

令和6年度第2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11月21日(火) 15:30～

場所 周南市立栗屋学校給食センター

1 協議事項

(1) 献立について

(2) その他・連絡事項

【 令和6年度3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 1月分給食実施申請書 12月13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 1月第1週(1/8～)の人員票 12月27日(金) 16時

③ 2月及び3月給食実施申請書 1月15日(水) 16時

令和6年度 1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

リクエスト献立				お正月献立				1月10日												
1月8日 (水曜日)				1月9日 (木曜日)				(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						
揚げパン(小)		・パン45g	45	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0						
		菜種油	4.5	0			強化米	0.21	0			強化米	0.21	0						
		きな粉 全粒大豆	4.5	0			押し麦	7	0			押し麦	7	0						
		砂糖	4.5	0			精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90						
		食塩	0.1	0			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27						
		・パン65g	0	65			押し麦	0	9			押し麦	0	9						
		菜種油	0	6.5		牛乳		飲用牛乳200ml	206		206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206				
		きな粉 全粒大豆	0	6.5			七草雑煮	へ	白玉もち		30		36	マーボー大根	コ	豚肉ももミンチ(県産)	20	24		
		砂糖	0	6.5							鶏肉手羽スライス		8			9.6		強化豆腐	65	78
		食塩	0	0.14							冷凍油揚げ(短冊)		5			6		だいこん	55	66
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206		春の七草(乾燥)			0.3	0.36			にんじん			15	18			
ミートボールシチュー	ヒ	安心素材ミートボール	30	36		かぶ	15	18			たまねぎ	40	48							
		じゃがいも	45	54		にんじん	8	9.6			たけのこ水煮缶(県産)	10	12							
		たまねぎ	40	48		はくさい	25	30			白ねぎ	5	6							
		にんじん	20	24			出し昆布	1	1.2			にんにく	0.2	0.24						
		にんにく	0.2	0.24		ソ	混合削り節	2	2.4			しょうが	0.2	0.24						
		冷グリーンピース	3	3.6			こいくちしょうゆ	1.75	2.1			干しいたけスライス(国産)	0.5	0.6						
		ぶなしめじ	10	12			うすくちしょうゆ	1.5	1.8			赤みそ	5.5	6.6						
		ビーフシチューフレーク	8	9.6			清酒	0.5	0.6		調13	トウバンジャン130gユウキ	0.2	0.24						
	調4	トマトケチャップ 3Kg	2	2.4			食塩	0.24	0.29			清酒	1	1.2						
	調11	コンソメゴールド	0.3	0.36			さばの味噌煮50g	50	0			砂糖	0.8	0.96						
		赤ワイン	1	1.2			さばの味噌煮70g	0	70			こいくちしょうゆ	1.5	1.8						
		サラダ油	0.5	0.6			紅白なます	30	36		調3	オイスターソース	0.2	0.24						
コールスローサラダ	シ	チキンハム短冊	3	3.6			だいこん	30	36			中華スープ	0.9	1.08						
		キャベツ	35	42			にんじん	10	12			でん粉	1.8	2.16						
		にんじん	5	6			砂糖	1.5	1.8			純正 ごま油	0.7	0.84						
		冷とうもろこし	5	6			うすくちしょうゆ	0.8	0.96											
		ノンエッグ ハーフL&M1kg	7	8.4			穀物酢	2.5	3		パンバンジー	ト	鶏ささ身水煮(フレーク)	10	12					
		穀物酢	0.5	0.6			食塩	0.1	0.12				キャベツ	25	30					
		砂糖	0.5	0.6			白いりごま	0.6	0.72				きゅうり	12	14.4					
		食塩	0.04	0.05									にんじん	5	6					
		こしょう(100%)	0.01	0.01									純正 ごま油	0.7	0.84					
													食塩	0.04	0.05					
												砂糖	1.1	1.32						
												穀物酢	1.6	1.92						
												こいくちしょうゆ	1.6	1.92						
												白いりごま	0.6	0.72						

令和6年度 1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

リクエスト献立 1月17日 (金曜日)					地場産給食週間 1月20日 (月曜日)					1月21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		
減量わかめごはん		精白米 1等級	60	0	パン		パン55g	0	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0		
		強化米 0.18g	0.18	0			パン65g	65	0			強化米	0.21	0		
	ミ	わかめご飯の素Fe	1.98	0			パン65g	0	0			押し麦	7	0		
		精白米 1等級	0	80			パン85g	0	85			精白米 1等級	0	90		
		強化米 0.24g	0	0.24		牛乳		飲用牛乳200ml	206		206		強化米	0	0.27	
	ミ	わかめご飯の素Fe	0	2.64	クリーム煮		鶏肉手羽スライス(県産)	10	12			押し麦	0	9		
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			はくさい(周南産)	25	30	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206		
カレーうどん	マ	冷凍うどん	50	60			大豆水煮(県産)	5	6	じゃがいもの味噌汁	オ	木綿豆腐(県産)	25	30		
		牛肉ももスライス	15	18			じゃがいも(周南産)	30	36				じゃがいも(周南産)	30	36	
	イ	かまぼこ	10	12			たまねぎ	25	30				だいこん(周南産)	20	24	
		にんじん	10	12			にんじん(周南産)	15	18				にんじん(周南産)	10	12	
		たまねぎ	30	36			カットはなっこりー	5	6				青ねぎ	5	6	
		青ねぎ	5	6			調理用牛乳(県産)	35	42				煮干し(だし用)	2	2.4	
	サ	冷凍油揚げ(短冊)	5	6	調8		クリームシチュー	9	10.8				麦みそ	11	13.2	
		サラダ油	0.3	0.36			こしょう(100%)	0.02	0.02		チキンチキンれんこん	ホ	鶏肉(県産・角切り粉付)	35	42	
	調10	純だし粉末	0.4	0.48	調11		コンソメゴールド	0.2	0.24					菜種油	3.5	4.2
	調16	給食用カレーフレーク	11	13.2	豚肉のケチャップ炒め		豚肉ももスライス(県産)	20	24					れんこんいちょうスライス(7ミリ)	20	24
こいくちしょうゆ		2	2.4			食塩	0.1	0.12		菜種油			2	2.4		
発芽玄米入りつくね50g		発芽玄米入りつくね 50g 印南	50	50			こしょう(100%)	0.02	0.02			砂糖	1.2	1.44		
ごま和え		はくさい	20	24			赤ワイン	0.7	0.84			本みりん	2	2.4		
		冷カットほうれん草	10	12			サラダ油	0.5	0.6			清酒	1	1.2		
		ブラックマッペもやし(名水美人)	15	18			たまねぎ	30	36			こいくちしょうゆ	3	3.6		
		にんじん	5	6			にんじん(周南産)	15	18	果物(みかん)		みかんM(正味80g)	80	80		
		白すりごま	1.5	1.8	調4		トマトケチャップ 3Kg	6.5	7.8							
		白いりごま	0.5	0.6			砂糖	0.3	0.36							
		砂糖	1.3	1.56	調1		ウスターソース	0.3	0.36							
			こいくちしょうゆ	2.2	2.64			でん粉	0.5	0.6						
					</											

