

令和7年8月・9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	29 (金)	5 (金)	2 (火)	1 (月)	3 (水)	4 (木)	10 (水)	12 (金)	11 (木)	9 (火)	8 (月)	16 (火)													
B	29 (金)	1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)	8 (月)	9 (火)	10 (水)	11 (木)	12 (金)	16 (火)													
C	29 (金)	3 (水)	4 (木)	2 (火)	1 (月)	5 (金)	12 (金)	8 (月)	9 (火)	10 (水)	11 (木)	17 (水)													
D	29 (金)	2 (火)	5 (金)	4 (木)	1 (月)	3 (水)	9 (火)	11 (木)	8 (月)	12 (金)	10 (水)	18 (木)													
E	29 (金)	4 (木)	3 (水)	5 (金)	2 (火)	1 (月)	11 (木)	10 (水)	12 (金)	8 (月)	9 (火)	19 (金)													
献立名	ジャージャー丼	ごはん	ソース焼きそば	食パン	こぎつねずし	ガバオライス	豚すき丼	切り干し大根のたきこみごはん	黒パン	ごはん	コッペパン	ごはん													
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳													
	浅漬け	タッカルビ	揚げ大豆	キーマカレー	とりたま煮	春雨サラダ	ピリカラもやし	あじのこはく揚げ	さつまいものグラタン	生揚げのそぼろ煮	ポークビーンズ	しいらと凍り豆腐の揚げ煮													
		塩ナムル	ミックスフルーツ	わかめスープ	おひたし			ごまあえ	フレンチサラダ	五目汁	ビーフンスープ	味噌汁													
												味噌汁													
材料名	米	70	米(委託炊飯)	80	蒸し麺	45	食パン	60	米	65	米	70	米	70	米	60	黒パン	50	米(委託炊飯)	80	コッペパン	50	米(委託炊飯)	80	
	麦	10			豚肉	30			麦	5	麦	10	麦	10	麦	5									
	油	0.3	牛乳	206	人参	12	牛乳	206	酒	0.8	油	0.3	油	0.3	もち米	5	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	
	酒	1			玉ねぎ	30			水		酒	1	酒	1	酒	0.8									
	水		鶏肉	40	もやし	20	豚ひき肉	50	さとう	1.8	水		水		水		鶏肉	30	冷凍生揚げ	70	豚ひき肉	18	しいら	40	
			人参	10	キャベツ	40	大豆ミート	5	塩	0.7					鶏肉	15	マカロニ	7	さとう	2	大豆	16	塩	0.1	
	豚ひき肉	50	玉ねぎ	20	油	2	人参	8	酢	6	豚ひき肉	50	豚肉	40	ごぼう	3	人参	10	しょうゆ	3	人参	14	塩	1	
	大豆ミート	5	キャベツ	30	塩	0.6	玉ねぎ	40	人参	7	大豆ミート	5	凍り豆腐	7	人参	5	玉ねぎ	25	豚ひき肉	35	玉ねぎ	45	片栗粉	7	
	人参	15	しょうが	0.6	こしょう	0.04	キャベツ	30	冷凍油揚げ	15	玉ねぎ	30	しらたき	20	冷凍油揚げ	5	さつまいも	40	みりん	0.7	にんにく	0.1	凍り豆腐	8	
	長ねぎ	5	にんにく	0.2	ウスターソース	3.5	じゃがいも	20	さとう	3	ピーマン	5	人参	12	油	0.8	ベーコン	2	さとう	2.7	油	0.6	片栗粉	10	
	もやし	30	油	1	中濃ソース	3.5	ダイストマト	8	しょうゆ	3.5	にんにく	0.5	長ねぎ	10	切り干し大根	4	油	0.7	しょうゆ	4	ダイストマト	32	片栗粉	35	
	しょうが	1	さつまいも	25			にんにく	0.1	かつお節	1	油	1	白菜	50	さとう	1	ほうれん草	14	酒	2	シェルフマカロニ	9	長ねぎ	5	
	干し椎茸	0.3	トック	25	牛乳	206	しょうが	0.2	水	20	しょうゆ	3	しょうゆ	1.2	しょうゆ	5.8	油	2	片栗粉	1	小麦粉	1.8	油	0.1	
	油	0.5	酒	1.5			油	1	白ごま	2.7	オイスターソース	1.5	さとう	3.1	みりん	0.7	バター	2	水		トマトケチャップ	2.7	しょうゆ	4.2	
	濃縮スープ(ボーク)	3	さとう	2.8	大豆(ボイル)	40	グリーンピース	2			酒	0.5	しょうゆ	7.2			小麦粉	4			中濃ソース	2.3	さとう	2.8	
	赤みそ	2	赤みそ	4.5	片栗粉	4	油	2	牛乳	206	みりん	0.5	酒	0.9	牛乳	206	調理用牛乳	30	鶏肉	20	しょうゆ	0.9	みりん	1.2	
