

通常給食詳細献立表（調理場）
（使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。）

9月7日(月)		9月8日(火)		9月9日(水)		9月10日(木)		9月11日(金)	
ごはん 牛乳 ちくわの甘辛だれがけ(揚) 小松菜とひじきのナムル みそけんちん汁		おさつごまパン 牛乳 ミナミカゴカマスのパジルフライ (揚) ごぼうのガーリックソテー ABCスープ		栗ごはん 牛乳 鶏肉の香味焼き おひたし 呉汁		わかめごはん 牛乳 厚焼き玉子の甘酢あんかけ 肉じゃが 野菜わん		ごはん 牛乳 さんまの蒲焼き 桜えびとひじきの煮物 小松菜入りみそ汁	
食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)
ごはん		おさつごまパン		栗ごはん		わかめごはん		ごはん	
米	65	おさつごまパン(乳・卵不使用)	小麦重量50	米	62	米	70	米	65
牛乳		牛乳		栗	15	わかめごはんの素	1	牛乳	
牛乳	206	牛乳	206	清酒	1	牛乳		牛乳	206
ちくわの甘辛だれがけ(揚)		ミナミカゴカマスのパジルフライ (揚)		天然塩	0.5	牛乳	206	さんまの蒲焼き	
焼きちくわ	50	ミナミカゴカマス	50	牛乳		厚焼き玉子の甘酢あんかけ		さんま	50
米粉	3.2	白ワイン	2	牛乳	206	厚焼き玉子	50	米粉	2
澱粉	2.5	にんにく	0.3	鶏肉の香味焼き		油	0.5	澱粉	2
揚げ油	3	天然塩	0.1	鶏肉	50	醤油	1.6	油	3
清酒	1	こしょう	0.01	にんにく	0.3	三温糖	2.2	生姜	0.2
三温糖	2	小麦粉	5.2	生姜	0.4	清酒	1	醤油	2.7
醤油	2.7	パン粉 (乾燥)	7.9	トウバンジャン	0.1	米酢	1.5	本みりん	2
本みりん	1	バジル	0.2	清酒	0.5	人参	3	三温糖	2
水	0.5	揚げ油	3	醤油	2	長ねぎ	3	澱粉	0.5
澱粉	0.2	ごぼうのガーリックソテー		本みりん	1	澱粉	0.4	白ごま	0.5
小松菜とひじきのナムル		油	0.5	三温糖	0.5	肉じゃが		水	2
めひじき	0.6	にんにく	0.5	ごま油	1	油	0.5	桜えびとひじきの煮物	
三温糖	0.54	ポークハム	6	油	1	生姜	0.3	油	0.5
醤油	1.2	玉ねぎ	15	おひたし		豚肉	10	鶏肉	10
だし汁 (昆布・かつお節)	6	ごぼう	18	もやし	40	清酒	0.5	生姜	0.3
人参	6	人参	10	人参	8	人参	9	めひじき	2
もやし	30	ズッキーニ	10	小松菜	15	玉ねぎ	16	板こんにゃく	20
小松菜	20	清酒	0.3	糸削り	1	白滝	13.5	桜えび	0.5
天然塩	0.15	天然塩	0.2	醤油	3.2	じゃが芋	45	人参	10
醤油	0.18	こしょう	0.01	清酒	1	さやいんげん	2	大豆 乾燥	3
白ごま	0.6	醤油	1	三温糖	0.8	三温糖	0.75	干しいたけ	0.5
にんにく	0.24	ABCスープ		呉汁		醤油	3.5	醤油	2
ごま油	1	鶏肉	5	油	0.5	本みりん	1	赤みそ	1
みそけんちん汁		玉ねぎ	25	豚肉	6	野菜わん		三温糖	1.6
油	0.3	人参	10	干しいたけ	0.15	人参	8	清酒	1
ごぼう	10	キャベツ	30	人参	8	大根	15	本みりん	1
板こんにゃく	12	がらスープ (チキン)	10	油揚げ	4	油揚げ	5	だし汁 (昆布・かつお節)	4.2
人参	10	天然塩	0.65	大根	20	かまぼこ	5	小松菜入りみそ汁	
大根	20	こしょう	0.02	大豆 乾燥	5	キャベツ	20	人参	8
油揚げ	4	ローリエ	0.01	じゃが芋	25	小松菜	10	玉ねぎ	10
里芋	15	タイム	0.01	長ねぎ	8	天然塩	0.4	えのき	6
木綿豆腐	22	醤油	2	白みそ	4.4	本みりん	0.5	木綿豆腐	20
長ねぎ	10	ABCマカロニ	5	赤みそ	4.4	醤油	3.2	小松菜	12
赤みそ	4.4	オリーブ油	0.3	かつおだしパック	3.7	かつおだしパック	3.7	赤みそ	4.4
白みそ	4.4			だし昆布	0.14	だし昆布	0.14	白みそ	4.4
ごま油	0.5							かつおだしパック	3.7
かつおだしパック	3.7							だし昆布	0.14
だし昆布	0.14								

