

令和6年度第1回 周南市立栗屋学校給食センター給食協議会

日時 令和6年6月25日(火) 15:30～

場所 周南市立栗屋学校給食センター

1 会長挨拶

2 協議事項

(1) 献立について

- ① 令和6年度2学期献立(案)について

(2) その他・連絡事項

【 令和6年度2学期の学校給食に係る『実施申請書』と『人員票』の提出期限について 】

- ① 9月分給食実施申請書 7月12日(金) 16時

※行事等で中止の場合は備考欄にご記入をお願いします。

- ② 9月第1週(9/2)の人員票 8月29日(木) 16時

令和6年度 9月分 学校給食献立予定表(食材一覽) A日程

周南市立栗屋学校給食センター

9月2日 (月曜日)				9月3日 (火曜日)				9月4日 (水曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
ナン		ナン70g ナン100g	70 0	0 100	麦ごはん		精白米 1等級 強化米 押し麦	70 0.21 7	0 0 0	パン		パン55g パン65g パン65g パン85g	0 65 0 0	0 0 0 85
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			精白米 1等級 強化米 押し麦	0 0.27 0	90 0 9	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
キーマカレー(180ml)		豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん しょうが	35 85 20	42 102 24	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	ポトフ(180ml)		鶏肉もも角切り(1センチ) じゃがいも キャベツ たまねぎ にんじん パセリ にんにく	15 40 35 30 20 0.5 0.15	18 18 48 36 24 0.6 0.18
	8	トマト水煮ダイス(1号缶) レンズ豆 冷グリーンピース にんにく しょうが	10 15 5 0.3 0.5	12 18 6 0.36 0.6	わかめスープ(200ml)	ス コ	カットベーコン 強化豆腐 たまねぎ にんじん エリンギ	5 28 30 10 5	6 33.6 36 12 6		又	チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	10 1 1.8 0.2 0.02	12 1.2 2.16 2.4 0.02
	調16	給食用カレーフレーク	10	12			カットわかめ 冷カットチンゲンサイ(国産) 中華スープ	0.5 7 1.05	0.6 8.4 1.26	調11		チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	10 1 1.8 0.2 0.02	12 1.2 2.16 2.4 0.02
	調15	こくまろカレーフレークプロブレンド	3	3.6			こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	1 1.5 0.02 0.02	1.2 1.8 0.18 0.02		調4	くららのケチャップがらめ 菜種油 トマトケチャップ 3Kg 砂糖	45 4.5 6 1.2	54 5.4 7.2 1.44
フルーツミックス(夏)		みかん(缶) パイナップル(缶) 黄桃(缶) ぶどうゼリー(冷凍カット) 梨ゼリー(冷凍カット)	15 20 20 13 13	18 24 24 15.6 15.6	ブルコギ丼		豚肉ももスライス(県産) にんにく 食塩 こしょう(100%) たまねぎ にんじん 大豆もやし にら 白いりごま 砂糖 こいくちしょうゆ 食塩 純正ごま油 清酒 本みりん	20 0.1 0.04 0.01 35 15 17 8 1.5 2 2.4 0.04 0.5 1.2 1.2	24 12 24 0.05 0.01 42 18 20.4 9.6 1.8 2.4 2.88 0.05 0.6 1.44 1.44		調1	ウスターソース 清酒 白いりごま	0.8 1 2	0.96 1.2 2.4
ホットチーズ(Ca+Fe)	ネ	チーズ 宝幸ロル714gFe+Ca強化	14	14	ジョアマスカット		ジョアマスカット80ml	125	125					

9月5日 (木曜日)				9月6日 (金曜日)				9月9日 (月曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
麦ごはん		精白米 1等級 強化米 押し麦	70 0.21 7	0 0 0	紅鯉菜めし麦ごはん		精白米 1等級 強化米 押し麦	70 0.21 7	0 0 0	小パン		パン45g パン65g	45 0	0 65
牛乳		精白米 1等級 強化米 押し麦	0 0 0	90 0.27 9			精白米 1等級 強化米 押し麦	0 0 0	90 0.27 9	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	焼きそば	19	焼きそば麺 豚肉ももスライス かのこいか短冊 むきえび100/200	30 10 8 8	36 12 9.6 9.6
とうがんと汁		塩めきもずく(チルド)国産 強化豆腐 冷凍油揚げ(短冊) とうがんと汁 冷さがきごぼう(国産) にんじん 青ねぎ 干しいたけスライス(県産) こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 清酒 本みりん	10 25 5 25 10 10 5 0.5 1.5 4 1 1	12 30 6 30 12 12 6 0.6 1.8 4.8 1.2 1.2	肉じゃが(35分)		豚肉ももスライス じゃがいも たまねぎ にんじん 糸こんにゃく 冷かたさやいんげん(国産) サラダ油 砂糖 清酒 こいくちしょうゆ	20 70 35 15 20 5 0.3 2 1 6	24 84 42 18 24 2.64 0.36 2.4 1.2 7.2	ア	ちくわ ブラックマッペもやし(名水美人) にんじん たまねぎ キャベツ 青ピーマン サラダ油 お好みソース ウスターソース コンソメゴールド こしょう(100%)	8 30 10 15 40 5 0.5 10 3 0.3 0.02	9.6 36 12 18 48 6 0.6 1.2 0.36 0.02	
	コ サ	塩めきもずく(チルド)国産 強化豆腐 冷凍油揚げ(短冊) とうがんと汁 冷さがきごぼう(国産) にんじん 青ねぎ 干しいたけスライス(県産) こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 清酒 本みりん でん粉 出し昆布	10 25 5 25 10 10 5 0.5 1.5 4 1 0.6 1	12 30 6 30 12 12 6 0.6 1.8 4.8 1.2 0.72 1.2	オクラのごま和え	12	オクラ キャベツ 冷カットほうれん草 にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 白いりごま 白すりごま	8 20 10 5 1 2 1 2	9.6 24 12 6 1.2 2.4 1.2 1.2	メ	カットウイナー 冷とうもろこし サラダ油 コンソメゴールド 食塩 こしょう(100%)	30 25 0.3 0.2 0.1 0.01	36 36 0.36 0.24 0.12 0.01	
いわしの梅煮(30g・40g)		30gいわしの梅煮(小野食品) 40gいわしの梅煮(小野食品)	30 0	0 40	(中)ハニーピーナッツ		ハニーピーナッツ	0	13					
スタミナ納豆		鶏肉ももミンチ FD挽きわり納豆 水 にんじん 青ねぎ しょうが にんにく 純正ごま油 赤みそ	15 10 17 8 5 0.3 0.2 0.3 1	18 12 24 9.6 6 0.36 0.24 0.36 1.2			トウバンジャン130gユウキ こいくちしょうゆ 砂糖 清酒	0.1 2 0.4 1	0.12 2.4 0.48 1.2					

