

① 令和 8 年度 4 月分 献立表詳細

松伏町学校給食センター ほほえみ 中学校

日	4月13日(月)		4月14日(火)		4月15日(水)		4月16日(木)		4月17日(金)		4月20日(月)	
献立名	麦ご飯 牛乳 チキンカレー 豆腐ナゲット2個 コーンサラダ フレンチドレッシング 四角チーズ		ご飯 牛乳 中華五目スープ ショウロンポウ2個 鶏肉とポテトのカレー炒め 小魚パック		子どもパンスライス 牛乳 ミネストローネ タラのあおさフライ 野菜ソテー タルタルソース		麦ご飯 牛乳 ビビンバ チヂミ バンサンスー 中華ドレッシング		ご飯(彩のきずな) 牛乳 若竹汁 鯖のみそ煮 おかか和え しょうゆ・かつお節		ご飯 牛乳 関東煮 五目玉子焼き もやしの和風サラダ ごまクリーミードレッシング	
		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	米	90	米	100	子どもパン	80	米	90	米	100	米	100
	麦	10	強化米	0.3	牛乳	206	麦	10	牛乳	206	強化米	0.3
	強化米	0.3	牛乳	206	鶏肉	18	強化米	0.3	鶏肉	24	牛乳	206
	牛乳	206	いか	12	たまねぎ	24	牛乳	206	たけのこ	18	鶏肉	36
	鶏肉	42	豚肉	12	にんじん	12	豚肉	54	わかめ	0.6	だいこん	36
	じゃがいも	36	たけのこ	12	セロリー	6	にんじん	27.6	豆腐	24	にんじん	24
	たまねぎ	48	にんじん	18	かぶ	18	だいこん	18	なると	12	さといも	42
	にんじん	30	きくらげ	0.6	かぶの葉	6	ぜんまい	20.4	ねぎ	12	ごぼう	12
	脱脂粉乳	2.4	キャベツ	18	シェルマカロニ	6	大豆もやし	27.6	かつお厚削り	4.8	さやいんげん	6
	トマトケチャップ	2.4	うずら卵	24	マッシュルーム	6	もやし	14.4	料理酒	1.2	ミニミニがんもどき	24
	ウスターソース	2.4	中華スープ	1.2	にんにく	0.45	ほうれんそう	20.4	薄口しょうゆ	6	冷凍絹揚げ28×28×13	23
	カレールウ甘口	10	薄口しょうゆ	1.8	米油	1.2	たけのこ	27.6	塩	0.12	こんにやく	18
	カレールウ中辛口	8	塩	0.48	コンソメ	1.2	にら	6	水	156	濃口しょうゆ	7.8
	カレー粉	0.1	こしょう	0.02	トマト	21.6	しいたけ	2.4	出来上がり量	240	砂糖	1.8
	ガラムマサラ	0.05	ごま油	0.6	粉チーズ	1.44	にんにく	0.6	さば	60	みりん風調味料	1.2
	しょうが	0.6	水	150	ベーリーフ	0.03	ごま	2.4	しょうが	0.6	和風だし	0.36
	にんにく	0.6	出来上がり量	240	塩	0.96	砂糖	1.2	料理酒	0.72	水	66
	米油	1.2	ショウロンポウ	50	こしょう	0.02	濃口しょうゆ	8.4	料理酒	0.96	出来上がり量	220
	水	120	鶏肉	35	水	120	料理酒	1.2	濃口しょうゆ	0.96	五目玉子焼き	62.5
	出来上がり量	255	スケソウダラあおさフライ	50	出来上がり量	240	みりん風調味料	2.4	砂糖	3.6	もやし	42
豆腐ナゲット	40	でん粉	7.2	米油	5	穀物酢	1.8	砂糖	3.6	きゅうり	18	
米油	0.4	米油	3.5	キャベツ	36	ごま油	1.08	砂糖	3.6	にんじん	6	
とうもろこし	18	冷凍ダイスポテト	30	にんじん	12	赤みそ	3.36	砂糖	3.6	出来上がり量	43	
キャベツ	42	ピーマン	6	ピーマン	3.6	コチジャン	1.2	砂糖	3.6	ごまクリーミードレッシング	7.5	
きゅうり	12	にんじん	10	ハム	12	豆板醤	0.5	砂糖	3.6			
出来上がり量	58	米油	1.2	バター	0.6	米油	0.96	砂糖	3.6			
白みそ	4.2	白みそ	4.2	コンソメ	0.18	出来上がり量	215	砂糖	3.6			
トマトケチャップ	10.8	ハム	12	塩	0.12	チヂミ	50	砂糖	3.6			
フレンチドレッシング	7.5	バター	0.6	こしょう	0.02	米油	0.5	砂糖	3.6			
砂糖	3.6	こしょう	0.02	出来上がり量	40	はるさめ	5.4	砂糖	3.6			
カレー粉	0.02	出来上がり量	65	タルタルソース	12	きゅうり	18	砂糖	3.6			
出来上がり量	65	小魚パック	5			にんじん	6	砂糖	3.6			
チーズ	15					キャベツ	12	砂糖	3.6			
						出来上がり量	58	砂糖	3.6			
						中華ドレッシング	7.5	砂糖	3.6			
								しょうゆ100ml	2.4			
								かつおぶし	0.12			

