令和6年度第3回 周南市立栗屋学校給食センター給食協議会

日時 令和7年2月28日(金) 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7年度1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 4月分給食実施申請書 3月14日(金) 16時

新年度用給食予定人員票(手引きP15)

※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 4月第1週(4/8または9～)の人員票 4月3日(木) 16時

その他:保冷库 管理・フィルター掃除

給食当番の健康観察

令和7年度 4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

4月8日 (火曜日)				4月9日 (水曜日)				4月10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	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	・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			
		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			パン加工貫縦横スライス	1	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			
		おお麦(押し麦)	0	9			パン加工貫縦横スライス	0	1			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			
中華丼	コ イ	冷凍・県産豚肉ももスライス	20	24	マカロニスープ	メ	シェルフマカロニ	5	6	鶏じゃが ^g	ア	手羽スライス	10	12			
		強化豆腐(冷凍)	25	30			カットインナー(5mm)	7	8.4			糸こんにやく	20	24			
		かまぼこ	12	14.4			冷ホールコーン	5	6			じゃがいも	50	60			
		にんじん	15	18			じゃがいも	30	36			たまねぎ	40	48			
		たまねぎ	40	48			たまねぎ	30	36			にんじん	20	24			
		はくさい	40	48			にんじん	10	12			かつさやいんげん(国産)	7	8.4			
		名水もやし	25	30			ぶなしめじ	5	6			ちくわ	15	18			
		しょうが	0.5	0.6			パセリ	0.5	0.6			サラダ油	0.3	0.36			
		干しいたけスライス(国産)	0.5	0.6			調11 コンソメゴールド	1.5	1.8			砂糖	2	2.4			
		葉ねぎ(青ねぎ)	5	6			うすくちしょうゆ	0.5	0.6			こいくちしょうゆ	7	8.4			
		純正ごま油	1	1.2			こいくちしょうゆ	0.5	0.6			酒	1	1.2			
		酒	1.2	1.44			食塩	0.2	0.24			あじの南蛮漬	2	あじ小口切りでん粉付	45	54	
		こいくちしょうゆ	4.3	5.16			こしょう	0.02	0.02					菜種油	4.5	5.4	
		うすくちしょうゆ	1.3	1.56			キーマカレーサンドの具					手羽ミンチ	20	24	たまねぎ	15	18
		中華スープ	1	1.2								たまねぎ	20	24	にんじん	5	6
砂糖	1	1.2				にんじん	15	18	砂糖	2.1	2.52						
食塩	0.1	0.12				レンズ豆	10	12	こいくちしょうゆ	3	3.6						
こしょう	0.05	0.06				冷凍むぎ枝豆(国産)	3	3.6	穀物酢	3	3.6						
でん粉	2	2.4				しょうが	0.1	0.12									
						にんにく	0.1	0.12									
						サラダ油	0.3	0.36									
						調16 給食用カレーフレーク	4.5	5.4									
						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									
						黒糖ビーンズ	0	8									
鶏肉のチリソース	ホ	鶏肉(県産・角切り粉付)	40	48													
		菜種油	4	4.8													
		白ねぎ	8	9.6													
		しょうが	0.1	0.12													
		にんにく	0.2	0.24													
		冷グリーンピース	3	3.6													
		砂糖	0.3	0.36													
	調4	トマトケチャップ3Kg	5	6													
	1	エビチリソース(甘口)	3	3.6													
	調13	豆板醤	0.05	0.06													
		こいくちしょうゆ	0.2	0.24													
		純正ごま油	0.3	0.36													
オレンジ(1/4)		オレンジ(88玉)	33	33													