	白みそ	2	しょうゆ	2	油	35	小麦粉	2.5			さとう	0.3					脱脂粉乳	5	人参	15	赤ワイン	1.4	水	4.2	
	甜面醬	4	豆板醬	0.15	塩	0.16	カレー粉	0.6	鶏肉	60	塩	0.3	牛乳	206	あじ	35	濃縮スープ(チキン)	2	白菜	35	塩	0.45	白ごま	1.6	
	さとう	0.7	ごま油	0.3			濃縮スープ(ボーク)	1	うずら卵水煮	40	こしょう	0.01					しょうゆ	1.2	塩	0.75	長ねぎ	5	こしょう	0.02	
	酒	1.4			みかん缶	30	赤ワイン	1	こんにやく	15	乾燥バジル	0.06	もやし	50	赤みそ	0.8	こしょう	0.04	冷凍油揚げ	5	チリパウダー	0.15		豚肉	20
	みりん	0.7	もやし	45	りんご缶	25	トマトケチャップ	2	しょうが	0.6			きゅうり	5	しょうが	0.7	水	40	干し椎茸	0.5	乾燥バセリ	0.03		人参	10
	豆板醬	0.2	ほうれん草	20	ふどうダイスゼリー(酸)	15	中濃ソース	4	さとう	3	牛乳	206	しょうが	0.3	酒	0.8	とろけるチーズ	10	小松菜	15			大根	20	
	片栗粉	1	ごま油	0.4	かんづめの汁	30	ナツメグ	0.01	しょうゆ	4			しょうゆ	2	片栗粉	12	パン粉	1	かつお節	1.5	ビーフン	8	長ねぎ	5	
	水		酢	0.9			塩	0.7			緑豆春雨	5	酢	1.5	油	35			塩	0.7	鶏肉	18	白菜	20	
	ごま油	0.5	塩	0.37			キャベツ	30	人参	10	さとう	1.2					キャベツ	40	しょうゆ	2	人参	5	干し椎茸	0.5	
			白ごま	1			鶏肉	15	もやし	20	キャベツ	25	ごま油	0.18	キャベツ	45	人参	5	水	130	玉ねぎ	10	小松菜	15	
	牛乳	206					人参	10	小松菜	15	小松菜	10	一味とうがらし	0.01	人参	5	きゅうり	7			ほうれん草	10	かつお節	1.5	
							玉ねぎ	20	しょうゆ	2.8	さとう	0.5			ほうれん草	20	さとう	0.5			濃縮スープ(チキン)	5	塩	0.6	
	キャベツ	45					わかめ	1			しょうゆ	2.5			白ごま	3	塩	0.27			塩	1	しょうゆ	3	
	きゅうり	7					濃縮スープ(チキン)	5			酢	3			さとう	2.3	酢	1.7			こしょう	0.03	みりん	1	
	塩	0.4					塩	0.6			ごま油	0.5			しょうゆ	3	こしょう	0.03			水	130	水	120	
	白ごま	1					しょうゆ	2			からし粉	0.09					からし粉	0.08							
							水	130			サラダ油	2												味噌汁	4

令和7年8月・9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	19 (金)	18 (木)	17 (水)	25 (木)	24 (水)	22 (月)	26 (金)	30 (火)			29 (月)													
B	17 (水)	18 (木)	19 (金)	22 (月)	24 (水)	25 (木)	26 (金)	29 (月)	30 (火)															
C	18 (木)	16 (火)	19 (金)	26 (金)	22 (月)	24 (水)	25 (木)	29 (月)			30 (火)													
D	17 (水)	19 (金)	16 (火)	22 (月)	25 (木)	26 (金)	24 (水)	30 (火)		29 (月)														
E	16 (火)	17 (水)	18 (木)	24 (水)	26 (金)	25 (木)	22 (月)		29 (月)	30 (火)														
献立名	ガーリックライス	ぶどうパン	ミートボールスパゲッティ	ふきよせおこわ	あじのたれカツ丼	カレーライス	コッペパン	妻ごはん	ビビンバ	ロールパン	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													
	フェイジョアード	ワンタンスープ	もやしのサラダ	とり肉の甘酢だれ	呉汁	ごま酢あえ	ツナソース	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	ホワイトシチュー													
	グリーンサラダ	キャラメルポテト	タルト	からしあえ			ABCスープ	もやしのあえもの		いろどリスープ	ごまドレッシングサラダ													
							ヨーグルト																	
材料名	米	70	ぶどうパン	50	スパゲッティ	60	米	70	コッペパン	50	米	70	米(委託炊飯)	80	ロールパン	50	黒パン	50						
	麦	10			塩	1.2	麦	10			麦	10												