通常給食詳細献立表（調理場）
（使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。）

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)	
ごはん 牛乳 大学芋 こんにゃく入りサラダ 麻婆豆腐		ごはん 牛乳 かつおのごまがらめ(揚) れんこん入りきんぴら さつま芋のみそ汁		パンプキンパン 牛乳 鶏肉のトマトソースがけ 枝豆ポテト コーンチャウダー		ごはん 牛乳 さけのきのこあんかけソースがけ(揚) 磯香和え 里芋のみそ汁		ごはん 牛乳 いかの竜田揚げ(揚) れんこん入りサラダ 高野豆腐のみそ汁	
食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)
ごはん		ごはん		パンプキンパン		ごはん		ごはん	
米	65	米	65	パンプキンパン 小麦重量50		米	65	米	65
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
大学芋		かつおのごまがらめ(揚)		鶏肉のトマトソースがけ		さけのきのこあんかけソースがけ(揚)		いかの竜田揚げ(揚)	
さつま芋	70	かつお	50	鶏肉	50	さけ	50	いか	50
油	1.9	にんにく	0.4	清酒	2	澱粉	1.5	生姜	0.2
三温糖	4	生姜	0.4	油	0.5	米粉	1.5	にんにく	0.15
水あめ	3	醤油	1	天然塩	0.15	揚げ油	3	醤油	1.5
醤油	1.3	米粉	1.5	オリーブ油	0.5	えのき	5	清酒	1.5
天然塩	0.01	澱粉	3.5	にんにく	0.2	三温糖	0.4	米粉	2.7
澱粉	0.12	揚げ油	4	玉ねぎ	6	本みりん	1	澱粉	2.7
こんにゃく入りサラダ		醤油	3	ウスターソース	0.5	醤油	2.3	揚げ油	3
サラダこんにゃく	10	清酒	3	トマトケチャップ	1	だし汁(昆布・かつお節)	3.5	れんこん入りサラダ	
人参	8	本みりん	1	トマトペースト	0.5	澱粉	0.3	れんこん	10
ホールコーン	10	三温糖	2.6	ホールトマト	5	磯香和え		もやし	15
キャベツ	25	白ごま	0.5	白ワイン	0.5	人参	10	きゅうり	15
きゅうり	8	澱粉	1	三温糖	0.6	もやし	30	人参	10
油	1	れんこん入りきんぴら		天然塩	0.2	きゅうり	15	油	1.8
ごま油	1	ごま油	0.6	こしょう	0.01	のり	1.2	天然塩	0.1
米酢	1.5	ごぼう	15	バジル	0.013	醤油	3	米酢	2
三温糖	0.5	れんこん	10	澱粉	0.15	三温糖	0.5	醤油	2
醤油	3	人参	8	枝豆ポテト		米酢	1	三温糖	0.8
一味唐辛子	0.001	油揚げ	5	じゃが芋	50	ごま油	1	玉ねぎ	2
麻婆豆腐		糸こんにゃく	20	油	0.5	里芋のみそ汁		ごま油	1
油	0.5	さやいんげん	3	ボークハム	3	油	0.4	高野豆腐のみそ汁	
生姜	0.4	三温糖	0.5	玉ねぎ	8	豚肉	12	油	0.4
にんにく	0.4	醤油	2.8	むき枝豆	10	清酒	1	豚肉	12
トウバンジャン	0.42	本みりん	1	天然塩	0.35	ごぼう	8	人参	10
豚肉	25	清酒	1	こしょう	0.01	人参	8	大根	20
清酒	0.5	だし汁(昆布・かつお節)	1	コーンチャウダー		大根	10	高野豆腐	3
干ししいたけ	0.2	さつま芋のみそ汁		ばらベーコン	6	木綿豆腐	15	小松菜	10
玉ねぎ	38	干ししいたけ	0.2	白ワイン	1	里芋	15	長ねぎ	8
たけのこ(水煮)	6.5	人参	5	人参	20	長ねぎ	5	白みそ	4.4
長ねぎ	15	大根	15	玉ねぎ	30	白みそ	4.4	赤みそ	4.4
冷凍豆腐	55	生揚げ	15	キャベツ	30	赤みそ	4.4	かつおだしパック	3.7
にら	5	えのき	8	ホールコーン	15	かつおだしパック	3.7	だし昆布	0.14
赤みそ	6.5	さつま芋	20	調理用牛乳	30	だし昆布	0.14		
八丁みそ	0.5	長ねぎ	5	小麦粉	4				
オイスターソース	1	赤みそ	4.4	油	4				
醤油	2.5	白みそ	4.4	醤油	2				
三温糖	1.5	かつおだしパック	3.7	がらスープ(チキン)	12				

通常給食詳細献立表（調理場）
（使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。）

[illegible]

通常給食詳細献立表（調理場）
（使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。）

[illegible]

9月に使用する物資の物資内容表

(通常給食・調理場)

蒸し中華麺
小麦粉(小麦)
食塩
かん水

※くっつき防止の目的で、油を麺にまぶしています。

むぎ枝豆
枝豆
食塩

みかん缶
みかん
砂糖
クエン酸
水

ほたて貝柱(フレーク)
ホイルホタテ貝柱
食塩

パンブキンパン
強力粉(小麦)
パンブキンペースト
砂糖
ショートニング
イースト
脱脂粉乳(乳)
食塩
イーストフード(小麦)

ソフトフランスパン(乳・卵不使用)
強力粉(小麦)
砂糖
イースト
食塩
モルトエキス
イーストフード(小麦)

豆乳パン(乳・卵不使用)
強力粉(小麦)
豆乳(大豆)
ショートニング
砂糖
イースト
食塩
イーストフード(小麦)

おさつごまパン(乳・卵不使用)
強力粉(小麦)
さつまいも甘露煮
ショートニング
砂糖
黒いりごま(ごま)
イースト
食塩
イーストフード(小麦)

※配合100%の物資については、省略