① 令和 8 年度 4 月分 献立表詳細

松伏町学校給食センター ほほえみ 中学校

日	4月21日(火)		4月22日(水)		4月23日(木)		4月24日(金)		4月27日(月)		4月28日(火)	
献立名	食パン 牛乳 マカロニスープ フライドチキン2個 春キャベツとアスパラのバターソテー チョコクリーム		わかめご飯 牛乳 お祝いなると入りみそすいとん汁 ぶりの照焼き れんこんの金平 桜ゼリー		地粉うどん 牛乳 カレーうどん 竹輪の磯辺揚げ2個 干草炒め		ご飯 牛乳 肉団子入り白菜スープ 豚肉の韓国風ソース ひじきとキャベツのサラダ 玉ねぎドレッシング		ご飯(彩のきずな) 牛乳 野菜の味噌汁 鰯の南蛮だれ 切干大根のカレー炒め		コッペパン 牛乳 春野菜のポトフ ハンバーグデミグラスソース 枝豆とコーンのサラダ イタリアンドレッシング	
		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	食パン	80	米	100	地粉うどん	100	米	100	米	100	コッペパン	80
	牛乳	206	強化米	0.3	牛乳	206	強化米	0.3	牛乳	206	牛乳	206
	シエルマカロニ	9.6	わかめご飯の素	2.78	鶏肉	18	鶏肉団子	48	生揚げ	36	鶏肉	30
	フランクフルト	12	牛乳	206	たまねぎ	36	はくさい	36	キャベツ	24	たまねぎ	36
	たまねぎ	12	すいとん	24	にんじん	12	たまねぎ	24	にんじん	12	にんじん	24
	にんじん	18	鶏肉	12	ねぎ	14.4	きくらげ	0.6	にんじん	12	たまねぎ	18
	はくさい	24	祝なると	6	しいたけ	0.6	ねぎ	6	たまねぎ	18	春キャベツ	42
	ピーマン	6	にんじん	8.4	グリーンピース	6	薄口しょうゆ	0.6	こまつな	12	かぶ	36
	コンソメ	1.44	だいこん	18	カレールウ甘口	13.2	中華スープ	1.56	和風だし	0.6	かぶの葉	6
	塩	0.6	ねぎ	12	カレー粉	0.3	豚と鶏ガラスープ	6	赤みそ	6	コンソメ	1.2
	こしょう	0.02	しめじ	6	濃口しょうゆ	6.36	塩	0.72	白みそ	4.8	鶏ガラスープ	7.2
	薄口しょうゆ	2.4	こまつな	12	混合厚削り	3.6	こしょう	0.03	水	156	塩	0.72
	水	180	煮干し	3.6	みりん風調味料	2.16	料理酒	0.6	出来上がり量	240	こしょう	0.02
	出来上がり量	225	白みそ	4.8	でん粉	1.8	ごま油	0.36	鰯澱粉付	40	ペーリーフ	0.03
	鶏肉(A)	60	赤みそ	6	水	168	水	144	米油	4	水	90
	しょうが	0.6	水	156	出来上がり量	265	出来上がり量	230	濃口しょうゆ	6	出来上がり量	240
	にんにく	0.26	出来上がり量	246	ちくわ	45	豚肉	50	砂糖	4.8	ハンバーグ(パラ凍)	80
	パセリ	0.09	ぶりの照り焼き	50	天ぷら粉	15	米油	0.5	穀物酢	6.24	米油	0.8
	オールスパイス	0.06	米油	0.5	あおのり	0.12	にんにく	0.18	ごま油	0.36	たまねぎ	3.6
	小麦粉	3.6	れんこん	24	水	18.75	ねぎ	0.6	ねぎ	3.6	マッシュルーム	6
	でん粉	3.6	豚肉	9.6	米油	4.5	ごま油	1.2	にんにく	0.24	デミグラスソース	6