4月11日 (金曜日)				4月14日 (月曜日)				4月15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
減量麦ゆかりご飯		精白米1等級	56	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	0.17	0			・パン55g	0	0			強化米	0.21	0
		おお麦(押し麦)	5.6	0			・パン65g	65	0			おお麦(押し麦)	7	0
		ゆかり150g	1.4	1.4			・パン85g	0	85			精白米1等級	0	90
		精白米1等級	0	72			牛乳	206	206			強化米	0	0.27
		強化米	0	0.21	おじゃがもちニョッキポロネーゼ	4	30	36	おお麦(押し麦)	0	9			
		おお麦(押し麦)	0	7.2	冷凍・県産豚肉ももミンチ	20	24	牛乳	206	206	飲用牛乳200ml	206	206	
		ゆかり150g	0	1.79	豆プラスM	3	3.6	親子丼			鶏肉ももスライス	20	24	
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			マッシュルーム(スライス)	5	6			鶏卵L	35	42
五目うどん	イ サ	冷凍うどん(250g)	50	60	手羽スライス	5	にんじん	20	24	イ		かまぼこ	12	14.4
		手羽スライス	10	12			たまねぎ	60	72			たまねぎ	50	60
		かまぼこ	7	8.4			じゃがいも	20	24			干しいたけスライス(国産)	0.3	0.36
		冷凍油揚げ(短冊)	8	9.6			トマト水煮ダイス缶	20	24			にんじん	20	24
		にんじん	10	12			冷グリーンピース	4	4.8			しらたき	12	14.4
		たまねぎ	18	21.6			にんにく	0.2	0.24			冷さがきごぼう(国産)	15	18
		葉ねぎ(青ねぎ)	5	6			オリーブ油	0.3	0.36			葉ねぎ(青ねぎ)	5	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	1.3	1.56			サラダ油	0.3	0.36
		出し昆布	1	1.2			調4 トマトケチャップ3Kg	8	9.6			砂糖	1.2	1.44
		混合削り節	2	2.4			調22 デミグラスソース(缶)	2	2.4			こいくちしょうゆ	5	6
		うすくちしょうゆ	2.3	2.76			食塩	0.04	0.05			食塩	0.04	0.05
		こいくちしょうゆ	1.7	2.04			砂糖	0.1	0.12			本みりん	0.6	0.72
		本みりん	0.5	0.6			こしょう	0.02	0.02			酒	0.6	0.72
		酒	0.5	0.6			小松菜のツナマヨサラダ					冷カット小松菜	15	18
		食塩	0.25	0.3								キャベツ	20	24
						にんじん	8	9.6						
						まぐろ油漬フレーク	6	7.2						
						調5 L&Mマヨネーズ 1kg	7	8.4						
						こいくちしょうゆ	0.5	0.6						
						砂糖	0.5	0.6						
						穀物酢	0.3	0.36						
						食塩	0.1	0.12						
						こしょう	0.01	0.01						
豚肉の生姜焼き		豚肉ももスライス	25	30										
		しょうが	0.5	0.6										
		たまねぎ	20	24										
		名水もやし	10	12										
		にんじん	10	12										
		冷カット小松菜	5	6										
		サラダ油	1	1.2										
		砂糖	1.3	1.56										
		こいくちしょうゆ	3.2	3.84										
		酒	1	1.2										
		本みりん	1	1.2										
60gはちみつレモンゼリー(Fe)	3	はちみつレモンゼリー(Fe)	60	60										

※「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7年度 4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

4月24日 (木曜日)				4月25日 (金曜日)				4月28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	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 貫縦横スライス	1	0		
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27			パン加工 貫丸パン	1	0		
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			・パン85g	0	85		
		豚汁	10	12			手羽スライス	17	20.4			パン加工 貫縦横スライス	0	1		
カ		冷凍・県産豚肉ももスライス	10	12	ハヤシライス		じゃがいも	30	36	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206		
		冷凍厚揚げ	25	30			にんにく	0.2	0.24			☆コーンポタージュ	5	6		
		さつまいも	15	18			にんじん	20	24			じゃがいも	30	36		
		だいこん	15	18			ぶなしめじ	8	9.6			たまねぎ	30	36		
		にんじん	10	12			マッシュルーム(スライス)	8	9.6			にんじん	15	18		
		切りこんにやく	10	12			たまねぎ	45	54			冷ホールコーン	15	18		
		冷千切りごぼう(国産)	10	12			冷プロッコリー	15	18			スイートコーン(クリーム)	20	24		
		葉ねぎ(青ねぎ)	4	4.8			トマト水煮ダイス缶	10	12			パセリ	0.5	0.6		
		煮干し(だし用)	2	2.4			サラダ油	0.5	0.6			調9	ホターージュースコーン	10	12	
		麦みそ	11	13.2			食塩	0.04	0.05			調11	コンソメゴールド	0.5	0.6	
		(茹)いわしの生姜煮	13	0			調7	ハヤシレーク	13			15.6	調理用牛乳	30	36	
		13	いわし生姜煮50g	40			50	調11	コンソメゴールド			0.3	0.36	食塩	0.1	0.12
		野菜のしそひじき和え		名水もやし			12	14.4	調4			トマトケチャップ3Kg	2	2.4	(焼)ハムステーキ	15
キャベツ	18			21.6	砂糖	0.3	0.36	荒挽ホロニアステーキ50g・乳・卵なし、印		0	50					
きゅうり	8			9.6	こしょう	0.02	0.02	キャベツのケチャップ炒め		30	36					
にんじん	8			9.6	赤ワイン	0.6	0.72	サラダ油		0.3	0.36					
しそひじき	5			6	(中)オムレツ	16	0	砂糖		0.1	0.12					
こいくちしょうゆ	1	1.2	春のフルーツポンチ	17	20	24	食塩	0.1	0.12							
砂糖	0.5	0.6	りんご缶	20	24	24	こしょう	0.01	0.01							
モ		サイダーゼリー(ダイスカット)	20	24	17	いちごゼリー(ダイスカット)	20	24	調4	トマトケチャップ3Kg	7	8.4				
		いちごゼリー(ダイスカット)	20	24	18				調1	ウスターソース	0.4	0.48				

