

通常給食詳細献立表（中学校）

[illegible]

通常給食詳細献立表（中学校）

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)	
卵入りちゃんぽん(麺) 牛乳 卵入りちゃんぽん(具) 高野豆腐の揚げ煮(揚) 青菜とコーンの炒め物		わかめご飯 牛乳 いかの香味ソース じゃが芋のうま煮 夏野菜のみそ汁 ぶどうゼリー		こぎつね寿司 牛乳 さけの和風ムニエル キャベツのサラダ 柑橘ドレッシング ごま汁		ご飯 牛乳 鶏肉の照り焼きソース ひじきとツナの炒め煮 だぶ		ご飯 牛乳 八宝菜 さつま芋スティック(揚) わかめと大根のサラダ 中華ドレッシング	
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)
卵入りちゃんぽん(麺)		わかめご飯		こぎつね寿司		ご飯		ご飯	
蒸し中華麺	170	米	95	米	75	米	100	米	95
牛乳		わかめごはんの素	2	米酢	8	牛乳		牛乳	
牛乳	206	牛乳		上白糖	2	牛乳	206	牛乳	206
卵入りちゃんぽん(具)		牛乳	206	天然塩	0.4	鶏肉の照り焼きソース		八宝菜	
豚肉	8	いかの香味ソース		白ごま	1.5	鶏肉	60	豚肉	27
生姜	0.2	いか	60	油揚げ	15	生姜	0.3	にんにく	0.2
にんにく	0.2	生姜	1.2	三温糖	4	醤油	1	生姜	0.2
油	1	醤油	1.5	醤油	8	清酒	1	油	1
卵	15	清酒	2	本みりん	2	本みりん	1	キャベツ	40
いか	15	醤油	3.5	牛乳		油	0.5	白菜	32
清酒	1	生姜	0.2	牛乳	206	醤油	3	人参	15
キャベツ	20	長ねぎ	5	さけの和風ムニエル		三温糖	1.5	玉ねぎ	30
もやし	20	本みりん	1.5	さけ	60	本みりん	1.5	たけのこ(水煮)	10
人参	10	三温糖	1.5	醤油	4	清酒	0.5	きくらげ(乾燥)	1
かまぼこ	10	水	1.3	清酒	1.5	水	1.3	いか	7
ホールコーン	5	澱粉	0.7	生姜	0.8	澱粉	0.4	ピーマン	10
三温糖	1	ごま油	0.3	上白糖	2	ひじきとツナの炒め煮		天然塩	0.85
天然塩	1	じゃが芋のうま煮		小麦粉	6	ツナ(フレーク)	12	こしょう	0.02
こしょう	0.03	じゃが芋	60	油	4	めひじき	3	醤油	4.5
清酒	3	人参	8	キャベツのサラダ		鶏肉	6	清酒	1.5
オイスターソース	3	玉ねぎ	30	キャベツ	40	生姜	0.4	オイスターソース	1.25
がらパック(ポーク)	10	豚肉	8	小松菜	10	油揚げ	3	澱粉	4.3
水	120	干しいたけ	0.4	ホールコーン	5	玉ねぎ	18	ごま油	0.5
澱粉	3.4	油揚げ	3	人参	5	さやいんげん	5	がらスープ(チキン)	6
高野豆腐の揚げ煮(揚)		さやいんげん	3	柑橘ドレッシング		赤みそ	1.7	水	35
高野豆腐	10	三温糖	2.5	柑橘ドレッシング	5	三温糖	1.7	さつま芋スティック(揚)	
澱粉	15	醤油	4.8	ごま汁		本みりん	0.8	さつま芋	85
揚げ油	4	清酒	0.8	わかめ(乾燥)	0.5	清酒	0.8	揚げ油	3
醤油	4	本みりん	1	長ねぎ	10	醤油	1.7	グラニュー糖	4
清酒	1	油	1.5	小松菜	8	油	1	わかめと大根のサラダ	
三温糖	3.3	だし汁(昆布・かつお節)	10	木綿豆腐	25	だし汁(昆布・かつお節)	3	大根	50
白ごま	0.75	夏野菜のみそ汁		えのき	10	だぶ		わかめ(乾燥)	0.8
青菜とコーンの炒め物		冬瓜	30	ねりごま	8	鶏肉	5	人参	6
小松菜	20	なす	12	赤みそ	5	干しいたけ	0.2	ホールコーン	6
キャベツ	30	かぼちゃ	20	白みそ	6	かまぼこ	10	中華ドレッシング	
ばらベーコン	5	さやいんげん	3	かつお厚削り	3	ごぼう	10	中華ドレッシング	5
ホールコーン	10	油揚げ	3	だし昆布	0.3	人参	10		
しめじ	10	ホールコーン	4			大根	10		
油	0.5	木綿豆腐	28			きくらげ(乾燥)	0.3		
にんにく	0.2	白みそ	7			板こんにゃく	10		
生姜	0.2	赤みそ	3			生揚げ	10		