1月22日 (水曜日)				1月23日 (木曜日)				1月24日 (金曜日)			
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	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	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
・小パン		・パン45g	45 0	麦ごはん		精白米 1等級	70 0	麦ごはん		精白米 1等級	70 0
		・パン65g	0 65			強化米	0.21 0			強化米	0.21 0
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			押し麦	7 0			押し麦	7 0
ペペロンチーノ		ハーフスパゲッティ	30 36			精白米 1等級	0 90			精白米 1等級	0 90
		食塩(ゆで塩)	0.01 0.01			強化米	0 0.27			強化米	0 0.27
		オリーブ油	0.5 0.6			押し麦	0 9			押し麦	0 9
		豚肉ももスライス(県産)	15 18	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206
		たまねぎ	45 54	親子煮		鶏肉手羽スライス(県産)	20 24	けんちん汁(180ml)	オ	木綿豆腐(県産)	30 36
		にんじん(千切り・県産)	15 18			鶏卵 L	30 36		ク	油揚げ	2 2.4
		カットはなっこりー	8 9.6			山口県産鰹入り天(スライス)	10 12			冷さとも	25 30
		冷カット小松菜(県産)	12 14.4			じゃがいも(周南産)	45 54			だいこん(周南産)	30 36
		にんにく	0.6 0.72			たまねぎ	25 30			にんじん(周南産)	10 12
		オリーブ油	0.5 0.6			にんじん(周南産)	10 12			青ねぎ	3 3.6
	調11	コンソメゴールド	1.1 1.32			青ねぎ	10 12			きんぴらこんにやく(錦農産)	20 24
		食塩	0.25 0.3			サラダ油	0.5 0.6			サラダ油	0.3 0.36
		白ワイン	0.5 0.6			清酒	1 1.2			出し昆布	1 1.2
		こいくちしょうゆ	1.7 2.04			砂糖	1.5 1.8		ソ	混合削り節	2 2.4
大根サラダ(県産)		だいこん(県産)	25 30		調10	こいくちしょうゆ	4 4.8			こいくちしょうゆ	1.5 1.8
		キャベツ(周南産)	15 18			純だし粉末	0.5 0.6			うすくちしょうゆ	2 2.4
		にんじん(千切り・県産)	5 6			あじみりん漬(県産40g)	40 0			清酒	0.5 0.6
		もやし(県産)	10 12			あじみりん漬(県産50g)	0 50			食塩	0.4 0.48
		冷とうもろこし	3 3.6			生揚げ(県産)	10 12		調10	純だし粉末	0.2 0.24
		野菜いっぱいドレッシング(和風)	6.2 7.44			たかな(周南産)	5 6		8	県産ホークコロッケ50g	50 50
ぼんかんジャム(山口県産)		ぼんかんジャム15g(山口県産原料)	15 15		キ	はくさい(周南産)	30 36			県産ホークコロッケ50g	50 50
					調10	生揚げ(県産)	10 12			菜種油	5 5
						純だし粉末	0.3 0.36			まぐろ油漬フレーク	8 9.6
						本みりん	1 1.2			キャベツ(県産)	25 30
						こいくちしょうゆ	2 2.4			にんじん(千切り・県産)	8 9.6
						砂糖	0.3 0.36			ほうれんそう(周南産)	7 8.4
						水	5 6		6	イタリアンドレッシング	7 8.4

鹿野のふくぶくファームの
ほうれんそうを使います。
ふくぶくファームの資料を送付しますので、
ご活用ください。

※「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 1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

昔の給食					1月27日 (月曜日)					昔の給食					1月28日 (火曜日)					イタリア料理					1月29日 (水曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(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	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65g	0	0															
		パン85g	0	85			精白米 1等級	0	90			パン85g	0	85															
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			強化米	0	0.27	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206															
カレーシチュー		鶏肉手羽スライス	10	12			押し麦	0	9	ラビオリスープ		冷凍元オリ(フレーン)	25	30															
		じゃがいも	35	42	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	ス		カットベーコン	5	6															
		にんじん	15	18	すいとん		冷凍すいとん	30	36			たまねぎ	25	30															
		たまねぎ	35	42			鶏肉手羽スライス	15	18			にんじん	10	12															
		にんにく	0.3	0.36		サ	冷凍油揚げ(短冊)	4	4.8			じゃがいも	30	36															
		しょうが	0.2	0.24			だいこん	20	24			セロリー	0.5	0.6															
		冷グリーンピース	5	6			はくさい	30	36			パセリ	0.1	0.12															
		調理用牛乳	20	24			にんじん	10	12	調11		コンソメゴールド	1	1.2															
		サラダ油	0.5	0.6			青ねぎ	3	3.6	ス		チキンスープ	3	3.6															
	調11	コンソメゴールド	0.6	0.72			煮干し(だし用)	2	2.4			こいくちしょうゆ	1	1.2															
	調18	特製カレーパウダー	0.05	0.06			こいくちしょうゆ	1.5	1.8			食塩	0.2	0.24															
	調16	給食用カレーフレーク	9	10.8			うすくちしょうゆ	2	2.4			こしょう(100%)	0.01	0.01															
	調4	トマトケチャップ 3Kg	1.5	1.8			食塩	0.26	0.31			オリーブ油	0.3	0.36															
くじらのケチャップがらめ		鯉竜田揚げ	45	54	鯉の塩焼き(小40g・中50g)		鯉切り身40g	40	0	白身魚のバーベキューソース		たら角切(でん粉付)	45	54															
		菜種油	4.5	5.4			鯉切り身50g	0	50	19		菜種油	4.5	5.4															
	調4	トマトケチャップ 3Kg	6	7.2	たくあんのごま炒め		干切りたくあん	5	6			すりおろしりんご	7.4	8.88															
		砂糖	1.2	1.44			キャベツ	30	36			たまねぎ	5	6															
	調1	ウスターソース	0.8	0.96			白すりごま	0.8	0.96			にんにく	0.2	0.24															
		清酒	1	1.2			白いりごま	0.4	0.48			清酒	1.8	2.16															
		白いりごま	2	2.4			こいくちしょうゆ	0.2	0.24	調4		トマトケチャップ 3Kg	7.4	8.88															
いよかん		いよかん2L	40	40			純正 ごま油	0.3	0.36	調1		ウスターソース	3	3.6															
												砂糖	1.8	2.16															
												こいくちしょうゆ	2	2.4															
												冷凍枝豆(国産)	5	6															