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

令和6年度 9月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立栗屋学校給食センター

9月10日 かぶっと食べよう!やまぐち(火曜日) 県産100%の日				9月11日 (水曜日)				9月12日 (木曜日)							
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校	
麦ごはん		精白米 1等級	70	0	・縦割りパン		・パン55g	0	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	
		強化米	0.21	0			・パン65g	65	0			強化米	0.21	0	
		押し麦	7	0			パン加工費 縦横スライス	1	0			押し麦	7	0	
		精白米 1等級	0	90			・パン65g	0	0			精白米 1等級	0	90	
		強化米	0	0.27			・パン85g	0	85			強化米	0	0.27	
		押し麦	0	9			パン加工費 縦横スライス 85g以上	0	1			押し麦	0	9	
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	
かき玉汁		鶏卵L	25	30	キャベツのスープ	ス	カットベーコン	5	6	マーボー豆腐	コ	強化豆腐	100	120	
	オ	木綿豆腐(県産)	30	36			にんじん	10	12			豚肉ももミンチ	20	24	
		たまねぎ(周南産)	20	24			キャベツ	35	42			にんじん	20	24	
		にんじん(いちよう・県産)	5	6			冷とうもろこし	5	6			たまねぎ	50	60	
		えのきたけ	6	7.2			じゃがいも	30	36			にら	4	4.8	
		ほうれんそう(周南産)	5	6			冷カット小松菜	5	6			しょうが	0.5	0.6	
		こいくちしょうゆ	1.7	2.04		調11	コンソメゴールド	1	1.2			にんにく	0.2	0.24	
		うすくちしょうゆ	2.5	3		ヌ	チキンスープ	3	3.6			干しいたけスライス(国産)	0.5	0.6	
		食塩	0.15	0.18			こいくちしょうゆ	0.2	0.24			赤みそ	5	6	
		でん粉	1	1.2			うすくちしょうゆ	0.5	0.6			砂糖	1	1.2	
	ソ	混合削り節	2	2.4			食塩	0.2	0.24		調12	こいくちしょうゆ	0.8	0.96	
		出し昆布	1	1.2			こしょう(100%)	0.02	0.02		調13	中華スープ	0.8	0.96	
			0	0	チリコンカン		豚肉ももミンチ	15	18		11	トウガンジャン130gユウキ	0.17	0.2	
鶏となすのみぞれ煮	ホ	鶏肉(県産・角切り粉付)	30	36			豆プラスM	3	3.6			純正 ごま油	0.5	0.6	
		菜種油	5	6			国産水煮大豆	15	18			でん粉	1.3	1.56	
		なす(周南産)	20	24			たまねぎ	35	42			清酒	1	1.2	
		だいこん(おろし)	10	12			にんじん	8	9.6		シ	チキンハム短冊	5	6	
		砂糖	0.9	1.08			にんにく	0.2	0.24			かつ緑豆春雨	4.5	5.4	
		こいくちしょうゆ	3.2	3.84			パセリ	0.3	0.36			キャベツ	13	15.6	
		清酒	1.5	1.8			オリーブ油	0.2	0.24			きゅうり	8	9.6	
		穀物酢	2.8	3.36		調4	トマトケチャップ 3Kg	4.2	5.04			にんじん	5	6	
							トマトピューレ	4.2	5.04			穀物酢	1.7	2.04	
							チリパウダー	0.06	0.07			砂糖	0.9	1.08	
							赤ワイン	1	1.2			食塩	0.04	0.05	
							調11	コンソメゴールド	0.3	0.36			こいくちしょうゆ	1.9	2.28
							砂糖	0.9	1.08			純正 ごま油	0.7	0.84	
							食塩	0.15	0.18			白いりごま	0.5	0.6	
							こしょう(100%)	0.01	0.01			白すりごま	0.5	0.6	
							でん粉	0.6	0.72						
							ネーブルオレンジ	40	40						

9月13日 (金曜日)				お月見献立 9月17日 (火曜日)				9月18日 (水曜日)								
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)			
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校		
麦ごはん		精白米 1等級	70	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	・小パン		・パン45g	45	0		
		強化米	0.21	0			強化米	0.21	0			・パン65g	0	65		
		押し麦	7	0			押し麦	7	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206		
		精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90	なすとひき肉のスパゲッティ		ハーフスパゲッティ	27	32.4		
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27			食塩(ゆで塩)	0	0		
		押し麦	0	9			押し麦	0	9			オリーブ油	0.5	0.6		
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			豚肉ももミンチ	25	30		
豚汁		豚肉ももスライス	8	9.6	月見汁		かぼちゃもちボール	30	36		コ	強化豆腐	20	24		
		強化豆腐	20	24			冷凍油揚げ(短冊)	10	12		サ	さつまいも	25	30		
		さつまいも	25	30			にんじん	15	18			冷凍油揚げ(短冊)	5	6		
		切りこんにやく	8	9.6			だいこん	20	24			切りにんじん	8	9.6		
		にんじん	5	6			ぶなしめじ	5	6			にんじん	5	6		
		洗いごぼう	5	6			青ねぎ	5	6			にんにく	0.2	0.24		
		だいこん	15	18			干しいたけスライス(国産)	1	1.2			青ピーマン	5	6		
		しょうが	0.1	0.12			出し昆布	1	1.2			オリーブ油	0.5	0.6		
		青ねぎ	4	4.8			調4	混合削り節	2	2.4		調11	トマトケチャップ 3Kg	18	21.6	
		麦みそ	11	13.2			調11	こいくちしょうゆ	1	1.2		調11	トマトソース1号缶	7	8.4	
		煮干し(だし用)	2	2.4			調11	うすくちしょうゆ	2	2.4		調11	コンソメゴールド	0.5	0.6	
さんまのかぼすレモン煮		さんまのかぼすレモン煮40g	40	0			調11	食塩	0.2	0.24		調11	ウスターソース	1	1.2	
		さんまのかぼすレモン煮50g	0	50	うさぎ型ハンバーグ		調11	清酒	1	1.2		チ	食塩	0.1	0.12	
ごま和え		はくさい	20	24			調11	こしょう(100%)	0.01	0.01			こしょう(100%)	0.01	0.01	
	15	冷カットほうれん草	10	12	里芋のそぼろ煮			清酒	1	1.2			まぐろ油漬フレーク	8	9.6	
		ブラックペpermやし(名水美人)	15	18				FMうさぎ型ハンバーグ40	40	0			キャベツ	20	24	
		にんじん	5	6				FMうさぎ型ハンバーグ60	0	60			にんじん	6	7.2	
		白すりごま	1.5	1.8				冷さといも	25	30			きゅうり	11	13.2	
		白いりごま	0.5	0.6				鶏肉ももミンチ	8	9.6			冷とうもろこし	5	6	
		砂糖	1.3	1.56				にんじん	10	12			穀物酢	1.5	1.8	
		こいくちしょうゆ	2.2	2.64				たまねぎ	15	18			砂糖	0.8	0.96	
								冷むき枝豆(国産)	3	3.6			こいくちしょうゆ	1.7	2.04	
								砂糖	1	1.2			サラダ油	0.5	0.6	
								調10	純だし粉末	0.07	0.08			食塩	0.04	0.05
									清酒	0.7	0.84					
									本みりん	0.2	0.24					
									こいくちしょうゆ	3.1	3.72					
									でん粉	0.5	0.6					
									*お月見ゼリー	#お月見ゼリー(日東ベスト)50g	50	50				

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。  
 ※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

令和6年度 9月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立栗屋学校給食センター

愛媛県郷土料理 9月19日 (木曜日)				お彼岸献立 9月20日 (金曜日)				9月24日 (火曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
麦ごはん		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦	70 0.21 7 0 0 0	0 0 0 0.27 0 9	麦ごはん		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦	70 0.21 7 0 0 0	0 0 0 0.27 0 9	麦ごはん		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦	70 0.21 7 0 0 0	0 0 0 0.27 0 9
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
つみれ汁	4	やわらか彩り野菜つみれ	30	36	冬瓜とじゃがいもの煮物		豚肉ももスライス とうがんとろろ じゃがいも 冷凍厚揚げ にんじん 糸こんにゃく 冷カット小松菜 しょうが 砂糖 うすくちしょうゆ 清酒	10 12 60 20 15 15 8 0.3 0.7 2.5 1	12 42 72 24 18 18 9.6 0.36 0.84 3 1.2	夏野菜のカレー(210ml)	8	鶏肉手羽スライス ダイスカぼちゃ じゃがいも にんじん たまねぎ なす トマト水煮ダイス(1号缶) 冷グリーンピース にんにく しょうが サラダ油	20 15 40 15 35 8 5 5 0.2 0.5 0.3	24 18 48 18 42 9.6 6 6 0.24 0.6 0.36
もぶり	ア サ	ちくわ 冷凍油揚げ(短冊) 切りこんにゃく にんじん 洗いごぼう 干しいたけスライス(国産) 冷カットさやいんげん(国産) しらす干し サラダ油 砂糖 清酒 本みりん こいくちしょうゆ	10 5 8 8 8 0.4 5 1.5 0.3 0.7 0.5 0.7 2.5	12 6 9.6 9.6 9.6 0.48 6 1.8 0.36 0.84 0.6 0.84 3	調10	純だし粉末 食塩 サラダ油	0.35 0.3 0.3	0.42 0.36 0.36	調18 調15 調16 調4 調11 調1	調18 調15 調16 調4 調11 調1	特製カレーパウダー こくまるカレーフレークプロブレッド 給食用カレーフレーク トマトケチャップ 3Kg コンソメゴールド ウスターソース	0.05 3 10 1 0.4 1	0.06 3.6 12 1.2 0.48 1.2	
みかんゼリー-Fe		40gみかんゼリー-Fe(県産)	40	40	さばおかか煮 たくあんのごま炒め		さばおかか煮40g さばおかか煮50g 千切りたくあん キャベツ 白すりごま いりごま こいくちしょうゆ 純正ごま油	40 0 5 30 0.8 0.4 0.2 0.3	50 0 6 36 0.96 0.48 0.24 0.36	調18 調15 調16 調4 調11 調1	骨太サラダ しらす干し キャベツ にんじん 海藻サラダ 冷カット小松菜 サラダ油 砂糖 こいくちしょうゆ 穀物酢 食塩 こしょう(100%)	1.8 23 5 0.8 8 0.5 0.7 1.7 1.5 0.04 0.02	2.16 27.6 6 0.96 9.6 0.6 0.84 2.04 1.8 0.05 0.02	
					おはぎ		おはぎ	30	30	調23	調23	元氣ヨーグルト70g(ヤクルト)	0	70