4月30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																				
		・パン55g	0	0																				
		・パン65g	65	0																				
		・パン85g	0	85																				
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206																				
キャベツと肉団子のスープ(120L・35分)		キャベツ	30	36																				
		ヒ	安心素材ミートボール	20										24										
		コ	強化豆腐(冷凍)	20										24										
			たまねぎ	20										24										
			にんじん	10										12										
			葉ねぎ(青ねぎ)	5										6										
			酒	1										1.2										
			こいくちしょうゆ	3										3.6										
		調12	中華スープ	1										1.2										
			こしょう	0.02										0.02										
		れんこんとひき肉の加え炒め		冷凍・県産豚肉ももミンチ										20	24									
				れんこん(スライス)(県産・3ミリ)										12	14.4									
名水もやし	20			24																				
葉ねぎ(青ねぎ)	5			6																				
にんじん	10			12																				
にんにく	0.1			0.12																				
しょうが	0.1			0.12																				
調18	特製カレーパウダー			0.5	0.6																			
	サラダ油			0.3	0.36																			
	砂糖			0.3	0.36																			
調1	ウスターソース			0.7	0.84																			
調4	トマトケチャップ3Kg	2.2	2.64																					
調11	コンソメゴールド	0.3	0.36																					
	食塩	0.15	0.18																					
マーシャルピンズ(小10g・中10g)	10	マーシャルピンズ(10g)	10	0																				
		10	マーシャルピンズ(10g)	0										10										

※「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7年度 5月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

