

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

日	11月12日(水)		11月13日(木)		11月17日(月)		11月18日(火)		11月19日(水)		11月20日(木)	
献立名	ご飯 牛乳 呉汁 いわしの蒲焼き ひじきの煮物		麦ご飯 牛乳 県産豚肉のビビンバ チヂミ バンサンスー		山型食パン・米粉パン(3年) いちごジャム&マーガリン 牛乳 県産人参のポタージュ 鶏肉のマーマレード焼き2個 グリーンサラダ サウザンドレッシング		ご飯 牛乳 県産みそすいとん汁 まぐろカツ 里芋のそぼろ煮		ご飯(彩のきずな) 牛乳 県産フランクのアルファベットスープ ポークチャップ フルーツポンチ		地粉うどん 牛乳 県産豚肉カレーうどん 竹輪の磯辺揚げ2個 白菜の彩花しょうゆ和え 彩花しょうゆ・かつお節	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	75	米	68	山型食パン	50	米	75	米	75	地粉うどん	80
	強化米	0.25	麦	7	米粉パン(3年)	80	強化米	0.25				
			強化米	0.25					牛乳	206	牛乳	206
	牛乳	206			いちごジャム&マーガリ	9	牛乳	206				
			牛乳	206	牛乳	206	すいとん	25	マカロニ	5	県産豚肉	15
	大豆	20	豚肉	45			県産豚肉	10	フランクフルト	5	たまねぎ	30
	にんじん	10	にんじん	23	にんじんペースト	30	にんじん	10	たまねぎ	10	にんじん	10
	だいこん	10	だいこん	15	たまねぎ	20	だいこん	15	にんじん	15	ねぎ	12
	ごぼう	10	ぜんまい	17	米油	0.5	ねぎ	10	キャベツ	20	しいたけ	0.5
	ねぎ	10	大豆もやし	23	パセリ	0.05	しめじ	5	ピーマン	5	ほうれん草	8
	こまつな	15	もやし	12	牛乳	40	こまつな	10	コンソメ	1.2	カレールウ甘口	11
	しめじ	7	ほうれん草	17	ポタージュベース	13	煮干し	3	塩	0.5	カレー粉	0.1
	煮干し	2	たけのこ	23	コンソメ	0.2	白みそ	3	こしょう	0.01	濃口しょうゆ	5.3
	混合厚削り	3	にら	5	生クリーム	5	赤みそ	4	薄口しょうゆ	2	混合厚削り	3
	赤みそ	3.5	しいたけ	2	バター	0.5	水	120	水	130	塩	0.12
	白みそ	5.5	にんにく	0.5	塩	0.1	出来上がり量	200	出来上がり量	200	みりん風調味料	1.8
	水	130	ごま	2	こしょう	0.01			豚肉(A)	50	でん粉	1.5
	出来上がり量	200	砂糖	1	水	95	まぐろカツ	40	米油	0.5	水	140
			濃口しょうゆ	7	出来上がり量	195	米油	4	たまねぎ	5	出来上がり量	220
			料理酒	1					米油	0.2		
	鰯鰯粉付	40	みりん風調味料	2	鶏肉	60	里芋	60	マッシュルーム	5	ちくわ	30
	米油	4	穀物酢	1.5	米油	0.6	鶏肉	10	ウスターソース	3	天ぷら粉	10
	濃口しょうゆ	5	ごま油	0.9	マーマレード	4	グリンピース	2.5	トマトケチャップ	8	あおのり	0.08
	砂糖	3.5	赤みそ	2.8	濃口しょうゆ	2.8	米油	0.5	砂糖	0.1	水	12.5
	みりん風調味料	1	コチジャン	1	白ワイン	1.44	砂糖	2	赤ワイン	1	米油	3
七味唐辛子	0.01	豆板醤	0.2	砂糖	0.96	濃口しょうゆ	4	水	3			
水	7	米油	0.8	でん粉	0.4	みりん風調味料	0.5	米油	0.2	はくさい	50	
				水	3.2	料理酒	0.5			きゅうり	10	
干しひじき	2.5	チヂミ	40			和風だし	0.1	カクテルゼリー	40	にんじん	10	
こんにゃく	7	米油	0.4	キャベツ	35	水	7	パインアップル	20	出来上がり量	35	
にんじん	4.5			きゅうり	15	出来上がり量	68	黄桃	20			
さやいんげん	3			とうもろこし	10			出来上がり量	95	彩花しょうゆ	2	
油揚げ	1.5			出来上がり量	48					かつおぶし	0.1	
しいたけ	0.8											
米油	0.5	はるさめ	4.5									
砂糖	1.3	きゅうり	15									
料理酒	0.8	にんじん	5									
みりん風調味料	1.6	キャベツ	10	サウザンドレッシング	6.25							
濃口しょうゆ	3	濃口しょうゆ	2									
和風だし	0.2	穀物酢	2									
水	6	ごま油	1									
		砂糖	1.5									
		塩	0.1									