	米油	6	にんじん	6	炒り玉子	12	コチジャン	0.42	しょうが	0.24	トマトケチャップ	4.2
	アスパラガス	18	こんにゃく	21.6	かまぼこ	12	砂糖	0.6	ごま	1.2	砂糖	0.12
春キャベツ	36	ごま	0.6	ほうれん草	12	みりん風調味料	6	切干しだいこん	6	赤ワイン	1.2	
とうもろこし	9.6	砂糖	0.84	もやし	12	料理酒	0.18	豚肉	12	水	3.6	
バラベーコン	6	濃口しょうゆ	2.4	キャベツ	24	濃口しょうゆ	3.6	もやし	12	えだまめ	12	
バター	0.84	みりん風調味料	1.2	米油	1.2	ごま	0.36	にんじん	6	きゅうり	12	
コンソメ	0.24	七味唐辛子	0.02	和風だし	0.24	でん粉	0.36	米油	1.2	もやし	36	
塩	0.07	米油	1.2	濃口しょうゆ	0.18	水	3.6	料理酒	1.2	とうもろこし	24	
こしょう	0.01	出来上がり量	40	塩	0.12	干しひじき	1.2	薄口しょうゆ	2.4	出来上がり量	48	
出来上がり量	48	さくらゼリー	30	出来上がり量	53	キャベツ	30	塩	0.24	イタリアンドレッシング	7.5	
チョコクリーム	9					えのきたけ	12	かつお節	0.6			
						にんじん	12	カレー粉	0.3			
						出来上がり量	43	出来上がり量	60			
						たまねぎドレッシング	7.5					

## ① 令和 8 年度 4 月分 献立表詳細

日	4月30日(木)								
献立名	中華麺 牛乳 タンメン かに玉の甘酢あん 生揚げの回鍋肉								
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)	(g)
	中華麺	100							
	牛乳	206							
	鶏肉/もやし	24/24							
	はくさい	36							
	たまねぎ/にんじん	12/12							
	にら/なると	6/6							
	きくらげ	0.6							
	米油	1.2							
	中華スープ	0.36							
	塩ラーメンスープの素	9.6							
	薄口しょうゆ	3.6							
	塩	0.1							
	こしょう	0.03							
	豚と鶏ガラスープ	6							
	ごま油	0.6							
	水	144							
	出来上がり	252							
	かに玉	60							
	米油	0.6							
	砂糖	2.4							
	濃口しょうゆ	3							
	穀物酢	2.4							
	料理酒	0.6							
	でん粉	0.36							
	水	0.96							
	豚肉/生揚げ	18/30							
キャベツ	24								
にんじん	9.6								
ねぎ	12								
しょうが	0.12								
テンメンジャン	1.2								
料理酒	0.6								
薄口しょうゆ	2.4								
中華スープ	0.6								
こしょう	0.01								
でん粉	0.96								
水	0.96								
米油	1.2								
ごま油	0.24								
出来上がり	80								