1月31日 (木曜日)					中華料理 1月31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
麦ごはん		精白米 1等級	70	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0					
		強化米	0.21	0			強化米	0.21	0					
		押し麦	7	0			押し麦	7	0					
		精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90					
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27					
		押し麦	0	9			押し麦	0	9					
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206					
根っこ野菜のキムチ汁200ml		豚肉ももスライス	6	7.2	水餃子のスープ		水餃子10g	25	30					
		清酒	0.5	0.6		コ	強化豆腐	20	24					
	カ	冷凍厚揚げ	20	24			にんじん	10	12					
		冷さといも	15	18			はくさい	25	30					
		だいこん	30	36			ブラックマッペもやし(名水美人)	15	18					
		にんじん	10	12			エリンギ	4	4.8					
		洗いごぼう 斜め切り	8	9.6			にら	4	4.8					
		さつまいも	20	24			食塩	0.2	0.24					
		白ねぎ	5	6		調12	中華スープ	0.9	1.08					
		板こんにゃく	6	7.2			こしょう(100%)	0.02	0.02					
	タ	白菜キムチ	6.5	7.8			こいくちしょうゆ	2.4	2.88					
		麦みそ	10	12			純正 ごま油	0.5	0.6					
		煮干し(だし用)	2	2.4			白いりごま	0.4	0.48					
和風おろしハンバーグ	13	国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g	60	0	いかとブロッコリーのマヨ炒め		いかフリッター(乳卵なし)	30	36					
		国産鶏肉豚肉ハンバーグ80g	0	80			菜種油	3	3.6					
		だいこん(おろし)	25	30			冷ブロッコリー	13	15.6					
		砂糖	0.4	0.48			砂糖	0.4	0.48					
		清酒	1.2	1.44			清酒	0.5	0.6					
		こいくちしょうゆ	2.5	3		調12	中華スープ	0.2	0.24					
		本みりん	1.2	1.44		調4	トマトケチャップ 3Kg	1.5	1.8					
		でん粉	0.4	0.48		調4	トマトケチャップ 1kg	0	0					
ブロッコリーの塩茹で		冷ブロッコリー	30	36		調5	ノンエッグ ハーフL&M1kg	5	6					
		食塩	0	0			食塩	0.1	0.12					
							こしょう(100%)	0.01	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 2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

2月3日 （月曜日）				2月4日 （火曜日）				2月5日 （水曜日）			
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(a)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(a)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(a)
			小学校				中学校				小学校
・黒糖パン		・パン45g	0	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	・パン		・パン45g	0
		・パン55g	0			強化米	0.21			・パン55g	0
		・パン65g	65			おお麦(押し麦)	7			・パン65g	65
		黒糖(パン混入用)	13			精白米1等級	0			・パン85g	0
		パン加工費混入2類	1			強化米	0.97				0.85
		・パン85g	0			おお麦(押し麦)	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206
		黒糖(パン混入用)	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206	☆コーンチャウダー	ス	カットベーコン	5
		パン加工費混入2類	0	ちゃんこ鍋風煮込み		手羽スライス	20			じゃがいも	35
牛乳		飲用牛乳200ml	206		コ	強化豆腐(冷凍)	40			たまねぎ	40
オニオンスープ	メ	カットウインナー(5mm)	6		サ	冷凍油揚げ(短冊)	10			にんじん	10
		たまねぎ	45			冷凍揚げ(短冊)	10			キャベツ	10
		にんじん	15			おじゃがもちボール	25			*冷ホールコーン	10
		ぶなしめじ	8			ぶなしめじ	5			スイートコーン(クリーム)	20
		冷カット小松菜	10			にんじん	12			パセリ	0.5
		*冷ホールコーン	5			はくさい	30	調9		ホタテジュースコーン	10
	調11	コンソメゴールド	1.3			冷干切りごぼう(国産)	10	調11		コンソメゴールド	0.5
	ヌ	チキンスープ	3			葉ねぎ(青ねぎ)	5			調理用牛乳	30
		こいくちしょうゆ	0.5			にんにく(周南産)	0.3			食塩	0.1
		食塩	0.25			しょうが	0.3			こしょう	0.02
		うすくちしょうゆ	0.6			こいくちしょうゆ	2	(小)おじゃがもち「コシカネ」ロケーゼ		おじゃがもちボール	25
		こしょう	0.02			うすくちしょうゆ	1.5			豚肉ももミンチ	15
鯨のアングレーズ		鯨竜田揚げ	45		調6	丸鶏からスープ	1			マッシュルーム(スライス)	3
		菜種油	4.5			酒	1			にんじん	9
	調4	トマトケチャップ3Kg	5.5			本みりん	1			たまねぎ	20
		砂糖	2.25			食塩	0.05			トマト水煮ダイス缶	10
	調1	ウスターソース	2.25			こしょう	0.02			冷グリーンピース	2
節分豆	ハ	パン粉	2	れんこんとひき肉の炒め		冷凍・県産豚肉ももミンチ	20			にんにく	0.1
		末広節分大豆ミックス10g	10			れんこん(スライス)(県産・3ミリ)	15			オリーブ油	0.3
						名水もやし	20	調11		コンソメゴールド	0.7
						葉ねぎ(青ねぎ)	5	調4		トマトケチャップ3Kg	4.5
						にんじん	8	調1		ウスターソース	0.8
						にんにく	0.1	調22		デミグラスソース(缶)	6
						しょうが	0.1			食塩	0.04
					調18	特製カレーパウダー	0.5			砂糖	0.6
						サラダ油	0.3			こしょう	0.02
						砂糖	0.3				
					調1	ウスターソース	0.7				
					調4	トマトケチャップ3Kg	2.2				
					調11	コンソメゴールド	0.3				
						食塩	0.15				
				みかんS		うんしゅうみかんS	62				