9月25日 (水曜日)				9月26日 (木曜日)				ロシア料理 9月27日 (金曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
黒糖パン		コッペパン 60g 黒糖(パン混入用) パン加工賃 混入2類 コッペパン 85g 黒糖(パン混入用) パン加工賃 混入2類	60 12 1 0 0 0	0 0 85 17 0 21	麦ごはん		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦	70 0.21 7 0 0 0	0 0 0 0.27 0 9	麦ごはん		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦	70 0.21 7 0 0 0	0 0 0 0.27 0 9
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
ABCスープ(200ml)	ス	アルファベットマカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし だいこん キャベツ にんじん ぶなしめじ パセリ	4 7 5 8 15 20 10 7 0.5	4.8 8.4 6 9.6 12 24 12 8.4 0.6	ごぼうのみそ汁		冷凍厚揚げ 洗いごぼう たまねぎ にんじん ブラックマッシュ(名水美人) 青ねぎ 煮干し(だし用) 麦みそ	30 15 20 10 10 3 2 11	36 18 18 12 12 3.6 2.4 13.2	ビーフストロガノフ	8	牛肉ももスライス たまねぎ にんじん トマト水煮ダイス(1号缶) 水煮マッシュルーム スライス ぶなしめじ 冷グリーンピース にんにく	15 65 20 12 7 12 5 0.2	18 78 24 14.4 8.4 14.4 6 0.24
	又 調11	チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょうゆ こしょう(100%)	3 1 0.2 4.5 0.02	3.6 1.2 0.24 5.4 0.02	とりたまひじき丼の具		鶏肉ももミンチ しょうが 食塩 清酒 鶏卵し 芽ひじき にんじん 青ねぎ サラダ油 砂糖 こいくちしょうゆ	16 0.08 0.15 0.4 15 0.8 6 3 0.5 0.6 1.5	19.2 0.1 0.18 0.48 18 0.96 7.2 3.6 0.6 0.72 1.8	調22 調1 調7 調11	デミグラスソース オリーブ油 ウスターソース ハヤシレーク コンソメゴールド 食塩 赤ワイン こしょう(100%) 砂糖 こいくちしょうゆ	10 0.8 0.5 6 0.2 0.1 0.8 0.02 0.36 0.36	12 0.96 0.6 7.2 0.24 0.12 0.96 0.02 0.36 0.36	
豚肉とじゃがいものチキチキがらめ	21	豚肉角切り衣付 菜種油 ナチュラルカットポテト 菜種油 トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース	35 3 30 3 6 1.3 1.5	42 3.6 36 3.6 7.2 1.56 1.8	いわし天ぷら		いわし天ぷら 菜種油	30 3	36 3.6	オリヴィエサラダ(ロシア)	調5	じゃがいも たまねぎ 冷とうもろこし ノンエッグハーフ&M1kg サラダ油 食塩 こしょう(100%)	45 10 10 5 0.2 0.05 0.01	54 12 12 6 0.24 0.06 0.01

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生産場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。





令和6年度 10月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立栗屋学校給食センター

10月9日 (水曜日)				10月10日 (木曜日)				10月11日 (金曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	
			小学校				中学校				小学校	中学校
肉まん		(蒸)肉まん(70g)	70	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	
		(蒸)肉まん(95g)	0			強化米	0.21			強化米	0.21	
		飲用牛乳200ml	206			おお麦(押し麦)	7			おお麦(押し麦)	7	
牛乳						精白米1等級	0			精白米1等級	0	
血うどん(具)		豚肉ももスライス	15			強化米	0			強化米	0	
		しょうが	0.5			おお麦(押し麦)	0			おお麦(押し麦)	0	
		かのこいか短冊	10			おお麦(押し麦)	0			おお麦(押し麦)	0	
		(国産)うずら卵水煮缶	22	牛乳		飲用牛乳200ml	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	
	イ	かまぼこ	7	おじゃがもちのみそ汁	コ	強化豆腐(冷凍)	20	ふわふわ丼		手羽ミンチ	25	
		にんじん	20		サ	冷凍油揚げ(短冊)	5			鶏卵	35	
		たまねぎ	40			おじゃがもちボール(かぼちゃ)	25		イ	かまぼこ	12	
		キャベツ	25			にんじん	12			たまねぎ	50	
		名水もやし	30			たまねぎ	20			干しいたけスライス(国産)	0.3	
		冷カットチンゲンサイ	10			ほうれんそう	10			にんじん	20	
		たけのこ缶	10			煮干し(だし用)	2			糸こんにゃく	10	
		酒	1			麦みそ	11			おわら麩	3	
		食塩	0.04	豚肉の生姜焼き		豚肉ももスライス	25			葉ねぎ(青ねぎ)	5	
		砂糖	1			しょうが	0.5			サラダ油	0.3	
		こいくちしょうゆ	3.7			たまねぎ	25			砂糖	1.2	
		でん粉	2.5			名水もやし	10			こいくちしょうゆ	5	
		純正ごま油	0.8			にんじん	10			食塩	0.04	
	調12	中華スープ	0.8			青ピーマン	5			本みりん	0.6	
		こしょう	0.01			サラダ油	1			酒	0.6	
			0.01			砂糖	1.3			出し昆布	0.5	
血うどん(麺)		(藤崎食品)20g袋入血うどん	20			こいくちしょうゆ	3.5			ソ	混合削り節	1
		(藤崎食品)30g袋入血うどん	0			酒	1				芽ひじき	1.2
春巻き(小35g中50g)		35g春巻き(国産具材)	35			本みりん	1				まくろ水煮フレーク	12
		菜種油	3.5			お米deブルーベリー	35				れんこん(スライス)(県産・3ミリ)	15
		50g春巻き(国産原料)	0			お米deブルーベリーのタルト	35				冷カットほうれん草	10
		菜種油	0								にんじん	8
豆乳フルーツ		みかん缶(国産)	15								サラダ油	0.5
		パイン缶	20								白すりごま	1.6
		黄桃缶	20								こいくちしょうゆ	2.1
		やわらか豆乳デザート	20								砂糖	0.8
												0.96

10月15日 (火曜日)				10月16日 (水曜日)				10月17日 (木曜日)			
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)
			小学校				中学校				小学校
麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	パン		パン45g	0	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70
		強化米	0.21			パン55g	0			強化米	0.21
		おお麦(押し麦)	7			パン65g	65			おお麦(押し麦)	7
		精白米1等級	0			パン85g	0			精白米1等級	0
		強化米	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206			強化米	0
		おお麦(押し麦)	0	☆コーンチャウダー	メ	カットウィンナー(5mm)	5			おお麦(押し麦)	0
牛乳		飲用牛乳200ml	206			じゃがいも	35	牛乳		飲用牛乳200ml	206
チキンカレー		手羽スライス	8			たまねぎ	40	生揚げとわかめのすまし汁		冷凍生揚げ	30
		じゃがいも	40			にんじん	10		サ	冷凍油揚げ(短冊)	5
		にんじん	20			キャベツ	10			にんじん	8
		たまねぎ	50			*冷ホールコーン	10			たまねぎ	30
		冷グリーンピース	5			スイートコーン(クリーム)	20			えのきたけ	7
		にんにく	0.3			パセリ	0.5			カットわかめ	0.45
		しょうが	0.2		調9	ポタージュソース	10			葉ねぎ(青ねぎ)	5
		サラダ油	0.5		調11	コンソメゴールド	0.5			出し昆布	1
	調11	コンソメゴールド	0.3			調理用牛乳(県産)	30		ソ	混合削り節	2
	調18	特製カレーパウダー	0.05			食塩	0.1			こいくちしょうゆ	1
	調16	給食用カレーフレーク	11			こしょう	0.02			うすくちしょうゆ	2.4
	調15	こくまるカレーフレークロブレンド	2.5	いわしのアンダレス		いわし小口切りでん粉付	45			酒	0.8
	調1	ウスターソース	1.5			菜種油	4.5			食塩	0.18
	調4	トマトケチャップ1kg	0.8		調4	トマトケチャップ3Kg	5			(茹)さばの味噌煮50g	50
		こいくちしょうゆ	0.3			砂糖	2			塩昆布あえ	28
コーンキャベツ	メ	カットウィンナー(5mm)	6		調1	ウスターソース	2			キャベツ	13
		キャベツ	30			パン粉	1.8			きゅうり	15.6
		*冷ホールコーン	10	15いちごジャム	ハ	いちごジャム(国産15g)	15			にんじん	8
		サラダ油	0.3							塩昆布、200g	1.5
	調11	コンソメゴールド	0.5							こいくちしょうゆ	0.5
		食塩	0.15							純正ごま油	0.5
		こしょう	0.01								
(中)(焼)ハンバーグ		国産鶏と豚のハンバーグ(Fe)50g	0								