①令和 7 年度 11 月分 献立表詳細

日	11月21日(金)		11月25日(火)		11月26日(水)		11月27日(木)		11月28日(金)			
献立名	ご飯 牛乳 ワンタンスープ 鶏つくねの甘酢あんかけ2個 ビーフンの中華炒め		ご飯 牛乳 彩花みそのさつま汁 鯖の塩焼き なめ茸和え おかかふりかけ		キャロットパン 牛乳 もち玄米入りミルクスープ ハンバーグデミグラスソース ツナサラダ イタリアンドレッシング		麦ご飯 牛乳 県産豆腐のマーボー丼 県産ネギ焼き りんご		ご飯 牛乳 彩花みそけんちん汁 ささみの甘辛揚げ 五目ピリ辛炒め 彩の国納豆			
材料名及び分量（一人分のグラム数）		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	75	米	75	キャロットパン	50	米	68	米	75		
	強化米	0.25	強化米	0.25			麦	7	強化米	0.25		
	牛乳	206			牛乳	206	強化米	0.25				
	ワンタン	6	牛乳	206			牛乳	206	牛乳	206		
	豚肉	15			ショルダーベーコン	5			豚肉	15		
	キャベツ	20	さつまいも	25	たまねぎ	35			さといも	15		
	にんじん	10	ごぼう	10	にんじん	10	冷凍豆腐	90	にんじん	10		
	にら	5	だいこん	20	はくさい	15	豚肉	25	だいこん	15		
	なると	10	にんじん	8	とうもろこし	10	にんじん	10	ごぼう	8		
	しいたけ	0.5	ねぎ	8	しめじ	5	ねぎ	14	ねぎ	5		
	濃口しょうゆ	4	豆腐	15	もち玄米	3	たけのこ	15	こまつな	8		
	中華スープ	0.65	かつお厚削り	4	コンソメ	1	にら	5	生揚げ	15		
	塩	0.15	彩花白みそ	4.5	ホワイトルウ	5	しいたけ	0.5	煮干し	2		
	こしょう	0.01	彩花赤みそ	4.5	塩	0.2	しょうが	0.5	混合厚削り	3		
	米油	0.7	水	140	こしょう	0.01	にんにく	0.4	彩花赤みそ	4.5		
	ごま油	0.5	出来上がり量	200	白ワイン	0.5	赤みそ	3	彩花白みそ	4.5		
	水	140			バター	0.5	濃口しょうゆ	8	水	140		
	出来上がり量	200	塩さば	60	牛乳	40	砂糖	1	出来上がり量	200		
			米油	0.6	水	90	中華スープ	0.65				
	鶏つくね	40			でん粉	0.2	豆板醤	0.3	鶏ささみ肉	40		
	米油	0.4	キャベツ	30	パセリ	0.04	でん粉	3.5	でん粉	5		
	たまねぎ	5	ほうれんそう	15	出来上がり量	200	ごま油	1	米油	4		
	赤ピーマン	5	にんじん	8			米油	0.4	みりん風調味料	0.5		
	米油	0.2	なめ茸	13	ハンバーグ(バラ凍)	60	水	50	濃口しょうゆ	2.5		
	砂糖	2	出来上がり量	45	米油	0.6	出来上がり量	190	砂糖	2		
	濃口しょうゆ	2.5			たまねぎ	15			水	1.5		
	穀物酢	2	おかかふりかけ	2	米油	0.2	ネギ焼き	50				
	料理酒	0.5			マッシュルーム	5	米油	0.5	れんこん	15		
	でん粉	0.3			デミグラスソース	5			にんじん	5		
	水	0.8			トマトケチャップ	3.5	りんご	75	しいたけ	1		
					砂糖	0.1	塩	0.75	こんにゃく	10		
	ビーフン	7			赤ワイン	1			さつまあげ	15		
	えび	15			水	3			ごま	0.5		
	たまねぎ	15			キャベツ	25			米油	0.5		
	ピーマン	5			きゅうり	10			砂糖	1		
	しめじ	8			にんじん	10			濃口しょうゆ	2.5		
	中華スープ	0.13			ツナフレーク	8			みりん風調味料	0.8		
	塩	0.04			出来上がり量	30			料理酒	1		
	こしょう	0.01			イタリアンドレッシング	6.25			水	1		
	薄口しょうゆ	1.4							ごま油	0.3		
	オイスターソース	0.5							一味唐辛子	0.01		
	料理酒	1										
	ごま油	1.5							なっとう(たれ付き)	30		
	米油	1										