2月6日 (木曜日)				2月7日 (金曜日)				地場産給食 2月10日 (月曜日)			
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	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	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
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	横割り丸パン		・パン45g	0 0
		強化米	0.21 0			強化米	0.21 0			・パン55g	0 0
		お小麦(押し麦)	7 0			お小麦(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 貴縦横スライス	1 0
		強化米	0 27			強化米	0 27			パン加工 貴丸パン	1 0
		お小麦(押し麦)	0 9			お小麦(押し麦)	0 9			・パン85g	0 85
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			パン加工 貴縦横スライス	0 1
わかめスープ		カットわかめ	0.8 0.96	みそラーメン	11	学校給食用ちゃんぽん麺	40 48			パン加工 貴丸パン	0 1
		にんじん	12 14.4			豚肉ももミンチ	25 30	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206
		たまねぎ	30 36			白ねぎ	5 6	オニオンスープ	ス	カットベーコン	6 7.2
	ア	ちくわ	12 14.4			*冷ホールコーン	10 12			たまねぎ	45 54
	エ	木綿豆腐	25 30			たまねぎ	20 24			にんじん	15 18
		だいこん	20 24			にんじん	15 18			ぶなしめじ	8 9.6
		葉ねぎ(青ねぎ)	5 6			にら	5 6			冷カット小松菜	10 12
	調12	中華スープ	1 1.2			大豆もやし(名水)	15 18			*冷ホールコーン	5 6
		純正ごま油	0.3 0.36			にんにく(周南産)	0.3 0.36		調11	コンソメゴールド	1 1.2
		こいくちしょうゆ	0.5 0.6			しょうが	0.1 0.12		ヌ	チキンスープ	3 3.6
		うすくちしょうゆ	1.8 2.16		調13	豆板醤	0.2 0.24			こいくちしょうゆ	0.2 0.24
		酒	0.5 0.6		調12	中華スープ	1 1.2			食塩	0.25 0.3
		食塩	0.05 0.06			こいくちしょうゆ	1 1.2			うすくちしょうゆ	0.5 0.6
		こしょう	0.04 0.05			麦みそ	8 9.6			こしょう	0.02 0.02
		白いりごま	1 1.2			赤みそ	2 2.4	(揚)れんこんコロッケ		50gレンコン野菜コロッケ(県産)	50 50
キンパの具		牛肉ももスライス	20 24			白いりごま	1 1.2			菜種油	5 6
		冷カットほうれん草	10 12			食塩	0.1 0.12	キャベツのソース和え		キャベツ	30 36
		千切だいこん漬(かせい、固形700g)	10 12			こしょう	0.02 0.02			にんじん	8 9.6
		たまねぎ	20 24	ニラ玉		鶏卵L	25 30			きゅうり(周南産)	5 6
		にんじん	10 12			にんじん	10 12		調19	お好みソース	4 4.8
		にんにく	0.2 0.24			たまねぎ	15 18		調1	ウスターソース	1 1.2
		純正ごま油	0.5 0.6			にら	12 14.4				
		砂糖	1 1.2			純正ごま油	0.5 0.6				
		こいくちしょうゆ	2.5 3		調6	丸鶏がらスープ	0.3 0.36				
		酒	1 1.2		調3	オイスターソース	0.5 0.6				
		本みりん	1 1.2			酒	0.5 0.6				
	調17	コチジャン	0.2 0.24			こいくちしょうゆ	0.8 0.96				
		白いりごま	1 1.2			食塩	0.1 0.12				
おむすびのり		1食焼のり(大判)	3 3			こしょう	0.01 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。

※「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(ワカメに飯含む)、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

2月12日 イタリアの料理 (水曜日)				2月13日 (木曜日)				バレンタイン 2月14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
フォカッチャ		ナン(100g個包装)	70	0		精白米1等級	70	0		精白米1等級	70
		ナン(70g,個包装)	0	70		強化米	0.21	0		強化米	0.21
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206		おお麦(押し麦)	7	0		おお麦(押し麦)	7
根菜のペペロンチーノ		ハーフスパゲッティ	27	32.4		精白米1等級	0	90		精白米1等級	0
		食塩(茹で塩,水に対して0.5%)	0.01	0.01		強化米	0	0.27		強化米	0
		オリーブ油	0.5	0.6		おお麦(押し麦)	0	9		おお麦(押し麦)	0
	ス	カットベーコン	8	9.6	牛乳	飲用牛乳200ml	206	206	牛乳	飲用牛乳200ml	206
		にんじん	15	18	生揚げとわかめのすまし汁	冷凍厚揚げ	30	36	チキンカレー	手羽スライス	10
		たまねぎ	30	36		冷凍油揚げ(短冊)	5	6		じゃがいも	40
		エリンギ	10	12		にんじん	8	9.6		にんじん	20
		れんこん(スライス)(県産・3ミリ)	10	12		たまねぎ	30	36		たまねぎ	40
		冷干切りごぼう(国産)	10	12		えのきたけ	7	8.4		冷グリーンピース	3
		にんにく	0.5	0.6		カットわかめ	0.45	0.54		にんにく	0.3
		冷カット小松菜	7	8.4		葉ねぎ(青ねぎ)	5	6		しょうが	0.2
		オリーブ油	2	2.4		出し昆布	1	1.2		サラダ油	0.5
	調11	コンソメゴールド	1.2	1.44		混合削り節	2	2.4	調11	コンソメゴールド	0.3
		食塩	0.25	0.3		こいくちしょうゆ	1	1.2	調18	特製カレーパウダー	0.05
	8	白ワイン	0.5	0.6		うすくちしょうゆ	2.4	2.88	調16	給食用カレーフレーク	11
		一味唐辛子	0.01	0.01		酒	0.8	0.96	調15	こくまろカレーフレークプロブレント	2.5
		こいくちしょうゆ	1.8	2.16		食塩	0.18	0.22	調1	ウスターソース	1.5
トマト春巻き		35g春巻き(国産具材)	35	35	あじの南蛮漬	あじ小口切りでん粉付(県産)	45	54	調4	トマトケチャップ1kg	0.8
		菜種油	3.5	3.5		菜種油	4.5	5.4		こいくちしょうゆ	0.3
イタリアンサラダ		キャベツ	30	36	9	たまねぎ(周南産)	15	18	ハンバーグ	国産鶏と豚のハンバーグ(Fe)50g	50
		冷カリフラワー	20	24		にんじん	5	6	ハートボンチ	みかん缶(県産)	20
		にんじん	5	6		砂糖	2.1	2.52		りんご缶	20
		キューピーイタリアントレッシング1000ml	7.5	9		こいくちしょうゆ	3	3.6	28	みかんゼリー(アイスカット)	20
						穀物酢	3	3.6		ハートのフルーツボンチゼリー	20
					うまかつてん	材開発うまかつ13g	13	13			