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

令和6年度 10月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立栗屋学校給食センター

10月18日 (金曜日)				10月21日 (月曜日)				10月22日 (火曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	0	パン		パン45g	0	0	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	0
		強化米	0.21	0			パン55g	0	0			強化米	0.21	0
		おお麦(押し麦)	7	0			パン65g	65	0			おお麦(押し麦)	7	0
		精白米1等級	0	90			パン85g	0	85			精白米1等級	0	90
		強化米	0	0.27	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			強化米	0	0.27
		おお麦(押し麦)	0	9	オニオンスープ	ス	カットベーコン	6	7.2			おお麦(押し麦)	0	9
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			たまねぎ	45	54	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
ごまキムチ汁		豚肉ももスライス	10	12			にんじん	15	18	おでん◎		鶏肉もも角切り(1.5cm角)	10	12
		強化豆腐(冷凍)	30	36			ぶなしめじ	8	9.6			(国産)うずら卵水煮缶	25	30
	コ	冷凍油揚げ(短冊)	10	12			冷カット小松菜	10	12			冷凍里芋角切りグルメ村	25	30
	サ	にんじん	10	12			*冷ホールコーン	5	6			だいこん	40	48
		たまねぎ	20	24	調11		コンソメゴールド	1	1.2			にんじん	15	18
		だいこん	20	24	又		チキンスープ	3	3.6			おでんこんにやく(三角形)	20	24
		冷干切りごぼう(国産)	12	14.4			こいくちしょうゆ	0.2	0.24	ア		ちくわ	12	14.4
	タ	白菜キムチ	10	12			食塩	0.25	0.3		7	がももどき	15	18
		葉ねぎ(青ねぎ)	5	6			うすくちしょうゆ	0.5	0.6			煮しめ昆布	0.7	0.84
	調12	中華スープ	1	1.2			こしょう	0.02	0.02			砂糖	1	1.2
		煮干し(だし用)	3	3.6			白身魚フライ(バーガー用)	50	50			こいくちしょうゆ	4	4.8
		白すりごま	2	2.4			菜種油	5	5			酒	1	1.2
		麦みそ	7	8.4			キャベツ	26	31.2			出し昆布	0.8	0.96
		純正ごま油	0.5	0.6			にんじん	7	8.4		ソ	混合削り節	1.6	1.92
		酒	0.5	0.6			きゅうり(周南産)	8	9.6			食塩	0.15	0.18
甘辛肉そぼろ丼の具		手羽ミンチ	25	30	調5		L&Mマヨネーズ1kg	6.5	7.8			スタミナ納豆(赤みそ)	20	24
		たまねぎ	28	33.6			穀物酢	0.5	0.6			挽きわり納豆	20	24
		にんじん	10	12			砂糖	0.5	0.6			にんじん	8	9.6
		にら	5	6			食塩	0.04	0.05			葉ねぎ(青ねぎ)	5	6
		名水もやし	12	14.4			こしょう	0.01	0.01			にんにく	0.3	0.36
		しょうが	0.3	0.36								しょうが	0.3	0.36
		にんにく	0.3	0.36								純正ごま油	0.5	0.6
		純正ごま油	0.7	0.84								砂糖	0.5	0.6
		砂糖	1.3	1.56								こいくちしょうゆ	3	3.6
		こいくちしょうゆ	4.3	5.16								赤みそ	1	1.2
		本みりん	1	1.2							調13	豆板醤	0.1	0.12
		酒	1	1.2								酒	1	1.2
		食塩	0.1	0.12								白いりごま	1	1.2
	調17	コチジャン	0.2	0.24								白すりごま	1	1.2
		白いりごま	1	1.2										
1食ヨーグルト(元気)		元気ヨーグルト70g	70	70										

10月23日 (水曜日)				10月24日 (木曜日)				10月25日 (金曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
黒糖パン		パン45g	0	0	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	0	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	0
		パン55g	0	0			強化米	0.21	0			強化米	0.21	0
		パン65g	65	0			おお麦(押し麦)	7	0			おお麦(押し麦)	7	0
		黒糖(パン混入用)	13	0			精白米1等級	0	90			精白米1等級	0	90
		パン加工質混入2類	1	0			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27
		パン85g	0	85			おお麦(押し麦)	0	9			おお麦(押し麦)	0	9
		黒糖(パン混入用)	0	17	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
		パン加工質混入2類	0	1	鶏じゃが		手羽スライス	20	24			はくさい	40	48
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			糸こんにやく	20	24	ヒ		安心素材ミートボール	30	36
じゃがいものミートソース煮込み		じゃがいも	40	48			じゃがいも	65	78			たまねぎ	20	24
		豚肉ももミンチ	25	30			たまねぎ	40	48			にんじん	10	12
		マッシュルーム(スライス)	5	6			にんじん	15	18			葉ねぎ(青ねぎ)	5	6
		にんじん	20	24			かたきやいんげん(国産)	7	8.4			酒	1	1.2
		たまねぎ	60	72			ちくわ	10	12			こいくちしょうゆ	3	3.6
		冷プロセスコラー	10	12			サラダ油	0.3	0.36	調12		中華スープ	1	1.2
		トマト水煮ダイス缶	20	24			砂糖	2	2.4			こしょう	0.02	0.02
		にんにく	0.2	0.24			こいくちしょうゆ	7	8.4			豚肉ももスライス	30	36
		オリーブ油	0.3	0.36			酒	1	1.2		タ	白菜キムチ	13	15.6
	調11	コンソメゴールド	1.5	1.8	(揚)ししゃもフライ	3	ししゃもフライ20g	20	20			大豆もやし(名水)	10	12
	調4	トマトケチャップ3Kg	8	9.6			菜種油	2	2			れんこん(スライス)(県産・3ミリ)	10	12
	調22	デミグラスソース(缶)	6	7.2	塩昆布あえ		キャベツ	28	33.6			にんじん	6	7.2
		食塩	0.1	0.12			きゅうり	13	15.6			にら	6	7.2
		砂糖	0.5	0.6			にんじん	8	9.6			サラダ油	0.5	0.6
		こしょう	0.02	0.02			塩昆布・200g	1.5	1.8			こいくちしょうゆ	0.7	0.84
(揚)のり塩チーズれんこん		れんこん(スライス)(県産・7ミリ)	40	40			こいくちしょうゆ	0.5	0.6			酒	0.3	0.36
		菜種油	4	4			純正ごま油	0.5	0.6			本みりん	0.3	0.36
		食塩	0.2	0.2								りんご(1/6)	43	43
		青のり	0.1	0.1										
		ロール粉チーズ	1	1										
	調11	コンソメゴールド	0.3	0.3										

