

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

① 令和 8 年度 9 月分 献立表詳細

日	9月3日(木)		9月4日(金)		9月7日(月)		9月8日(火)		9月9日(水)		9月10日(木)	
献立名	麦ご飯 牛乳 豚肉丼 枝豆とコーンのフリッター かぼちゃのサラダ マヨネーズ		救給カレー 牛乳 チキンブロス 焼フランク 巨峰2粒		ご飯(彩のきずな) 牛乳 けんちん汁 鯖のみそ煮 なめ茸和え		食パン 牛乳 人参のポタージュ ささみのチーズ風味パン粉焼き 野菜ソテー いちごジャム		麦ご飯 牛乳 カレーマーボー丼 しゅうまい2個 チンゲン菜の中華炒め		地粉うどん 牛乳 きつねうどん 竹輪の磯辺揚げ2個 ごま和え ごまクリーミードレッシング	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	68	救給カレー	250	米	75	食パン	50	米	68	地粉うどん	80
	麦	7							麦	7		
	強化米	0.25	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	強化米	0.25	牛乳	206
	牛乳	206	鶏肉	20	じゃがいも	20	にんじん	30	牛乳	206	油揚げ(1cm×3cm)	15
			たまねぎ	20	にんじん	10	たまねぎ	20			砂糖	4
	豚肉	40	にんじん	20	だいこん	15	米油	0.5	冷凍豆腐	65	濃口しょうゆ	4
	米油	1	キャベツ	20	ごぼう	8	パセリ	0.05	豚肉	25	水	8
	こんにゃく	30	かぶの葉	5	ねぎ	5	牛乳	40	料理酒	0.8	鶏肉	15
	たまねぎ	40	かぶ	20	しいたけ	0.5	ポタージュベース	13	たまねぎ	60	ねぎ	10
	にんじん	20	米	3	豆腐	15	コンソメ	0.2	にんじん	10	にんじん	10
	はくさい	45	コンソメ	1.8	油揚げ	3	生クリーム	5	にら	5	小松菜	10
	ねぎ	20	薄口しょうゆ	1	煮干し	2	バター	0.5	しいたけ	0.5	昆布	0.8
	しょうが	0.5	塩	0.8	混合厚削り	2	塩	0.1	しょうが	0.5	料理酒	1
	しいたけ	0.3	こしょう	0.01	料理酒	2	こしょう	0.01	にんにく	0.4	みりん風調味料	1
	砂糖	3.2	ベーリーフ	0.03	濃口しょうゆ	7	水	95	カレールウ甘口	4.5	塩	0.1
	みりん風調味料	1	水	110	水	140	出来上がり量	195	カレールウ中辛口	1.5	濃口しょうゆ	10
	濃口しょうゆ	8	出来上がり量	200	出来上がり量	200			豆板醤	0.25	砂糖	1
	料理酒	2					鶏ささみ肉	30	豚と鶏ガラスープ	4	混合厚削り	3
	水	15	フランクフルト	30	さば	50	パン粉	3	中華スープ	0.8	水	160
	出来上がり量	170	米油	0.3	しょうが	0.5	パン粉ミックスチーズ	2	トマトケチャップ	1.6	出来上がり量	220
	枝豆とコーンのフリッター	20	巨峰	16	濃口しょうゆ	0.8	米油	3	濃口しょうゆ	2.5		
	米油	0.2	アルミカップ	1	砂糖	3			砂糖	0.4	ちくわ	30
			エンボス手袋	1	みりん風調味料	2	キャベツ	30	でん粉	1.5	天ぷら粉	10
	かぼちゃ	40			赤みそ	5	赤ピーマン	5	米油	0.8	あおのり	0.08
	きゅうり	10			和風だし	0.15	ピーマン	8	水	34	水	12.5
	たまねぎ	10			でん粉	0.6	フランクフルト	10	出来上がり量	190	米油	3
	出来上がり量	50			水	9	オリーブオイル	0.5				
					クッキングシート	1	コンソメ	0.15	しゅうまい	36	ほうれん草	10
	マヨネーズ	6					塩	0.1			にんじん	8
							こしょう	0.01	鶏肉	10	キャベツ	15
							出来上がり量	33	チンゲンサイ	25	もやし	20
							いちごジャム	15	キャベツ	20	出来上がり量	45
									たまねぎ	8		
									しめじ	7	ごまクリーミードレッシング	6.25
									こしょう	0.01		
									濃口しょうゆ	1.7		
									中華スープ	0.26		
									ごま油	1		
									出来上がり量	50		