通常給食詳細献立表（中学校）

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)	
菜飯 牛乳 大豆ときびなごのごまがらめ(揚) 野菜と豚肉のゆず塩炒め 具だくさんみそ汁		ご飯 牛乳 にしの香味ソース じゃが芋のカレー炒め タイピーエン		ジャンバラヤ 牛乳 タンドリーチキン カラフルポテト 米粉マカロニスープ ヨーグルト		セサミトースト 牛乳 ペンネのトマト煮 ポトフ		ご飯 牛乳 かつおのゆずポン酢がけ (揚) 小松菜と切干し大根の煮浸し 芋煮汁	
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)
菜飯		ご飯		ジャンバラヤ		セサミトースト		ご飯	
米	95	米	100	米	75	食パン	70	米	95
菜めしの素	2.3	牛乳		油	1	白ごま	2.5	牛乳	
白ごま	0.5	牛乳	206	ウインナーソーセージ	15	すりごま	2.5	牛乳	206
牛乳		にしの香味ソース		にんにく	0.2	バター	10	かつおのゆずポン酢がけ (揚)	
牛乳	206	にしん	60	玉ねぎ	25	グラニュー糖	6	かつお	60
大豆ときびなごのごまがらめ(揚)		天然塩	0.1	人参	5	牛乳		生姜	0.3
大豆 乾燥	8	清酒	1.5	ピーマン	3	牛乳	206	清酒	1
きびなご	30	油	1	トマトペースト	5	ペンネのトマト煮		醤油	0.8
澱粉	5	醤油	3	トマトピューレ	12	ペンネマカロニ	12	澱粉	9
揚げ油	5	三温糖	1.5	天然塩	1.15	ばらベーコン	2	揚げ油	4
三温糖	2	生姜	0.3	こしょう	0.02	玉ねぎ	12	醤油	5
醤油	1.2	にんにく	0.3	白ワイン	1	人参	5	上白糖	2.1
本みりん	2	オイスターソース	0.3	トマトケチャップ	3	なす	15	ゆず果汁	2.7
水	5	ごま油	0.2	パプリカ	0.04	ホールトマト (ダイス)	10	澱粉	0.2
白ごま	1	米酢	0.2	牛乳		トマトケチャップ	5	水	4
野菜と豚肉のゆず塩炒め		長ねぎ	10	牛乳	206	トマトピューレ	6.5	小松菜と切干し大根の煮浸し	
豚肉	10	水	1.2	タンドリーチキン		中濃ソース	0.6	小松菜	15
油	1	じゃが芋のカレー炒め		鶏肉	60	三温糖	0.3	油揚げ	5
生揚げ	20	ウインナーソーセージ	5	天然塩	0.5	粉チーズ	1	人参	5
チンゲンサイ	20	にんにく	0.3	こしょう	0.03	天然塩	0.26	もやし	15
人参	7	油	1	玉ねぎ	10	こしょう	0.01	切り干し大根	6
たけのこ (水煮)	10	じゃが芋	65	にんにく	0.3	赤ワイン	0.5	天然塩	0.1
にら	5	人参	10	生姜	0.3	パプリカ	0.02	三温糖	0.65
ゆず果汁	2	さやいんげん	9	プレーンヨーグルト	10	油	1	清酒	1
三温糖	1.5	ホールコーン	5	トマトケチャップ	5	ポトフ		醤油	1.95
薄口醤油	1.5	三温糖	0.5	こしょう	0.02	豚肉	20	だし汁 (昆布・かつお節)	5