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

令和6年度 10月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立栗屋学校給食センター

10月28日 (月曜日)				10月29日 (火曜日)				10月30日 (水曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(e)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(e)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(e)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
パン		パン45g	0	0	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	0	小パン		パン45g	45	0
		パン55g	0	0			強化米	0.21	0			パン65g	0	65
		パン65g	65	0			おお麦(押し麦)	7	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
		パン85g	0	85			精白米1等級	0	90	根菜のペペロンチーノ		ハーブスパゲッティ	27	32.4
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			強化米	0	0.27			食塩(茹で塩、水に対して0.5%)	0.01	0.01
マカロニスープ		シェルマカロニ	5	6			おお麦(押し麦)	0	9			オリーブ油	0.5	0.6
	ス	カットベーコン	8	9.6	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	ス		カットベーコン	8	9.6
		冷ホールコーン	10	12	豚汁		豚肉ももスライス	10	12			にんじん	15	18
		じゃがいも	30	36		カ	生揚げ	30	36			たまねぎ	30	36
		たまねぎ	30	36			冷さといも	30	36			エリンギ	10	12
		にんじん	10	12			だいこん	20	24			れんこん(スライス)(県産・3ミリ)	10	12
		ぶなしめじ	5	6			にんじん	10	12			冷干切りごぼう(国産)	10	12
		パセリ	0.5	0.6			切りこんにやく	15	18			にんにく	0.5	0.6
	調11	コンソメゴールド	1.5	1.8			冷干切りごぼう(国産)	10	12			冷カット小松菜	7	8.4
		うすくちしょうゆ	1	1.2			葉ねぎ(青ねぎ)	4	4.8			オリーブ油	3.3	3.96
		食塩	0.2	0.24			煮干し(だし用)	2	2.4		調11	コンソメゴールド	1.1	1.32
		こしょう	0.02	0.02			麦みそ	11	13.2			食塩	0.25	0.3
キーマカレーサンドの具		牛肉ももミンチ	10	12	さんまのみぞれ煮		さんまのみぞれ煮30g	30	0			白ワイン	0.5	0.6
		豚肉ももミンチ	10	12			さんまのみぞれ煮50g	0	50			一味唐辛子	0.01	0.01
		たまねぎ	18	21.6	ほうれん草のごまあえ		キャベツ	22	26.4			こいくちしょうゆ	1.8	2.16
		にんじん	9	10.8			冷カットほうれん草	15	18	小松菜のツナマヨサラダ		冷カット小松菜	15	18
		冷レンズ豆	10	12			にんじん	10	12			キャベツ	20	24
		じゃがいも	15	18			砂糖	1	1.2			にんじん	8	9.6
		冷むき枝豆(国産)	2	2.4			こいくちしょうゆ	2	2.4		チ	まぐろ油漬フレーク	6	7.2
		しょうが	0.1	0.12			白いりごま	1	1.2		調5	L&Mマヨネーズ1kg	7	8.4
		にんにく	0.1	0.12			白すりごま	2	2.4			食塩	0.05	0.06
	調16	給食用カレーフレーク	4.5	5.4								こしょう	0.01	0.01
		トマト水煮ダイス缶	3	3.6										
	調4	トマトケチャップ3Kg	0.8	0.96										
	調18	特製カレーパウダー	0.1	0.12										
	調1	ウスターソース	0.5	0.6										
	調11	コンソメゴールド	0.2	0.24										
		赤ワイン	0.4	0.48										
		食塩	0.05	0.06										
オレンジ72玉(1/4)		オレンジ(72玉)	36	36										

10月31日 (木曜日)				ハロウィン献立				ハロウィン献立						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(e)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(e)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(e)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
減量キャロットピラフ		精白米1等級	56	0										
		強化米	0.17	0										
		キャロットピラフ1.1kg(三島食品)	19	0										
		精白米1等級	0	70										
		強化米	0	0.27										
		キャロットピラフ1.1kg(三島食品)	0	23.75										
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206										
ABCスープ		アルファベットマカロニ	5	6										
	ス	カットベーコン	10	12										
		冷ホールコーン	10	12										
		じゃがいも	30	36										
		たまねぎ	30	36										
		にんじん	10	12										
		ぶなしめじ	5	6										
		パセリ	0.5	0.6										
	調11	コンソメゴールド	1.5	1.8										
		うすくちしょうゆ	1	1.2										
		食塩	0.2	0.24										
		こしょう	0.02	0.02										
(茹)オムライス用玉子焼き		オムライス用玉子焼き40g	40	40										
(揚)星形ポテト(小2, 中3)		(冷)星形ポテト	30	30										
		菜種油	3	3										
		食塩	0.2	0.2										
パンブキンババロア		パンブキンババロア(30g)	30	30										
一食ケチャップソース		(オタフク)8gケチャップソース	8	8										

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。



令和6年度 11月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立栗屋学校給食センター

11月12日 (火曜日)				11月13日 (水曜日)				11月14日 (木曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
麦ごはん		精白米 1等級	70	0	パン		パン55g	0	0	のんたご飯		精白米 1等級	70	0
		強化米	0.21	0			パン65g	65	0			強化米	0.21	0
		押し麦	7	0			パン65g	0	0			冷凍たこライス(県産)	20	0
		精白米 1等級	0	90			パン85g	0	85			干しひじき(県産)	0.8	0
		強化米	0	0.27	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			油揚げ(県産)	0.5	0
		押し麦	0	9	クリームシチュー		鶏肉手羽スライス	25	30			こいくちしょうゆ	3.7	0
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			じゃがいも(周南産)	40	48			うすくちしょうゆ	1.2	0
大豆と大豆の煮物(県産)		鶏肉もも角切り(県産)	10	12			にんじん(いちよう・県産)	15	18			本みりん	2.1	0
		だいこん(県産)	70	84			たまねぎ	45	54			精白米 1等級	0	90
		水煮大豆(県産)	10	12			パセリ(県産)	0.5	0.6			強化米	0	0.27
		にんじん(いちよう・県産)	20	24			調理用牛乳(県産)	40	48			冷凍たこライス(県産)	0	26
		冷さといも	30	36			サラダ油	0.3	0.36			干しひじき(県産)	0	1.03
		糸こんにゃく(錦)	10	12			クリームシチュー	7.5	9		ケ	油揚げ(県産)	0	0.64
		干しいたけスライス(県産)	0.5	0.6		調8	コンソメゴールド	0.1	0.12			こいくちしょうゆ	0	4.8
		冷かたさやいんげん(国産)	10	12		調11	こしょう(100%)	0.02	0.02			うすくちしょうゆ	0	1.6
		サラダ油	0.5	0.6			みかん缶(県産)	15	18			本みりん	0	2.7
		砂糖	0.9	1.08			パン(缶)	20	24	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
		こいくちしょうゆ	5.5	6.6			黄桃(缶)	15	18	けんちよう		鶏肉手羽スライス(県産)	10	12
		本みりん	1.3	1.56			山口県産みかんダイゼリー	20	24	オ		木綿豆腐(県産)	50	60
	調10	純だし粉末	0.2	0.24			バナナ	10	12	サ		冷凍油揚げ(短冊)	5	6
		清酒	1	1.2			県産粗挽ホークウインナー30g	0	30	11		冷さといも	15	18
		水	18	21.6								だいこん(県産)	50	60
れんこんコロッケ(小50g・中60g)		県産レコ入り野菜コロッケ50g	50	0								にんじん	10	12
		菜種油	5	0								切りこんにゃく	10	12
		県産レコ入り野菜コロッケ60g	0	60								干しいたけスライス(県産)	0.5	0.6
		菜種油	0	6								青ねぎ(県産)	5	6
一食味付けのり(県産)		県産味付けのり	2	2								サラダ油	0.5	0.6
												砂糖	1.5	1.8
												こいくちしょうゆ	4.5	5.4
												純だし粉末	0.35	0.42
												本みりん	1	1.2
												あじの南蛮漬け	40	48
												菜種油	4	4.8
												にんじん(千切り・県産)	5	6
												たまねぎ	20	24
												砂糖	2.5	3
												こいくちしょうゆ	2.5	3
												穀物酢	3.8	4.56
												食塩	0.01	0.01

11月15日 (金曜日)				11月18日 (月曜日)				11月19日 (火曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
麦ごはん		精白米 1等級	70	0	縦割りパン		パン55g	0	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0
		強化米	0.21	0			パン65g	65	0			強化米	0.21	0
		押し麦	7	0			パン加工賃 縦横スライス	1	0			押し麦	7	0
		精白米 1等級	0	90			パン65g	0	0			精白米 1等級	0	90
		強化米	0	0.27			パン85g	0	85			強化米	0	0.27
		押し麦	0	9			パン加工賃 縦横スライス 85g以上	0	1			押し麦	0	9
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
はもつみれ汁		西京はもつみれ	30	36	ポトフ(180ml)	ス	カットベーコン	6	7.2	豚汁		豚肉ももスライス	8	9.6
		たまねぎ	25	30			じゃがいも	30	36		コ	強化豆腐	25	30
		にんじん(いちよう・県産)	10	12			かぶ	30	36			さつまいも	25	30
	キ	生揚げ(県産)	20	24			はくさい	20	24		サ	冷凍油揚げ(短冊)	5	6
		青ねぎ(周南産)	5	6			たまねぎ	30	36			切りこんにゃく	10	12
	ソ	混合削り節	1.5	1.8			にんじん	20	24			にんじん	10	12
		出し昆布	1	1.2			パセリ	0.5	0.6			洗いごぼう	5	6
		こいくちしょうゆ	1	1.2			にんにく	0.15	0.18			だいこん	15	18
		うすくちしょうゆ	2	2.4			チキンスープ	10	12			しょうが	0.1	0.12
		食塩	0.25	0.3		又	コンソメゴールド	1	1.2			青ねぎ	4	4.8
とりたまひじき丼の具		鶏肉ももミンチ(県産)	14	16.8		調11	うすくちしょうゆ	1.8	2.16			麦みそ	11	13.2
		しょうが	0.08	0.1			食塩	0.2	0.24			煮干し(だし用)	2	2.4
		食塩	0.15	0.18			こしょう(100%)	0.02	0.02			さんまとれんこんの揚げがらめ	35	42
		清酒	0.4	0.48			FMホットドックハンバーグ	60	60			れんこんいちようスライス(7ミリ)	25	30
		鶏卵 L	13	15.6			キャベツ	30	36			菜種油	6	7.2
	15	干しひじき(県産)	0.8	0.96			にんじん	5	6			しょうが	0.2	0.24
		にんじん(千切り・県産)	6	7.2			一食ケチャップソース	8	8			砂糖	2.2	2.64
		青ねぎ(周南産)	3	3.6								こいくちしょうゆ	3	3.6
		サラダ油	0.5	0.6								本みりん	1	1.2
		砂糖	0.6	0.72								清酒	1	1.2
		こいくちしょうゆ	1.5	1.8										
	調10	純だし粉末	0.12	0.14										
果物(みかん)		みかんM(正味80g)	80	80										