	にんにく	0.2	牛乳	206	サラダ油	3	もち米	35	あじ	35	油	0.3	牛乳	206	油	0.3	豚ひき肉	55	牛乳	206	牛乳	206		
	油	0.5					酒	0.8	塩	0.07	酒	1			酒	1	長ねぎ	4.5						
	酒	1	ウェーブワンタン	7	豚ひき肉	30	水		こしょう	0.02	水		ツナ	40	水		しょうが	0.4	鶏肉	50	豚肉	30		
	水		豚肉	30	人参	10	さつまいも	10	小麦粉	3			玉ねぎ	30			にんにく	0.1	塩	0.1	人参	15		
			人参	10	玉ねぎ	50	人参	5	小麦粉	3	豚肉	40	人参	10	牛乳	206	油	0.5	こしょう	0.03	じゃがいも	70		
	牛乳	206	玉ねぎ	30	油	1	しめじ	4	水	12	人参	15	油	0.5			酒	0.8	片栗粉	5	玉ねぎ	50		
			キャベツ	20	肉団子	30	冷凍油揚げ	5	パン粉	9	じゃがいも	40	さとう	0.1	豚肉	50	さとう	1	じゃがいも	65	油	0.7		
	金時豆(ボイル)	30	ほうれん草	10	グリーンピース	2	枝豆	4	油	35	玉ねぎ	50	塩	0.1	キャベツ	60	しょうゆ	3	油	35	油	1.5		
	豚肉	18	濃縮スープ(ボーク)	5	トマトケチャップ	14	しょうゆ	2	しょうゆ	3.5	にんにく	0.1	こしょう	0.01	長ねぎ	7	赤みそ	1	玉ねぎ	30	バター	1.5		
	ウインナーソーセージ(鉄)	15	塩	0.8	トマトピューレ	14	塩	0.3	さとう	2.8	しょうが	0.2	トマトケチャップ	5	人参	13	一味とうがらし	0.02	油	0.5	小麦粉	4		
	ベーコン	3	こしょう	0.03	中濃ソース	8	かつお節	0.5	酒	1.4	油	1	ウスターソース	0.8	にんにく	0.5			トマトケチャップ	9.5	濃縮スープ(ボーク)	5		
	玉ねぎ	25	しょうゆ	2	さとう	1	水		みりん	0.7	油	6	チリパウダー	0.01	しょうが	0.5	もやし	35	中濃ソース	2.9	塩	0.8		
	人参	10	水	130	塩	0.3			水	1.4	小麦粉	6	米粉	1	ごま油	1.2	人参	8	さとう	1.9	こしょう	0.04		
	にんにく	0.04			こしょう	0.03	牛乳	206			カレー粉	1	水		豆板醤	0.3	小松菜	20			脱脂粉乳	12		
	油	0.8	さつまいも	80	ナツメグ	0.01			牛乳	206	濃縮スープ(ボーク)	2	乾燥パセリ	0.05	酒	1.5	しょうゆ	2.5	ベーコン	2	ローリエ	0.01		
	濃縮スープ(ボーク)	3	油	35	ローリエ	0.02	鶏肉	60	塩	0.75			濃縮スープ(ボーク)	3			ごま油	0.3	人参	5	水	110		
	ローリエ	0.01	三温糖	6	水	60	塩	0.1	大豆(ボイル)	20	トマトケチャップ	2	アルファベットマカロニ	6	さとう	0.5	白ごま	1	キャベツ	15				
	トマトケチャップ	10	水		米粉	6	こしょう	0.03	鶏肉	15	ウスターソース	2.5	鶏肉	15	しょうゆ	3			小松菜	17	キャベツ	50		
	中濃ソース	3	バター	2	水		片栗粉	8	人参	10	しょうゆ	1.6	人参	10	こしょう	0.01	牛乳	206	ホールコーン	10	人参	5		
	塩	0.3					油	35	大根	30	ローリエ	0.01	玉ねぎ	30	甜面醤	6			わかめ	0.3	白ごま	1.6		
	こしょう	0.01			牛乳	206	さとう	1.8	長ねぎ	15	水	80	じゃがいも	25	片栗粉	1	鶏肉	20	濃縮スープ(ボーク)	5	酢	1.1		
	水	40					しょうゆ	3.6	小松菜	15			キャベツ	20	水		大根	30	しょうゆ	1	しょうゆ	2.2		
							かつお節	1.5			牛乳	206	ホールコーン	10			人参	10	塩	0.9	さとう	1.1		
	キャベツ	40			きゅうり	5	水	10	赤みそ	4.5			塩	0.9	もやし	40	長ねぎ	5	片栗粉	1.7	サラダ油	1.1		
	きゅうり	5			ホールコーン	10			白みそ	4.5	キャベツ	45	こしょう	0.03	ほうれん草	15	しょうが	0.1						
	ほうれん草	10			しょうゆ	2.4	キャベツ	30	水	120	人参	5	濃縮スープ(チキン)	5	しょうゆ	2.4	にんにく	0.1						
											小松菜	10	水	130	白ごま	1	塩	0.6						
											しょうゆ	2.6					しょうゆ	2						
											さとう	1.5	ヨーグルト(鉄)	70			こしょう	0.01						
											酢	2.5					濃縮スープ(チキン)	5						
											白ごま	3					トック	25						
																	水	130						