天然塩	0.5	醤油	1.5	カレー粉	0.6	ウインナーソーセージ	10	芋煮汁	
清酒	1	天然塩	0.3	パプリカ	0.03	油	1	豚肉	15
本みりん	0.8	こしょう	0.01	ナツメグ	0.03	じゃが芋	50	里芋	30
具だくさんみそ汁		カレー粉	0.25	ローリエ	0.03	玉ねぎ	35	板こんにゃく	10
じゃが芋	30	タイピーエン		油	2.5	人参	15	人参	10
人参	10	豚肉	4	カラフルポテト		キャベツ	30	小松菜	10
冬瓜	15	油	1	じゃが芋	60	さやいんげん	10	長ねぎ	15
長ねぎ	10	にんにく	0.5	天然塩	0.2	ローリエ	0.02	しめじ	8
生揚げ	20	生姜	0.5	油	1	天然塩	0.6	天然塩	0.2
小松菜	5	清酒	0.5	黄ピーマン	5	こしょう	0.02	醤油	4.3
白みそ	7	焼きちくわ	8	赤ピーマン	5	がらパック (ボーク)	10	清酒	0.8
赤みそ	3	人参	10	むき枝豆	10	生姜	0.2	本みりん	0.5
かつお厚削り	3	キャベツ	15	白ワイン	1	にんにく	0.2	かつお厚削り	4
だし昆布	0.3	玉ねぎ	15	天然塩	0.2	水	50	だし昆布	0.3
水	105	きくらげ (乾燥)	0.3	こしょう	0.02				
		春雨 (緑豆、ばれいしょ)	5	薄口醤油	0.5				
		薄口醤油	4	米粉マカロニスープ					
		天然塩	0.5	鶏肉	5				
		こしょう	0.03	油	1				
		ごま油	1	米粉マカロニ	10				
		清酒	1	玉ねぎ	30				
		がらパック (ボーク)	8	人参	6				
		水	130	キャベツ	30				
				パセリ	0.03				
				天然塩	0.5				
				こしょう	0.02				
				ローリエ	0.03				
				薄口醤油	1.8				
				がらスープ (チキン)	8				
				水	120				
				ヨーグルト					
				ヨーグルト	80				

通常給食詳細献立表（中学校）

[illegible]

通常給食詳細献立表（中学校）

[illegible]

9月分に使用する物資の物資配合表

食パン	強力粉（小麦） ショートニング 砂糖 イースト 脱脂粉乳（乳） 食塩 イーストフード（小麦）
玄米ツイストパン	強力粉（小麦） 玄米加工品 砂糖 ショートニング イースト 食塩 イーストフード（小麦）
米粉マカロニ	米粉 水
白いんげん豆ピューレ	手亡 水
プレーンヨーグルト	生乳（乳） 脱脂粉乳（乳） 水 スターター
白玉麴	小麦粉（小麦） 小麦たんぱく（小麦）
ヨーグルト	乳製品（乳） 砂糖 ミルクカルシウム（乳） デキストリン 寒天 pH調整剤 メタリン酸Na 乳化剤 ビタミンD
ぶどうゼリー	ぶどう果汁（濃縮還元） 水あめ 砂糖 水 乳酸Ca ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na

※配合100%の物資については、省略