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。  
 ※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

令和6年度 11月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立栗屋学校給食センター

11月20日 (水曜日)				11月21日 (木曜日)				和食の日 11月22日 (金曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
・縦割りパン		・パン55g	0	0	減量麦ごはん		精白米 1等級	56	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0
		・パン65g	65	0			強化米	0.17	0			強化米	0.21	0
		・パン加工賃 縦横スライス	1	0			押し麦	5.6	0			押し麦	7	0
		・パン65g	0	0			精白米 1等級	0	72			精白米 1等級	0	90
		・パン85g	0	85			強化米	0	0.21			強化米	0	0.27
		・パン加工賃 縦横スライス 85g以上	0	1			押し麦	0	7.2			押し麦	0	9
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
ミネストローネ	ス	カットベーコン	5	6	みそバターラーメン		学校給食用ちゃんぽん麺	40	48	えび団子汁(200ml)		えびホール(鉄・Ca)	25	30
		シェルマカロニ	4	4.8			鶏肉ももミンチ	20	24			たまねぎ	30	36
		じゃがいも	30	36			白ねぎ	5	6			にんじん	10	12
		たまねぎ	30	36			冷とうもろこし(国産)	10	12			えのきたけ	10	12
		にんじん	10	12			たまねぎ	20	24			冷カット小松菜	15	18
		セロリー	3	3.6			にんじん	15	18			干しいたけスライス(国産)	0.5	0.6
		8 トマト水煮ダイス(1号缶)	12	14.4			にら	5	6			出し昆布	1	1.2
		にんにく	0.2	0.24			大豆もやし	15	18			ソ 混合削り節	1.5	1.8
		調11 コンソメゴールド	0.9	1.08			にんにく	0.3	0.36			こいくちしょうゆ	1.5	1.8
		又 チキンスープ	3	3.6			しょうが	0.1	0.12			うすくちしょうゆ	2	2.4
		うすくちしょうゆ	0.3	0.36			調13 純正 ごま油	0.4	0.48			食塩	0.15	0.18
		食塩	0.3	0.36			調12 トウバンジャン130gユウキ	0.2	0.24			いwashのかぼすレモン煮	40	0
		こしょう(100%)	0.02	0.02			中華スープ	1	1.2			いwashのかぼすレモン煮50g	0	50
		オリーブ油	0.4	0.48			こいくちしょうゆ	1	1.2			しそひじき和え	15	18
ツナのカレーソテー	チ	まぐろ油漬フレーク	15	18	小麦みそ	5	6	ブラックマッペもやし(名水美人)	17	20.4				
		たまねぎ	25	30	赤みそ	5	6	キャベツ	17	20.4				
		にんじん	8	9.6	食塩	0.1	0.12	きゅうり	8	9.6				
		水煮大豆(ダイス)	6	7.2	こしょう(100%)	0.02	0.02	にんじん	8	9.6				
		冷とうもろこし	6	7.2	バター	0.5	0.6	しそひじき	5	6				
		ローストアーモンド 細切り	1	1.2	ねぎ塩豚丼		豚肉ももスライス	25	30	こいくちしょうゆ	1	1.2		
		サラダ油	0.3	0.36			たまねぎ	30	36	砂糖	0.5	0.6		
	調18	特製カレーパウダー	0.3	0.36			青ねぎ	10	12					
	調16	給食用カレーフレーク	0.5	0.6			にんにく	0.2	0.24					
	調11	コンソメゴールド	0.3	0.36			砂糖	1.5	1.8					
	調4	トマトケチャップ 3Kg	2.7	3.24			純正 ごま油	0.4	0.48					
	調1	ウスターソース	1.5	1.8			塩だれ(オタフソース)	4	4.8					
		砂糖	0.4	0.48			こいくちしょうゆ	0.6	0.72					
							りんご1/6	35	35					

11月25日 (月曜日)				11月26日 (火曜日)				11月27日 (水曜日)												
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)							
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校						
・パン		・パン55g	0	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	・縦割りパン		・パン55g	0	0						
		・パン65g	65	0			強化米	0.21	0			・パン65g	65	0						
		・パン65g	0	0			押し麦	7	0			・パン加工賃 縦横スライス	1	0						
		・パン85g	0	85			精白米 1等級	0	90			・パン65g	0	0						
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206						
肉団子のスープ	ヒ	安心素材ミートボール	25	30	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206						
		キャベツ	20	24			おでん		明月がんと(5g)			15	18	さつまいものクリームスープ	ス	カットベーコン	5	6		
		強化豆腐	20	24					うずら卵水煮(国産)			12	14.4			さつまいも	35	42		
		ブラックマッペもやし(名水美人)	15	18					冷凍厚揚げ			20	24			冷凍さつまいもペースト	18	21.6		
		にんじん	10	12					ア ちくわ			10	12			にんじん	15	18		
		たまねぎ	20	24					おでんこんにやく(三角形1/32)			18	21.6			たまねぎ	30	36		
		干しいたけスライス(国産)	0.5	0.6					冷さといも			20	24			ぶなしめじ	5	6		
		青ねぎ	5	6					だいこん			40	48			調14 ベシャメルソース	8	9.6		
		調12 中華スープ	1	1.2					にんじん			15	18			調理用牛乳	30	36		
		うすくちしょうゆ	0.8	0.96					砂糖			1	1.2			生クリーム	3	3.6		
		こいくちしょうゆ	1.5	1.8					調10 純だし粉末			0.7	0.84			調11 コンソメゴールド	0.7	0.84		
		食塩	0.15	0.18					清酒			1	1.2			食塩	0.25	0.3		
		こしょう(100%)	0.02	0.02					スタミナ納豆				鶏肉手羽ミンチ			15	18	こしょう(100%)	0.02	0.02
		チーズホテ	ス	じゃがいも					60			72				FD挽きわり納豆	10	12	チリコンカン	
		カットベーコン	5	6		水			17	20.4			豆プラムM			3	3.6			
		角切りチーズ	6	7.2		にんじん	8	9.6			国産水煮大豆	15	18							
		冷とうもろこし	5	6		青ねぎ	5	6			たまねぎ	35	42							
		乾燥パセリ	0.07	0.08		しょうが	0.3	0.36			にんじん	8	9.6							
		食塩	0.3	0.36		にんにく	0.2	0.24			にんにく	0.2	0.24							
		こしょう(100%)	0.01	0.01		純正 ごま油	0.3	0.36			パセリ	0.3	0.36							
						赤みそ	1	1.2			オリーブ油	0.2	0.24							
						調13 トウバンジャン130gユウキ	0.1	0.12			調4 トマトケチャップ 3Kg	4.2	5.04							
						こいくちしょうゆ	2	2.4			トマトピューレ	4.2	5.04							
						砂糖	0.4	0.48			チリパウダー	0.06	0.07							
						清酒	1	1.2			赤ワイン	1	1.2							
						果物(ぼんかんM)	80	80			調11 コンソメゴールド	0.3	0.36							
											砂糖	0.9	1.08							
											食塩	0.15	0.18							
											こしょう(100%)	0.01	0.01							
											でん粉	0.6	0.72							

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生産場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。