① 令和 8 年度 9 月分 献立表詳細

日	9月11日(金)		9月14日(月)		9月15日(火)		9月16日(水)		9月17日(木)		9月18日(金)	
献立名	ご飯 牛乳 ワンタンスープ 豚肉の韓国風ソース 春雨のサラダ ソイドレッシング 鉄カルシウムウエハース		バターライス 牛乳 クリームソースがけ トマトオムレツ ツナサラダ イタリアンドレッシング 乳酸菌飲料マスカット味		ご飯 牛乳 みそすいとん汁 あじフライ 細切り昆布の炒め物		麦ご飯 牛乳 チキンカレー りんご キャベツのサラダ フレンチドレッシング		冷し中華 牛乳 肉団子のチリソース煮 錦糸卵 海藻サラダ		ご飯(彩のきずな) 牛乳 なめこ汁 コーンと大豆のメンチカツ 切干大根のカレー炒め	
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	米	75	米	68	中華麺	80	米	75
	強化米	0.25	強化米	0.25	強化米	0.25	麦	7	氷	70		
	牛乳	206	バター	1.25			強化米	0.25	冷やし中華たれ	50	牛乳	206
	ワンタン	6	コンソメ	0.42	牛乳	206						
	鶏肉	10	塩	0.6			牛乳	206	牛乳	206	なめこ	30
	はくさい	20	パセリ	0.13	すいとん	30					豆腐	20
	にんじん	5			鶏肉	10	鶏肉	35	肉だんご	45	小松菜	20
	チンゲンサイ	10	牛乳	206	にんじん	10	じゃがいも	30	しょうが	0.3	ねぎ	8
	なると	10			だいこん	15	たまねぎ	40	にんにく	0.3	赤みそ	6
	しいたけ	0.5	鶏肉	15	ねぎ	10	にんじん	25	にんじん	30	白みそ	3
	濃口しょうゆ	4	はくさい	55	しめじ	5	脱脂粉乳	2	たけのこ	25	煮干し	3
	中華スープ	0.65	とうもろこし	5	小松菜	10	トマトケチャップ	2	たまねぎ	40	混合厚削り	1
	塩	0.15	大豆	10	煮干し	3	ウスターソース	2	ピーマン	15	水	140
	こしょう	0.01	たまねぎ	25	白みそ	4	カレールウ甘口	12	黄ピーマン	15	出来上がり量	200
	米油	0.7	しめじ	5	赤みそ	5	カレールウ中辛口	3	しいたけ	0.5		
	ごま油	0.5	ベシヤメルソース	5	水	140	しょうが	0.5	中華スープ	0.13	コーンと大豆のメンチカツ	40
	水	140	ホワイトルウ	5	出来上がり量	200	にんにく	0.5	トマトケチャップ	10	米油	0.4
	出来上がり量	200	粉チーズ	3			米油	1	トマトピューレ	7.5		
	豚肉	40	牛乳	45	あじフライ	40	水	100	濃口しょうゆ	3	切干しだいこん	5
	米油	0.4	生クリーム	3	米油	4	出来上がり量	215	砂糖	3	豚肉	10
	にんにく	0.15	白ワイン	0.7					料理酒	1	もやし	10
	ねぎ	0.8	コンソメ	1	昆布	1	りんご	75	豆板醤	0.2	にんじん	5
	ごま油	1	こしょう	0.03	ごぼう	12	塩	0.75	でん粉	2.5	さやいんげん	3
	コチジャン	0.35	米油	0.5	赤ピーマン	5			米油	1	米油	1
	砂糖	0.5	水	45	こんにゃく	8	キャベツ	35	ごま油	1	料理酒	1
	みりん風調味料	5	出来上がり量	200	さつまあげ	7	きゅうり	15	水	60	薄口しょうゆ	2
	料理酒	0.15			米油	1	とうもろこし	10	出来上がり量	190	塩	0.02
	濃口しょうゆ	3	トマトオムレツ	40	砂糖	1.2	出来上がり量	48	錦糸卵	10	かつお節	0.5
	ごま	0.3	米油	0.4	料理酒	1	フレンチドレッシング	6.25			カレー粉	0.25
	でん粉	0.3			みりん風調味料	0.8			海藻ミックス	0.6	出来上がり量	50
	水	3	だいこん	30	濃口しょうゆ	2.4			キャベツ	25		
	はるさめ	4.5	きゅうり	12	ごま	1			きゅうり	12		
	きゅうり	15	にんじん	8	ごま油	0.5			にんじん	5		
	にんじん	5	ツナフレーク	8	出来上がり量	33			出来上がり量	35		
	キャベツ	10	出来上がり量	30								
	出来上がり量	38										
	ソイドレッシング	6.25	イタリアンドレッシング	6.25								
	鉄カルシウムウエハース	7.1	乳酸菌飲料マスカット味	65								