南州市立栗屋学校給食センター

5月1日 (木曜日)				子どもの日献立 5月2日 (金曜日)				5月7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
減量わかめごはん		精白米 1等級	60	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	小ライスパン		小パン 45g	45	0
	ミ	わかめご飯の素Fe	1.98	0			強化米	0.21	0			ライス、パン混入用	9	0
		精白米 1等級	0	80			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	0	2.64			精白米 1等級	0	90			小パン 65g	0	65
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			強化米	0	0.27			ライス、パン混入用	0	13
みそラーメン(麺なし)		豚肉ももミンチ	20	24			押し麦	0	9			パン加工賃 混入2類	0	1
		白ねぎ	5	6	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
		冷とうもろこし	10	12	若竹汁		たけのこ水煮(缶)	15	18	きんぴらスパゲッティ		ハーフスパゲッティ	30	36
		たまねぎ	20	24			カットわかめ	0.7	0.84			食塩(ゆで塩)	0	0
		にんじん	15	18		カ	冷凍厚揚げ	30	36			サラダ油	0.5	0.6
		にら	5	6		サ	冷凍油揚げ(短冊)	5	6			豚肉ももスライス(県産)	10	12
		大豆もやし	15	18			えのきたけ	5	6			たまねぎ	30	36
		にんにく	0.3	0.36			たまねぎ	20	24			にんじん	12	14.4
		しょうが	0.1	0.12			にんじん	10	12			冷干切りごぼう	20	24
		純正 ごま油	0.4	0.48			出し昆布	1	1.2			青ねぎ	5	6
	調13	トウモロコシ130gユウキ	0.2	0.24		ソ	混合削り節	1	1.2			エリンギ	5	6
	調12	中華スープ	1	1.2			こいくちしょうゆ	2	2.4		ナ	花かつお(碎片)	0.5	0.6
		こいくちしょうゆ	1	1.2			清酒	0.5	0.6			サラダ油	0.5	0.6
		麦みそ	5	6			食塩	0.5	0.6			清酒	1	1.2
		赤みそ	5	6	かつおとれんこんのあまがらめ		かつお角切り濃粉付き	35	42			本みりん	1	1.2
		白いりごま	0.8	0.96			れんこんいちようスライス(7ミリ)	25	30			砂糖	0.5	0.6
		白すりごま	0.8	0.96			菜種油	6	7.2			うすくちしょうゆ	3	3.6
		食塩	0.1	0.12			冷むき枝豆(国産)	5	6			食塩	0.3	0.36
		こしょう(100%)	0.02	0.02			しょうが	0.1	0.12			こしょう(100%)	0.02	0.02
麺のみ	16	学校給食用ちゃんぽん麺	32	38.4			にんにく	0.1	0.12	ポテトサラダ	シ	チキンハム短冊	5	6
		サラダ油	0.6	0.72			砂糖	1.8	2.16			じゃがいも	35	42
エビのマヨネーズ炒め		えびフリッター	40	48			本みりん	1	1.2			冷とうもろこし	6	7.2
		菜種油	4	4.8			清酒	1	1.2			にんじん	5	6
		白ねぎ	8	9.6			こいくちしょうゆ	3.3	3.96			きゅうり	7	8.4
		しょうが	0.1	0.12	粕餅		かしわもち	40	40			食塩	0.04	0.05
		にんにく	0.2	0.24								こしょう(100%)	0.01	0.01
		冷グリーンピース	3	3.6								穀物酢	0.25	0.3
	調5	ノンエッグハーフL&M1kg	4	4.8								こいくちしょうゆ	0.28	0.34
	調4	トマトケチャップ 3Kg	4.5	5.4							調5	ノンエッグハーフL&M1kg	7	8.4
		でん粉	0.1	0.12								砂糖	0.08	0.1

5月8日 (木曜日)				5月9日 (金曜日)				5月12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	70	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	肉まん		肉まん 70g 名給	70	70	
		強化米	0.21	0			強化米	0.21	0			飲用牛乳200ml	206	206	
		押し麦	7	0			押し麦	7	0			焼きそば	30	36	
		精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90			豚肉ももスライス	20	24	
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27			かのこいか短冊	12	14.4	
		押し麦	0	9			押し麦	0	9		ア	ちくわ	8	9.6	
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			ブラックマッパもやし(名水美人)	28	33.6	
韓国風肉じゃが		鶏肉手羽スライス	20	24	なめこのみそ汁		冷凍なめこ	20	24			にんじん	10	12	
	ア	ちくわ	15	18		コ	強化豆腐	30	36			たまねぎ	15	18	
		じゃがいも	70	84			だいこん	20	24			キャベツ	30	36	
		たまねぎ	35	42			冷さといも	20	24			青ピーマン	5	6	
		にんじん	15	18			にんじん	5	6			サラダ油	0.5	0.6	
		切りこんにやく	10	12			カットわかめ	0.2	0.24		調19	お好みソース	10	12	
		冷むき枝豆	2	2.4			青ねぎ	5	6		調1	ウスターソース	3	3.6	
		にんにく	0.3	0.36			麦みそ	10.5	12.6		調11	コンソメゴールド	0.3	0.36	
		純正 ごま油	0.5	0.6			煮干し(だし用)	2	2.4			こしょう(100%)	0.02	0.02	
	調17	コチジャン	0.8	0.96	いわしの梅煮(30g・40g)		30gいわしの梅煮	30	0	春雨サラダ		かつ緑豆春雨	3	3.6	
		砂糖	2	2.4			40gいわしの梅煮	0	40			きゅうり	12	14.4	
		こいくちしょうゆ	5.5	6.6	ちくわと切干大根のごま酢和え		切り干し大根	3	3.6			にんじん	8	9.6	
		清酒	2	2.4			ちくわ	6	7.2			セ	ポークハム短冊	6	7.2
		白いりごま	1.5	1.8		ア	にんじん	7	8.4			ブラックマッパもやし(名水美人)	18	21.6	
		白すりごま	1.5	1.8			ブラックマッパもやし(名水美人)	10	12			穀物酢	3	3.6	
豚キムチ		豚肉ももスライス(県産)	25	30			冷とうもろこし	5	6			サラダ油	1.5	1.8	
	タ	白菜キムチ	10	12			白いりごま	1.5	1.8			こいくちしょうゆ	0.4	0.48	
		ブラックマッパもやし(名水美人)	10	12			穀物酢	1.8	2.16			食塩	0.25	0.3	
		たまねぎ	10	12			砂糖	1	1.2			砂糖	1	1.2	
		赤ピーマン	5	6			こいくちしょうゆ	0.15	0.18			ホケトチーズ(Ca+Fe)	14	14	
		にら	5	6				1	1.2			ネ	チーズ 宝幸107F14gFe+Ca強化	14	14
		こいくちしょうゆ	0.2	0.24									①牛乳たっぷりコア7F14gFe	0	50
		清酒	0.3	0.36											
		サラダ油	0.3	0.36											
(中)ハニーピーナッツ		ハニーピーナッツ	0	13											