2月17日 (月曜日)				リクエスト給食 (火曜日)				2月18日 (火曜日)				2月19日 (水曜日)			
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	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	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	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
・縦割りパン		・パン45g	0 0	減量麦ゆかりご飯		精白米1等級	56 0	・パン		・パン45g	0 0			・パン45g	0 0
		・パン55g	0 0			強化米	0.17 0			・パン55g	0 0			・パン55g	0 0
		・パン65g	65 0			お小麦(押し麦)	5.6 0			・パン65g	65 0			・パン65g	65 0
		パン加工賃縦横スライス	1 0	2		ゆかり150g	1.4 1.4			・パン85g	0 85			・パン85g	0 85
		・パン85g	0 85			精白米1等級	0 72			牛乳	206 206			飲用牛乳200ml	206 206
		パン加工賃縦横スライス	0 1			強化米	0 0.21			ミートボールのポトフ	ヒ			安心素材ミートボール	20 24
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			お小麦(押し麦)	0 7.2							たまねぎ	30 36
さつまいもとほうれん草のクリームシチュー		手羽スライス(県産)	8 9.6	2		ゆかり150g	0 1.79							にんにく	20 24
		さつまいも(周南産)	35 42			牛乳	206 206							じゃがいも	30 36
		はくさい(県産)	30 36			五目うどん								キャベツ	30 36
		たまねぎ	25 30			冷凍うどん(250g)	50 60							冷ブロッコリー	10 12
		にんにく(周南産)	15 18		イ	鶏肉ももスライス	10 12							にんにく	0.3 0.36
		ほうれんそう(周南産)	10 12		サ	かまぼこ	7 8.4							サラダ油	0.5 0.6
		調理用牛乳(県産)	30 36			冷凍油揚げ(短冊)	5 6							こいくちしょうゆ	1.5 1.8
	調8	クリームシチュー	9 10.8			にんにく	10 12							食塩	0.2 0.24
	調11	コンソメゴールド	0.2 0.24			たまねぎ	18 21.6							白ワイン	1.3 1.56
		食塩	0.04 0.05			葉ねぎ(青ねぎ)	5 6							コンソメゴールド	1.5 1.8
		こしょう	0.02 0.02			干しいたけスライス(国産)	0.3 0.36		調11					こしょう	0.02 0.02
マカロニナポリタン	メ	カットウインナー(5mm)	15 18		ソ	出し昆布	1 1.2			ツナドッグの具	チ			まぐろ油漬フレーク	30 36
		エルボマカロニ	12 14.4			混合削り節	2 2.4							たまねぎ	18 21.6
		にんにく	0.2 0.24			うすくちしょうゆ	2.3 2.76							にんにく	10 12
		オリーブ油	0.3 0.36			いんげんしょうゆ	1.7 2.04							青ピーマン	5 6
		たまねぎ	15 18			本みりん	0.5 0.6							オリーブ油	0.5 0.6
		マッシュルーム(スライス)	5 6			酒	0.5 0.6							コンソメゴールド	0.2 0.24
		にんにく	8 9.6			食塩	0.25 0.3		調11					トマトケチャップ3Kg	10 12
		パセリ	0.2 0.24		ホ	鶏肉(県産・角切り粉付)	40 48		調4					食塩	0.11 0.13
		赤ワイン	0.1 0.12			洗いごぼう斜め切り	25 30							こしょう	0.01 0.01
	調4	トマトケチャップ3Kg	10 12			菜種油	6.5 7.8								
	調4	トマトケチャップ1kg	0 0			冷凍むき枝豆(国産)	5 6								
	調1	ウスターソース	1 1.2			砂糖	1.5 1.8								
	調11	コンソメゴールド	0.25 0.3			本みりん	2 2.4								
		食塩	0.2 0.24			酒	1 1.2								
		こしょう	0.01 0.01			こいくちしょうゆ	3.5 4.2								

※「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 2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

2月20日 (木曜日)					2月21日 (金曜日)					2月25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	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	0	わかめ麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	70	0
		強化米	0.21	0			強化米	0.21	0			強化米	0.21	0
		おお麦(押し麦)	7	0			おお麦(押し麦)	7	0			おお麦(押し麦)	7	0
		精白米1等級	0	90			精白米1等級	0	90			わかめご飯の素(Fe)	1.73	0
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27			精白米1等級	0	90
		おお麦(押し麦)	0	9			おお麦(押し麦)	0	9			強化米	0	0.27
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			おお麦(押し麦)	0	9
親子丼		手羽スライス	25	30	マーボ・豆腐(40分)	エ	木綿豆腐	100	120			わかめご飯の素(Fe)	0	2.21
		鶏卵L	35	42			豚肉ももミンチ	30	36	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
	イ	かまぼこ	12	14.4			干しいげたけスライス(県産)	1	1.2		18	つみれ汁(123L,30分)	35	42
		たまねぎ	50	60			しょうが	0.2	0.24		エ	木綿豆腐	40	48
		干しいたけスライス(国産)	0.3	0.36			にんにく	0.2	0.24			たまねぎ	15	18
		にんじん	20	24			葉ねぎ(青ねぎ)	5	6			にんじん	10	12
		しらたき	10	12			にんじん	15	18			葉ねぎ(青ねぎ)	5	6
		冷さがきごぼう(国産)	12	14.4			たまねぎ	50	60			カットわかめ	0.3	0.36
		葉ねぎ(青ねぎ)	5	6			赤みそ	5	6			出し昆布	1	1.2
		サラダ油	0.3	0.36			砂糖	0.9	1.08		ソ	混合削り節	1.5	1.8
		砂糖	1.2	1.44			こいくちしょうゆ	0.8	0.96			こいくちしょうゆ	1	1.2
		こいくちしょうゆ	5	6		調11	コンソメゴールド	0.8	0.96			うすくちしょうゆ	2	2.4
		食塩	0.04	0.05		調13	豆板醤	0.15	0.18			食塩	0.25	0.3
		本みりん	0.6	0.72			でん粉	1.3	1.56	瓦そば風		小野茶麵	15	18
		酒	0.6	0.72			サラダ油	0.5	0.6			牛肉ももスライス	13	15.6
		出し昆布	0.5	0.6			えびフリッター	40	48			こいくちしょうゆ	1.2	1.44
	ソ	混合削り節	1	1.2			菜種油	4	4.8			砂糖	0.8	0.96
スタミナ納豆(赤みそ)		冷凍・県産豚肉ももミンチ	20	24			たまねぎ	13	15.6			酒	0.8	0.96
		挽きわり納豆	20	24			冷むき枝豆(国産)	3	3.6			本みりん	0.8	0.96
		にんじん	8	9.6			砂糖	0.5	0.6			冷錦糸玉子(1kg)	13	15.6
		葉ねぎ(青ねぎ)	5	6			酒	0.7	0.84			葉ねぎ(青ねぎ)	3	3.6
		にんにく	0.3	0.36			中華スープ	0.3	0.36			サラダ油	1	1.2
		しょうが	0.3	0.36		調12	トマトケチャップ3Kg	2	2.4			めんつゆ30g	30	30
		純正ごま油	0.5	0.6		調4	L&M30ネーズ`1kg	7	8.4					
		砂糖	0.5	0.6		調5	食塩	0.1	0.12					
		こいくちしょうゆ	3	3.6			こしょう	0.01	0.01					
		赤みそ	1	1.2										
	調13	豆板醤	0.1	0.12										
		酒	1	1.2										
		白いりごま	1	1.2										
		白すりごま	1	1.2										