① 令和 8 年度 9 月分 献立表詳細

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

日	9月24日(木)		9月25日(金)		9月28日(月)		9月29日(火)		9月30日(水)					
献立名	麦ご飯 牛乳 メキシコ風ミートソース たこナゲット こんにゃくサラダ 青じそドレッシング		ご飯 牛乳 お月見団子汁 さんまの蒲焼き 和風あえ 玉ねぎドレッシング		麦ご飯 牛乳 ビビンバ ビーフンの五目炒め		子どもパン 牛乳 ミネストローネ ハンバーグデミグラスソース キャベツのガーリックソテー		ご飯 牛乳 生揚げのみそ汁 鶏肉のから揚げ2個 もやしの和え物 和風ドレッシング					
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		
	米	68	米	75	米	68	子どもパン	50	米	75				
	麦	7	強化米	0.25	麦	7	牛乳	206	強化米	0.25				
	強化米	0.25	牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206				
	牛乳	206	白玉団子	10	豚肉	45	鶏肉	10	生揚げ	30				
	豚肉	42	白玉団子(黄色)	20	にんじん	23	たまねぎ	20	だいこん	20				
	たまねぎ	48	鶏肉	10	だいこん	15	にんじん	10	にんじん	10				
	にんじん	18	鶏肉	10	ぜんまい	17	セロリー	5	たまねぎ	15				
	トマト	42	だいこん	15	大豆もやし	23	かぶ	15	チンゲンサイ	10				
	にんにく	0.4	にんじん	10	もやし	12	かぶの葉	5	煮干し	2				
	とうもろこし	18	小松菜	10	ほうれん草	17	シェルマカロニ	5	かつお厚削り	2				
	鶏レバー	3.6	ねぎ	10	たけのこ	23	しめじ	5	赤みそ	5				
	トマトケチャップ	25	しめじ	5	にら	5	にんにく	0.4	白みそ	4				
	中濃ソース	2.5	かつお厚削り	3	しいたけ	2	米油	1	水	140				
	粉チーズ	2	濃口しょうゆ	5	にんにく	0.5	コンソメ	1	出来上がり量	200				
	小麦粉	2	塩	0.3	ごま	2	トマト	18	鶏肉(D)	50				
	砂糖	0.5	みりん風調味料	1	砂糖	1	粉チーズ	1.2	小麦粉	1.6				
	コンソメ	0.4	水	130	濃口しょうゆ	7	ベーリーフ	0.03	でん粉	7.5				
	塩	0.2	出来上がり量	200	料理酒	1	塩	0.8	米油	5				
	こしょう	0.01	さんま澱粉付	30	みりん風調味料	2	こしょう	0.01	もやし 大豆もやし きゅうり にんじん 出来上がり量	25 15 10 5 38				
	一味唐辛子	0.04	米油	3	穀物酢	1.5	水	100						
	米油	1	濃口しょうゆ	4.2	ごま油	0.9	出来上がり量	200						
	水	14	砂糖	2.9	赤みそ	2.8	ハンバーグ	60						
	出来上がり量	185	砂糖	0.84	コチジャン	1	米油	0.6	マッシュルーム	5			和風ドレッシング	6.25
	たこナゲット	20	七味唐辛子	0.01	米油	0.8	デミグラスソース	5						
	米油	0.2	水	5.9	出来上がり量	180	トマトケチャップ	3.5						
こんにゃく にんじん キャベツ きゅうり 出来上がり量	15 10 25 10 40	もやし	20	ビーフン	7	砂糖	0.1							
		はくさい	15	鶏肉	15	赤ワイン	1							
		きゅうり	15	たまねぎ	15	水	3							
		にんじん	5	ピーマン	5	ブロッコリー キャベツ バラベーコン オリーブオイル にんにく コンソメ 塩 こしょう 出来上がり量	30 30 5 0.3 0.3 0.05 0.15 0.01 40							
		出来上がり量	35	しめじ	8									
たまねぎドレッシング	6.25	中華スープ	0.13											
青じそドレッシング	6.25	塩	0.04											
		こしょう	0.01											
		薄口しょうゆ	1.4											
		オイスターソース	0.5											
		料理酒	1											
		ごま油	1.5	塩	0.15									
		米油/出来上がり量	1/48	こしょう	0.01									
				出来上がり量	40									