スープ(チキン)	3	片栗粉	4	酒	0.5	酒	1	トマト	18	鶏肉	55	調理用牛乳	30				
	白菜	35	しょうゆ	0.9	鶏肉	60	酢	2.1	酒	1	塩	0.7	油	35	みりん	0.5	水	10	油	5	うずら卵水煮	35	脱脂粉乳	5		
	もやし	25	赤ワイン	1.4	塩	0.1	こしょう	0.01	こしょう	0.04	塩	0.16	塩	0.16	さとう	0.3	白ごま	3	小麦粉	5	しょうが	0.6	濃縮スープ(チキン)	2		
	しょうゆ	2.2	塩	0.45	こしょう	0.03	からし粉	0.05	牛乳	206	脱脂粉乳	12	塩	0.3	塩	0.3	塩	0.3	カレー粉	1	さとう	2.5	塩	0.75		
	からし粉	0.07	こしょう	0.02	片栗粉	8	サラダ油	3			白ワイン	1	みかん缶	20	こしょう	0.01	ごぼう	5	濃縮スープ(ブーク)	2	しょうゆ	3.5	こしょう	0.04		
			チリパウダー	0.15	油	35			もやし	50	ローリエ	0.01	りんご缶	35	乾燥バジル	0.06	人参	10	塩	0.75			水	40		
	そうめん	7	乾燥バセリ	0.03	さとう	1.8	乾燥マッシュポテト	7	きゅうり	5	水	80	ふどうダイスゼリー(糖)	20	かんづめの汁	30	牛乳	206	玉ねぎ	20	トマトケチャップ	4	もやし	40	とろけるチーズ	10
	うずら卵水煮	20			しょうゆ	3.6	調理用牛乳	30	しょうが	0.3									キャベツ	20	しょうゆ	2.5	人参	5	パン粉	10
	人参	6	キャベツ	40	酢	1.8	脱脂粉乳	9	しょうゆ	2	キャベツ	55							干し椎茸	0.5	ローリエ	0.02	小松菜	20		
	小松菜	5	ホールコーン	20	水	10	濃縮スープ(ブーク)	5	酢	1.5	人参	10	緑豆春雨	5	小松菜	15	水	70	白ごま	1.6	ほうれん草	35				
	干し椎茸	0.4	しょうゆ	1.3	塩	0.6		0.6	さとう	1.2	白ごま	1.7	人參	6	かつお節	1.5			さとう	1.7	ホールコーン	20				
	しょうが	0.3	塩	0.09	キャベツ	35	こしょう	0.03	ごま油	0.18	酢	1.3	キャベツ	30	塩	0.6	牛乳	206	白みそ	2	しょうゆ	1	塩	0.6		
	塩	0.9	酢	0.6	人参	5	水	90	一味とうがらし	0.01	しょうゆ	2.6	小松菜	14	しょうゆ	2.5			しょうゆ	1			塩	0.6		
	しょうゆ	0.6	ごま油	0.7	もやし	10	乾燥バセリ	0.01			さとう	1.3	みりん	1	わかめ	1							酢	0.6		
	かつお節	1.5			ほうれん草	10					サラダ油	1.3	しょうゆ	2.8	水	130	キャベツ	40					ごま油	0.6		
	水	140			白みそ	3.1					ごま油	0.3	酢	3.3			人参	5								
					さとう	1.7							ごま油	0.5			きゅうり	5								
					サラダ油	1					りんごジャム	15														
					酢	1.7																				
					ごま油	0.3																				
					白ごま	1.6																				
									</																	

令和7年7月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

[illegible]