2月26日 (水曜日)					2月27日 (木曜日)					2月28日 (金曜日)				
アメリカの料理										防災給食				
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
・縦割りパン		・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
		パン加工 貫縦横スライス	1	0			精白米1等級	0	90			精白米1等級	0	90
		・パン85g	0	85			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27
		パン加工 貫縦横スライス	0	1			おお麦(押し麦)	0	9			おお麦(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
コンソメスープ	メ	カツウインナー(5mm)	8	9.6	豚汁		豚肉ももスライス	10	12	ヒートレスカレー		ヒートレスカレー	200	240
		たまねぎ	25	30		カ	冷凍厚揚げ	30	36	ゆで卵		鶏卵L	60	60
		にんじん	15	18			さつまいも	30	36	海藻サラダ	テ	海藻サラダ	0.9	1.08
		キャベツ	20	24			にんじん	10	12			キャベツ	25	30
		じゃがいも	35	42			切りこんにやく	15	18			きゅうり	8	9.6
		*冷ホールコーン	5	6			冷干切りごぼう(国産)	10	12			にんじん	8	9.6
		冷カット小松菜	6	7.2			葉ねぎ(青ねぎ)	4	4.8			こいくちしょうゆ	2.5	3
	調11	コンソメゴールド	1.16	1.39			煮干し(だし用)	2	2.4			純正ごま油	0.7	0.84
	ヌ	チキンスープ	3	3.6			麦みそ	11	13.2			砂糖	1.2	1.44
		こいくちしょうゆ	0.28	0.34	(茹)いわしの生姜煮	8	いわし生姜煮40g	40	0			穀物酢	1.9	2.28
		食塩	0.2	0.24			いわし生姜煮50g	0	50.4			食塩	0.1	0.12
		うすくちしょうゆ	0.77	0.92	たくあんのごま炒め		だいこん	17	20.4			こしょう	0.01	0.01
		こしょう	0.02	0.02			干切だいこん漬(かせい、固形700g)	12	14.4					
フライドポテト	24	フレンチポテト	40	48			しらす干し	2	2.4					
		菜種油	4	4.8			こいくちしょうゆ	0.1	0.12					
		食塩	0.2	0.24			純正ごま油	0.5	0.6					
スラッピージョ		豚肉ももミンチ	15	18			本みりん	0.2	0.24					
		手羽ミンチ	15	18			白いりごま	0.8	0.96					
		冷レンズ豆	5	6										
		たまねぎ	20	24										
		にんじん	10	12										
		トマト水煮ダイス缶	4	4.8										
	調4	トマトケチャップ3Kg	7	8.4										
	調1	ウスターソース	0.5	0.6										
		砂糖	0.2	0.24										
	調11	コンソメゴールド	0.2	0.24										
		赤ワイン	0.1	0.12										
		サラダ油	0.3	0.36										
		食塩	0.05	0.06										

※「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 3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

3月3日 (月曜日)				ひなまつり献立				3月4日 (火曜日)				3月5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	ちらしずし(自炊1等		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			ちらしずしの素1.2Kg	25.8	0			パン加工費 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			強化米	0	0.27			・パン85g	0	85	
ニョッキポロネーゼ		ひとくちいもち	35	42			ちらしずしの素1.2Kg	0	33.2			パン加工費 縦横スライス 85g以上	0	1	
		豚肉ももミンチ	15	18	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	
		水煮マッシュルーム スライス	5	6	紅白すまし汁(180ml)		鶏肉手羽スライス	5	6	ABCスープ(200ml)		アルファベットマカロニ	4	4.8	
		にんじん	20	24		へ	白玉もち	12	14.4		ス	カットベーコン	7	8.4	
		たまねぎ	60	72			白玉もち(赤)	12	14.4			ひよこめ	5	6	
	15	トマト水煮ダイス(1号缶)	20	24		サ	冷凍油揚げ(短冊)	5	6			冷とうもろこし	8	9.6	
		冷グリーンピース	10	12			にんじん	10	12			じゃがいも	15	18	
		にんにく	0.2	0.24			たまねぎ	30	36			キャベツ	20	24	
		オリーブ油	0.3	0.36			はくさい	10	12			にんじん	10	12	
	調11	コンソメゴールド	1	1.2			青ねぎ	5	6			ぶなしめじ	7	8.4	
	調4	トマトケチャップ 3Kg	8	9.6		ソ	混合削り節	2	2.4		ヌ	チキンスープ	3	3.6	
	調4	トマトケチャップ 1kg	0	0			出し昆布	1	1.2		調11	コンソメゴールド	1	1.2	
	調22	デミグラスソース	5	6			こいくちしょうゆ	1.03	1.24			食塩	0.2	0.24	
		食塩	0.1	0.12			うすくちしょうゆ	0.85	1.02			うすくちしょうゆ	4.5	5.4	
		砂糖	0.1	0.12			食塩	0.2	0.24			こしょう(100%)	0.02	0.02	
		こしょう(100%)	0.02	0.02			清酒	0.5	0.6	チリコンカン		豚肉ももミンチ(県産)	15	18	
キャベツのマヨネーズサラダ		キャベツ	25	30	豆腐ハンバーグの和風ソースがけ		50g豆腐ハンバーグ	50	0		23	豆ブラスM	3	3.6	
		きゅうり	7	8.4			60g豆腐ハンバーグ	0	60			国産水煮大豆	15	18	
		にんじん	8	9.6			干しいたけスライス(国産)	5	5			たまねぎ	35	42	
	メ	カットウインナー	5	6			えのきたけ	5	5			にんじん	8	9.6	
	調5	ノンエッグ ハーフL&M1kg	6.5	7.8			にんじん	5	5			にんにく	0.2	0.24	
		穀物酢	0.5	0.6		調10	純だし粉末	0.1	0.1			パセリ	0.3	0.36	
		食塩	0.04	0.05			本みりん	1.3	1.3			オリーブ油	0.2	0.24	
		砂糖	0.5	0.6			食塩	0.01	0.01		調4	トマトケチャップ 3Kg	4.2	5.04	
		こしょう(100%)	0.01	0.01			こいくちしょうゆ	1.5	1.5			トマトピューレ	4.2	5.04	
㊥チキンカツ(40g)		チキンカツ40g	0	40			水	15	15		24	チリパウダー	0.06	0.07	
		菜種油	0	4			でん粉	0.5	0.5			赤ワイン	1	1.2	
					ひしもち		ひしもち35g	35	35		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	