令和6年度 12月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立栗屋学校給食センター

12月2日 (月曜日)				12月3日 (火曜日)				12月4日 (水曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
パン		パン45g	0	0	減量麦ごはん		精白米1等級	56	0	パン		パン45g	0	0
		パン55g	0	0			強化米	0.17	0			パン55g	0	0
		パン65g	65	0			おお麦(押し麦)	5.6	0			パン65g	65	0
		パン85g	0	85			精白米1等級	0	72			パン85g	0	85
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			強化米	0	0.21	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
ハヤシチュー		手羽スライス	10	12	牛乳		おお麦(押し麦)	0	7.2	☆コーンチャウダー	ス	カットベーコン	5	6
		じゃがいも	30	36			飲用牛乳200ml	206	206			じゃがいも	35	42
		にんにく	0.2	0.24	五目うどん	マ	冷凍うどん(250g)	50	60			たまねぎ	40	48
		にんじん	20	24			鶏肉ももスライス	10	12			にんじん	10	12
		ぶなしめじ	8	9.6			かまぼこ	7	8.4			キャベツ	10	12
		マッシュルーム(スライス)	8	9.6			冷凍油揚げ(短冊)	5	6			*冷ホールコーン	10	12
		たまねぎ	45	54			にんじん	10	12			スイートコーン(クリーム)	20	24
		冷ブロッコリー	15	18			たまねぎ	18	21.6			パセリ	0.5	0.6
		トマト水煮ダイス缶	10	12			葉ねぎ(青ねぎ)	5	6	調9		ホタテエスコーン	10	12
		サラダ油	0.5	0.6			干しいたけスライス(国産)	0.3	0.36	調11		コンソメゴールド	0.5	0.6
		食塩	0.04	0.05			出し昆布	1	1.2			調理用牛乳	30	36
	調7	ハヤシブレイク	13	15.6			混合削り節	2	2.4			食塩	0.1	0.12
	調11	コンソメゴールド	0.3	0.36			うすくちしょうゆ	2.3	2.76			こしょう	0.02	0.02
	調4	トマトケチャップ3Kg	2	2.4			こいくちしょうゆ	1.7	2.04	マカロナポリタン	メ	カットウィンナー(5mm)	10	12
		砂糖	0.3	0.36			本みりん	0.5	0.6			エルボマカロニ	13	15.6
		こしょう	0.02	0.02			酒	0.5	0.6			にんにく	0.2	0.24
		赤ワイン	0.6	0.72			食塩	0.25	0.3			オリーブ油	0.3	0.36
イタリアンナツサラダ		キャベツ	30	36	かきあげ(小30g・50g)		かきあげ(冷・30g)	30	0			たまねぎ	20	24
		冷カリフラワー	20	24			菜種油	3	0			マッシュルーム(スライス)	5	6
		にんじん	5	6			かきあげ(冷・50g)	0	50			にんじん	8	9.6
		ローストアーモンド細切り	1	1.2			菜種油	0	5			パセリ	0.2	0.24
	22	キューピー(イタリアン)レッシング1000ml	7.5	9	手作りふりかけ		冷カット小松菜	10	12			赤ワイン	0.1	0.12
ソフトチーズ	6	10g宝幸ロールソフトチーズ	10	10			しらす干し	3	3.6	調4		トマトケチャップ3Kg	10	12
							にんじん	8	9.6	調4		トマトケチャップ1kg	0	0
							白いりごま	1.2	1.44	調1		ウスターソース	1	1.2
							純正ごま油	0.3	0.36	調11		コンソメゴールド	0.25	0.3
							こいくちしょうゆ	0.3	0.36			食塩	0.2	0.24
							本みりん	0.5	0.6			こしょう	0.01	0.01
							酒	0.1	0.12					
							食塩	0.1	0.12					

12月5日 (木曜日) 秋田県の料理				12月6日 (金曜日)				12月9日 (月曜日)							
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校	
麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	0	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	0	縦割りパン		パン45g	0	0	
		強化米	0.21	0			強化米	0.21	0			パン55g	0	0	
		おお麦(押し麦)	7	0			おお麦(押し麦)	7	0			パン65g	65	0	
		精白米1等級	0	90			精白米1等級	0	90			パン加工 縦横スライス	1	0	
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27			パン85g	0	85	
		おお麦(押し麦)	0	9			おお麦(押し麦)	0	9			パン加工 縦横スライス	0	1	
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	
だまご鍋風煮込み		手羽スライス	15	18	韓国風肉じゃが(45分)		豚肉ももスライス	15	18	オニオンスープ	メ	カットウィンナー(5mm)	6	7.2	
	コ	強化豆腐(冷凍)	30	36			にんにく	0.2	0.24			たまねぎ	45	54	
	サ	冷凍油揚げ(短冊)	10	12			ちくわ	15	18			にんじん	15	18	
		だまごもち(400g)	25	30			じゃがいも	50	60			ぶなしめじ	8	9.6	
		ぶなしめじ	5	6			にんじん	15	18			冷カット小松菜	10	12	
		にんじん	12	14.4			たまねぎ	40	48			冷ホールコーン	5	6	
		はくさい	30	36			糸こんにゃく	15	18	調11		コンソメゴールド	1	1.2	
		冷干切りごぼう(国産)	10	12			冷グリーンピース	4	4.8	又		チキンスープ	3	3.6	
		葉ねぎ(青ねぎ)	5	6			純正ごま油	0.5	0.6			こいくちしょうゆ	0.2	0.24	
		にんにく	0.3	0.36			砂糖	2.3	2.76			食塩	0.25	0.3	
		しょうが	0.3	0.36			こいくちしょうゆ	6	7.2			うすくちしょうゆ	0.5	0.6	
		こいくちしょうゆ	1.9	2.28			酒	2	2.4			こしょう	0.02	0.02	
		うすくちしょうゆ	1.5	1.8			調17	コチジャン	0.5	0.6	キーマカレーサンドの具		牛肉ももミンチ	10	12
		丸鶏がらスープ	1	1.2			白すりごま	1.5	1.8			豚肉ももミンチ	10	12	
		酒	1	1.2			白いりごま	1.5	1.8			たまねぎ	18	21.6	
		本みりん	1	1.2	ヤンニョムチキン	ホ	鶏肉(県産・角切り粉付)	50	60			にんじん	9	10.8	
		食塩	0.05	0.06			菜種油	5	6			冷レンズ豆	10	12	
		こしょう	0.02	0.02			にんにく	0.4	0.48			じゃがいも	15	18	
(茹)いわしの生姜煮	1	いわし生姜煮40g	40	0			砂糖	3	3.6			冷むぎ枝豆(国産)	2	2.4	
		いわし生姜煮50g	0	50			酒	1	1.2			しょうが	0.1	0.12	
ほうれん草のごまあえ		キャベツ	22	26.4			こいくちしょうゆ	2	2.4			にんにく	0.1	0.12	
		冷カットほうれん草	15	18			調4	トマトケチャップ3Kg	4	4.8	調16		給食用カレーフレーク	4.5	5.4
		にんじん	10	12			調4	トマトケチャップ1kg	0	0			トマト水煮ダイス缶	3	3.6
		砂糖	1	1.2			調17	コチジャン	0.2	0.24	調4		トマトケチャップ3Kg	0.8	0.96
		こいくちしょうゆ	2	2.4	韓国式味付のり	28	韓国式味付けのり5枚入り	2	2	調18		特製カレーパウダー	0.1	0.12	
		白いりごま	1	1.2						調1		ウスターソース	0.5	0.6	
		白すりごま	2	2.4						調11		コンソメゴールド	0.2	0.24	
												赤ワイン	0.4	0.48	
												食塩	0.05	0.06	
												ヨーグルト和え			
												プレーンヨーグルト	25	30	
												パイン缶	20	24	
												甘夏みかん(缶)(山口県産)	20	24	
												黄桃缶	15	18	
												りんごブレザーブ	15	18	

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

令和6年度 12月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立栗屋学校給食センター

12月10日 (火曜日)				12月11日 (水曜日)				12月12日 (木曜日)			
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)
			小学校				中学校				小学校
麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	横割り丸パン		パン45g	0	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70
		強化米	0.21			パン55g	0			強化米	0.21
		おお麦(押し麦)	7			パン65g	65			おお麦(押し麦)	7
		精白米1等級	0			パン加工貫横スライス	1			精白米1等級	0
		強化米	0.27			パン加工貫丸パン	1			強化米	0.27
		おお麦(押し麦)	0			パン85g	0			おお麦(押し麦)	0
牛乳		飲用牛乳200ml	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206
生揚げとわかめのすまし汁	カ サ	生揚げ	30	ふわふわ卵スープ◎	ス	カットベーコン	5	ごまキムチ汁	エ サ	豚肉ももスライス	20
		冷凍油揚げ(短冊)	5			鶏卵	20			木綿豆腐	30
		にんじん	8			パン粉	1.7			冷凍油揚げ(短冊)	10
		たまねぎ	30			たまねぎ	30			にんじん	10
		えのきたけ	7			じゃがいも	25			たまねぎ	20
		カットわかめ	0.45			にんじん	12			だいこん	20
		冷さといも	10			パセリ	0.5			洗いごぼう	12
		葉ねぎ(青ねぎ)	5			チキンスープ	5			白菜キムチ	10
		出し昆布	1			コンソメゴールド	1			葉ねぎ(青ねぎ)	5
		混合削り節	2			うすくちしょうゆ	1.3			中華スープ	1
		こいくちしょうゆ	1			こしょう	0.02			煮干し(だし用)	3
		うすくちしょうゆ	2.4			食塩	0.25			白すりごま	2
		酒	0.8				0.02			麦みそ	7
		食塩	0.18				0.25			純正ごま油	0.5
							0.3			酒	0.5
(茹)さばのみそ煮50g		さばの味噌煮50g	50	(揚)フィッシュフライ		白身魚のポーションフライ50g	50	甘辛肉そぼろ丼の具		豚肉ももミンチ	25
塩昆布あえ	2	キャベツ	28	キャベツのマヨネーズ和え		キャベツ	26			たまねぎ	28
		きゅうり	13			にんじん	7			にんじん	10
		にんじん	8			きゅうり	8			にら	5
		塩昆布, 200g	1.5			ノックマヨネーズ1kg	6.5			名水もやし	12
		こいくちしょうゆ	0.5			穀物酢	0.5			しょうが	0.3
純正ごま油	0.5	砂糖	0.5	にんにく	0.3						
				食塩	0.04	純正ごま油	0.7	砂糖	1.3	こいくちしょうゆ	4.3
				こしょう	0.01		0.01	本みりん	1	酒	1
								酒	1	食塩	0.1
								食塩	0.1	コチジャン	0.2
								白いりごま	1	白いりごま	1
								(中)キウイフルーツ(1/2)		キウイフルーツ(33玉)	0

12月13日 (金曜日)				12月16日 地場産給食 (月曜日)				12月17日 (火曜日)			
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)
			小学校				中学校				小学校
減量わかめ麦ごはん	ミ	精白米1等級	56	パン		パン45g	0	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70
		強化米	0.17			パン55g	0			強化米	0.21
		おお麦(押し麦)	5.6			パン65g	65			おお麦(押し麦)	7
		わかめご飯の素(Fe)	1.38			パン85g	0			精白米1等級	0
		精白米1等級	0			牛乳	206			強化米	0.27
		飲用牛乳200ml	206	手羽スライス(県産)	8	おお麦(押し麦)	0				
牛乳		飲用牛乳200ml	206	さつまいも(周南産)	35	牛乳		飲用牛乳200ml	206		
豚骨ラーメン	調12	カット調理用麺	40	はくさい(県産)	調8	たまねぎ	25	おでん◎	ア 7	鶏肉もも角切り(1.5cm角)	10
		豚肉ももスライス	10			にんじん(周南産)	15			(国産)うずら卵水煮缶	25
		白ねぎ	5			ほうれんそう(周南産)	10			冷凍里芋乱切りグルメ村	25
		たまねぎ	20			調理用牛乳(県産)	30			だいこん	40
		にんじん	15			クリームシチュー	9			にんじん	15
		葉ねぎ(青ねぎ)	5			コンソメゴールド	0.2			おでんこんにやく(三角形)	20
		大豆もやし(名水)	15			食塩	0.04			ちくわ	12
		にんにく(周南産)	0.3			こしょう	0.02			がんとどき	15
		しょうが	0.1			県産チキンボール	25			煮しめ昆布	0.7
		シヤンファン豚骨味	7			たまねぎ	15			砂糖	1
		中華スープ	1			にんじん	10			こいくちしょうゆ	4
		こいくちしょうゆ	2			冷カットチンゲンサイ	10			酒	1
		食塩	0.1			たけのこ水煮缶詰	10			出し昆布	0.8
		こしょう	0.03			サラダ油	0.3			混合削り節	1.6
						コンソメゴールド	0.6			食塩	0.15
(茹)チャーシュー(2枚)		焼き豚スライス(11g)	22			あじの南蛮漬	45				
味付たまご		味付きたまご17g	17			あじ小口切りでん粉付(県産)	45				
豆乳プリン		とろける豆乳プリン	40			菜種油	4.5				
						たまねぎ(周南産)	15				
						にんじん	5				
						砂糖	2.1				
						こいくちしょうゆ	3				
						穀物酢	3				
						みかん	70				
						みかんM	70				

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用使用する海産物(わかめ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

イギリスの料理 12月18日 (水曜日)				12月19日 (木曜日)				冬至献立 12月20日 (金曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(c)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(e)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
・縦割りパン		・パン45g ・パン55g ・パン65g パン加工貫縦横スライス ・パン85g パン加工貫縦横スライス	0 0 65 1 0 0	0 0 0 85 1	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)	70 0.21 7 0 0 0	0 0 0 90 0.27 9	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)	70 0.21 7 0 0 0	0 0 0 90 0.27 9
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
スコッチブロス		カットベーコン(チルド) おお麦(押し麦) たまねぎ にんじん 冷パロツコリー じゃがいも パセリ	6 7 37 15 10 15 0.5	7.2 8.4 44.4 18 12 18 0.6	野菜つみれのみそ汁		やわらか彩り野菜つみれ 木綿豆腐 冷凍油揚げ(短冊) にんじん えのきたけ たまねぎ 葉ねぎ(青ねぎ)	25 20 5 12 5 30 5	30 24 6 14.4 6 36 6	けんちん汁	コ サ	強化豆腐(冷凍) 冷凍油揚げ(短冊) 冷干切りごぼう(国産) だいこん にんじん 葉ねぎ(青ねぎ) 出し昆布	30 3 10 30 12 5 1	36 3.6 12 36 14.4 6 1.2
調11 ヌ		コンソメゴールド チキンスープ こいくちしょうゆ 白ワイン 食塩 こしょう	1.5 4 1 0.5 0.1 0.02	1.8 4.8 1.2 0.6 0.12 0.02	ジャキジャキそぼろ丼(35分)		煮干し(だし用) 麦みそ 鶏卵L 豚肉ももミンチ にんじん たまねぎ	2 11 40 22 13 40	2.4 13.2 48 26.4 15.6 48	ゆずチキレンこん	ホ	混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 食塩	2 1.5 2 0.26	2.4 1.8 3.1 0.31
コロネーションチキンサンド	ト	鶏ささ身水煮(フレーク) 冷カット小松菜 キャベツ にんじん ノエッグマヨネーズ1kg こいくちしょうゆ 穀物酢 砂糖 食塩 こしょう	10 10 25 8 7.5 0.5 0.2 0.3 0.1 0.01	12 12 30 9.6 9 0.6 0.24 0.36 0.12 0.01			洗いごぼう 切干し大根 葉ねぎ(青ねぎ) 砂糖 純だし こいくちしょうゆ 本みりん 食塩 一味唐辛子	10 4 5 1.5 0.4 5.3 1 0.05 0.01	12 4.8 6 1.8 0.48 6.36 1.2 0.06 0.01			れんこん(スライス)(県産・7ミリ) 菜種油 冷むき枝豆(国産) 長門ゆず吉完熟果汁1L 砂糖 本みりん 酒 こいくちしょうゆ	25 6.5 4 1 1.5 2 1 3.3	30 7.8 4.8 1.2 1.8 2.4 1.2 3.96
(揚)ーロチーズパイ		チーズパイ 菜種油	30 3	30 3										

12月23日 (月曜日)				クリスマス献立 12月24日 (火曜日)												
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(c)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(e)			
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校		
・小パン		・パン45g ・パン65g	45 0	0 65	減量キャロットピラフ		精白米1等級 強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品)	56 0.17 19	0 0 0							
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			精白米1等級 強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品)	0 0 0	70 0.27 23.75							
焼きそば		焼そば 豚肉ももスライス ちくわ 名水もやし にんじん たまねぎ キャベツ にんにく(周南産) サラダ油	30 15 10 30 15 30 35 0.1 0.5	36 18 12 36 18 36 42 0.12 0.6	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	ABCスープ		アルファベットマカロニ カットベーコン 冷ホールコーン じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ	5 5 10 30 30 10 5 0.5	6 6 12 36 36 12 6 0.6		
調1 調19		ウスターソース お好みソース こいくちしょうゆ	5 11 0.5	6 13.2 0.6	調11		コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう	1.5 1 0.2 0.02	1.8 1.2 0.24 0.02							
調12		中華スープ こしょう 食塩	0.5 0.02 0.04	0.6 0.02 0.05												
小松菜のツナマヨサラダ		冷カット小松菜 キャベツ にんじん	15 20 8	18 24 9.6	(焼)鶏肉のガーリック焼き		鶏肉のガーリック焼き40g 鶏肉のガーリック焼き50g	40 0	0 50							
チ		まぐろ油漬フレーク ノエッグマヨネーズ1kg 食塩 こしょう	6 7 0.05 0.01	7.2 8.4 0.06 0.01	フライドポテト		フレンチポテト 菜種油 食塩	50 5 0.2	60 6 0.24							
					クリスマスデザート		お米のカッケーキ(いちごジャム入)30g . .	30 30 0	30 30 0							

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