3月6日 （木曜日）				3月7日 （金曜日）				3月10日 （月曜日）			
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	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	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
麦ごはん		精白米 1等級	70 0	麦ごはん		精白米 1等級	70 0	・パン		・パン55g	0 0
		強化米	0.21 0			強化米	0.21 0			・パン65g	65 0
		押し麦	7 0			押し麦	7 0			・パン65g	0 0
		精白米 1等級	0 90			精白米 1等級	0 90			・パン85g	0 85
		強化米	0 0.27			強化米	0 0.27	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206
		押し麦	0 9			押し麦	0 9	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
豚汁		豚肉ももスライス	10 12	チキンカレー		鶏肉手羽スライス	18 21.6		コ	強化豆腐	20 24
	コ	強化豆腐	25 30			じゃがいも	50 60			ブラックマッペもやし(名水美人)	15 18
		さつまいも	30 36			たまねぎ	45 54			にんじん	10 12
	サ	冷凍油揚げ(短冊)	6 7.2			にんじん	15 18			たまねぎ	20 24
		切りこんにゃく	10 12			にんにく	0.2 0.24			干しいたけスライス(国産)	0.5 0.6
		にんじん	10 12			しょうが	0.2 0.24			青ねぎ	5 6
		だいこん	15 18			冷グリーンピース	4 4.8	調12		中華スープ	1 1.2
		しょうが	0.1 0.12		調16	給食用カレーフレーク	11 13.2			うすくちしょうゆ	0.8 0.96
		青ねぎ	4 4.8		調15	こくまろカレーフレークアプロブレンド	3.5 4.2			こいくちしょうゆ	1.5 1.8
		麦みそ	11 13.2		調18	特製カレーパウダー	0.05 0.06			食塩	0.15 0.18
		煮干し(だし用)	2 2.4		調4	トマトケチャップ 3Kg	1 1.2			こしょう(100%)	0.02 0.02
チキンチキンごぼう	ホ	鶏肉(県産・角切り粉付)	35 42		調1	ウスターソース	1 1.2	チース'ホテ		じゃがいも	60 72
		菜種油	3.5 4.2		調11	コンソメゴールド	0.4 0.48		ス	カットベーコン	5 6
		斜め切りごぼう(7mm)	20 24			サラダ油	0.3 0.36		20	角切りチーズ	6 7.2
		菜種油	2 2.4	手作りアップルパイ		サークルパイ生地	47 47			冷とうもろこし	5 6
		冷むき枝豆	6 7.2			りんご缶	35 35			乾燥バセリ	0.07 0.08
		砂糖	1.2 1.44							食塩	0.3 0.36
		本みりん	2 2.4							こしょう(100%)	0.01 0.01
		清酒	1 1.2								
		こいくちしょうゆ	3 3.6								
いちごミルクプリン		いちごミルクプリン(Ca&Fe)	40 40								

※「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、微少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 3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

韓国料理			3月11日 (火曜日)			リクエスト献立			3月12日 (水曜日)			3月13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45g	45	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0
		強化米	0.21	0			・パン65g	0	65			強化米	0.21	0
		押し麦	7	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			押し麦	7	0
		精白米 1等級	0	90	きのこのベベロンチーノ		ハーフスバゲッティ	30	36			精白米 1等級	0	90
		強化米	0	0.27			食塩(ゆで塩)	0.01	0.01			強化米	0	0.27
		押し麦	0	9			オリーブ油	0.5	0.6			押し麦	0	9
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	ス		カットベーコン	8	9.6	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
韓国風肉じゃが		鶏肉手羽スライス	20	24			たまねぎ	45	54			鶏肉もも角切り(1センチ)	20	24
	ア	ちくわ	15	18			にんじん	15	18			凍り豆腐	6	7.2
		じゃがいも	70	84			干しいたけスライス(国産)	0.2	0.24		ウ	平天	15	18
		たまねぎ	35	42			エリンギ	10	12			じゃがいも	70	84
		にんじん	15	18			ぶなしめじ	10	12			にんじん	15	18
		切りこんにゃく	10	12			冷カット小松菜	7	8.4			干しいたけスライス(国産)	0.5	0.6
		冷グリーンピース	3	3.6			にんにく	0.7	0.84			冷カットさやいんげん(国産)	5	6
		にんにく	0.3	0.36			オリーブ油	1	1.2			サラダ油	0.5	0.6
		純正 ごま油	0.5	0.6	調11		コンソメゴールド	1.1	1.32			砂糖	1.7	2.04
	調17	コチジャン	0.8	0.96			食塩	0.25	0.3			清酒	1	1.2
		砂糖	2	2.4			白ワイン	0.5	0.6			こいくちしょうゆ	1	1.2
		こいくちしょうゆ	5.5	6.6			こいくちしょうゆ	1.8	2.16			うすくちしょうゆ	2.4	2.88
		清酒	2	2.4	骨太サラダ		しらす干し	1	1.2		調10	純だし粉末	0.27	0.32
		白いりごま	1.5	1.8			キャベツ	15	18			まぐろ油漬フレーク	20	24
		白すりごま	1.5	1.8			にんじん	5	6			しょうが	0.2	0.24
豚キムチ		豚肉ももスライス(県産)	30	36			だいこん	15	18			おから(冷凍)	6	7.2
	タ	白菜キムチ	10	12			冷カット小松菜	8	9.6			にんじん	4	4.8
		たまねぎ	20	24			サラダ油	0.5	0.6			冷グリーンピース	4	4.8
		ブラックマッパもやし(名水美人)	10	12			砂糖	0.7	0.84			冷いり卵	20	24
		にら	5	6			こいくちしょうゆ	1.6	1.92			砂糖	1.5	1.8
		こいくちしょうゆ	0.2	0.24			穀物酢	1.5	1.8			こいくちしょうゆ	2.2	2.64
		清酒	0.3	0.36			食塩	0.04	0.05			清酒	0.8	0.96
		サラダ油	0.3	0.36			こしょう(100%)	0.02	0.02					
					チョコスブレッド	ツ	チョコスブレッド15g	15	15					

3月14日 (金曜日)				3月17日 (月曜日)				3月18日 (火曜日)			
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	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	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
麦ごはん		精白米 1等級	70 0	黒糖パン		コッペパン 60g	60 0	わかめごはん		精白米 1等級	80 0
		強化米	0.21 0			黒糖(パン混入用)	12 0			強化米	0.24 0
		押し麦	7 0			パン加工賃 混入2類	1 0		ミ	わかめご飯の素Fe	1.73 0
		精白米 1等級	0 90			コッペパン 85g	0 85			精白米 1等級	0 100
		強化米	0 0.27			黒糖(パン混入用)	0 17			強化米	0 0.27
		押し麦	0 9			パン加工賃 混入2類	0 1		ミ	わかめご飯の素Fe	0 2.21
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	ミネストローネ	ス	カットベーコン	5 6			豚肉ももスライス	6 7.2
	オ	木綿豆腐(県産)	40 48			シェルマカロニ	4 4.8			清酒	0.5 0.6
		たまねぎ	20 24			じゃがいも	30 36		エ	木綿豆腐	20 24
		にんじん	5 6			たまねぎ	30 36			冷さといも	15 18
		えのきたけ	6 7.2			にんじん	10 12			だいこん	30 36
		ほうれんそう(周南産)	5 6			セロリー	3 3.6			にんじん	10 12
		こいくちしょうゆ	1.7 2.04		15	トマト水煮ダイス(1号缶)	12 14.4			洗いごぼう 斜め切り	8 9.6
		うすくちしょうゆ	2.5 3			パセリ	0.5 0.6			さつまいも	20 24
		食塩	0.15 0.18			にんにく	0.2 0.24			白ねぎ	5 6
		でん粉	1 1.2		調11	コンソメゴールド	0.9 1.08			板こんにゃく	6 7.2
	ソ	混合削り節	2 2.4		又	チキンスープ	3 3.6		タ	白菜キムチ	6.5 7.8
		出し昆布	1 1.2			うすくちしょうゆ	0.3 0.36			麦みそ	10 12
		.	0 0			食塩	0.3 0.36			煮干し(だし用)	2 2.4
鯖の塩焼き(小40g・中50g)		さばの切身40g1%塩水漬け	40 0			こしょう(100%)	0.02 0.02	えびカツ(小50g・中60g)		えびカツ50g	50 0
		さば切身50g塩水漬け	0 50			オリーブ油	0.4 0.48			菜種油	5 0
かぼちゃのそぼろに		冷ダイスかぼちゃ2cm角	40 48	照り焼きチキン		若鶏照焼40g	40 0			えびカツ60g	0 60
		鶏肉ももミンチ	8 9.6			若鶏照焼50g	0 50			菜種油	0 6
		砂糖	1 1.2	アーモンドサラダ		キャベツ	30 36	たくあんのごま炒め		千切りたくあん	5 6
		食塩	0.04 0.05			にんじん	5 6			キャベツ	30 36
	調10	純だし粉末	0.07 0.08			きゅうり	15 18			白すりごま	0.8 0.96
		清酒	0.5 0.6			冷とうもろこし	5 6			白いりごま	0.4 0.48
		本みりん	0.5 0.6			ローストアーモンド 細切	1 1.2			こいくちしょうゆ	0.2 0.24
		こいくちしょうゆ	2.5 3			穀物酢	1.5 1.8			純正 ごま油	0.3 0.36
						サラダ油	1.5 1.8	40g焼きクレープ(チョコレート)		焼き焼きクレープ(チョコ)40g	40 40
						砂糖	0.5 0.6				
						食塩	0.3 0.36				

※「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 3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

3月19日 (水曜日)					3月21日 (金曜日)					3月24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
・パン		・パン55g	0	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	横割り丸パン		・パン65g	65	0
		・パン65g	65	0			強化米	0.21	0			パン加工 貫 縦横スライス	1	0
		・パン65g	0	0			押し麦	7	0			・パン85g	0	85
		・パン85g	0	85			精白米 1等級	0	90			パン加工 貫 縦横スライス	0	1
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			強化米	0	0.27	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
春野菜のポトフ(200ml)		チキンカテルウイナー	15	18			押し麦	0	9	コンソメスープ(180ml)	ス	カットベーコン	5	6
		じゃがいも	60	72	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			じゃがいも	35	42
		キャベツ	25	30	マーボー大根		豚肉ももミンチ	20	24			たまねぎ	30	36
		たまねぎ	25	30		エ	木綿豆腐	65	78			にんじん	10	12
		にんじん	15	18			だいこん	55	66			ぶなしめじ	10	12
		冷アスパラガス カット	6	7.2			にんじん	15	18			キャベツ	20	24
		カットはなっこりー	6	7.2			たまねぎ	40	48			パセリ	0.5	0.6
		にんにく	0.15	0.18			たけのこ水煮缶(県産)	10	12		又	チキンスープ	10	12
	又	チキンスープ	10	12			白ねぎ	5	6		調11	こいくちしょうゆ	2	2.4
	調11	コンソメゴールド	0.9	1.08			にんにく	0.2	0.24			コンソメゴールド	1	1.2
		うすくちしょうゆ	0.6	0.72			しょうが	0.2	0.24			食塩	0.2	0.24
		食塩	0.2	0.24			干しいたけスライス(国産)	0.5	0.6			こしょう(100%)	0.02	0.02
		こしょう(100%)	0.02	0.02			赤みそ	5.5	6.6	うす味バーガーパーティ		FMうす味バーガーパーティ(60)	60	60
魚のマヨネーズ焼き		赤魚切り身50g 1.5%塩・こし	50	50	調13		トウバンジャン130gユウキ	0.2	0.24	ブロッコリーのマヨネーズサラダ		冷ブロッコリー	20	24
	調5	ノンエッグ ハーフL&M1kg	25	25			清酒	1	1.2		19	キャベツ	20	24
		たまねぎ	20	20			砂糖	0.8	0.96			にんじん	8	9.6
		乾燥パセリ	0.01	0.01			こいくちしょうゆ	1.5	1.8			こいくちしょうゆ	0.6	0.72
		白ワイン	1.5	1.5	調3		オイスターソース	0.2	0.24			穀物酢	0.4	0.48
		グラタン皿(小)	1	1	調12		中華スープ	0.9	1.08			食塩	0.1	0.12
りんご1/6		りんご36玉(1/6)	35	35			でん粉	1.8	2.16			こしょう(100%)	0.01	0.01
							純正 ごま油	0.7	0.84		調5	ノンエッグ ハーフL&M1kg	5.5	6.6
						ボークしゅうまい(小2・中3)	ボークしゅうまい	36	0					
							ボークしゅうまい	0	54					
						炒めビーフン	ビーフン	6	7.2					
							ウ 平天	10	12					
							たまねぎ	20	24					
							にんじん	5	6					
							キャベツ	15	18					
						調11	コンソメゴールド	0.2	0.24					
							こいくちしょうゆ	0.8	0.96					
							サラダ油	0.3	0.36					
							こしょう(100%)	0.01	0.01					
							食塩	0.1	0.12					

3月25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										
		強化米	0.21	0										
		押し麦	7	0										
		精白米 1等級	0	90										
		強化米	0	0.27										
		押し麦	0	9										
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206										
春雨スープ	ス	カットベーコン	7	8.4										
	コ	強化豆腐	20	24										
		カット緑豆春雨	3	3.6										
		にんじん	10	12										
		ブラックマッペもやし(名水美人)	25	30										
		ぶなしめじ	5	6										
		にら	10	12										
		食塩	0.15	0.18										
	調12	中華スープ	1	1.2										
		こしょう(100%)	0.02	0.02										
		こいくちしょうゆ	2.4	2.88										
		純正 ごま油	0.5	0.6										
		白いりごま	0.4	0.48										
酢鶏(平皿)	ホ	鶏肉(県産・角切り粉付)	35	42										
		菜種油	3.5	4.2										
		たまねぎ	30	36										
		にんじん	10	12										
		たけのこ水煮(缶)	15	18										
		干しいたけスライス(国産)	0.2	0.24										
		青ピーマン	4	4.8										
	調4	トマトケチャップ 3Kg	2	2.4										
		砂糖	0.9	1.08										
		こいくちしょうゆ	1	1.2										
		穀物酢	0.7	0.84										
	調12	食塩	0.15	0.18										
		中華スープ	0.7	0.84										
		純正 ごま油	0.3	0.36										
		でん粉	0.1	0.12										
ネーブルオレンジ		オレンジ(72玉)	40	40										

※「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。