※「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7年度 5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

山口県の郷土料理 5月13日 (火曜日)				5月14日 (水曜日)				5月15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		縦割りパン55g	0	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0
		強化米	0.21	0			コッパン 60g	60	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			縦割りパン65g	0	0			精白米 1等級	0	90
		強化米	0	0.27			縦割りパン85g	0	85			強化米	0	0.27
		押し麦	0	9			コッパン 85g	0	85			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
けんちょう		鶏肉手羽スライス(県産)	10	12	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	生湯のみそ汁	カ	冷凍厚揚げ	23	27.6
	オ	木綿豆腐(県産)	60	72	枝豆のポタージュ		冷凍枝豆ペースト	20	24		サ	冷凍油揚げ(短冊)	5	6
	サ	冷凍油揚げ(短冊)	5	6			冷むき枝豆(国産)	15	18			じゃがいも	20	24
		冷さといも	15	18			鶏肉もも角切り(1センチ)	15	18			にんじん	10	12
		だいこん(県産)	50	60			じゃがいも	40	48			だいこん	25	30
		にんじん(いちよう・県産)	10	12			たまねぎ	30	36			青ねぎ	5	6
		切りこんにやく	10	12			にんじん	15	18			カットわかめ	0.3	0.36
		干しいたけスライス(県産)	0.5	0.6			調理用牛乳	30	36			煮干し(だし用)	2	2.4
		青ねぎ(県産)	5	6			生クリーム	3	3.6			麦みそ	11	13.2
		サラダ油	0.5	0.6	調14		ベシヤメルソース	8	9.6	豚肉の生姜焼き		豚肉ももスライス	30	36
		砂糖	1.7	2.04			白ワイン	0.5	0.6			しょうが	0.5	0.6
		こいくちしょうゆ	5	6	調11		コンソメゴールド	0.9	1.08			たまねぎ	20	24
	調10	純だし粉末	0.35	0.42			食塩	0.35	0.42			ブラックマッペもやし(名水美人)	20	24
		本みりん	1	1.2			こしょう(100%)	0.02	0.02			にんじん	5	6
あじの南蛮漬け	12	あじの小口切りでん粉付(県産)	40	48	チリコンカン		豚肉ももミンチ(県産)	15	18			青ピーマン	7	8.4
		菜種油	4	4.8		23	豆プラSM	3	3.6			サラダ油	0.5	0.6
		にんじん(千切り・県産)	5	6			国産水煮大豆	15	18			こいくちしょうゆ	3	3.6
		たまねぎ	20	24			たまねぎ	35	42			砂糖	1.3	1.56
		青ピーマン	5	6			にんじん	8	9.6			清酒	0.5	0.6
		砂糖	2.5	3			にんにく	0.2	0.24			でん粉	0.5	0.6
		こいくちしょうゆ	2.5	3			パセリ	0.3	0.36	ネーブルオレンジ		オレンジ(72玉)	40	40
		穀物酢	3.8	4.56			オリーブ油	0.2	0.24					
		食塩	0.01	0.01	調4		トマトケチャップ 3Kg	4.2	5.04					
						24	トマトピューレ	4.2	5.04					
							チリパウダー	0.06	0.07					
							赤ワイン	1	1.2					
						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					
							ネーブルオレンジ	40	40					

5月16日 (金曜日)				5月19日 (月曜日)				5月20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	黒糖パン		コッパン 60g	60	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0
		強化米	0.21	0			黒糖(パン混入用)	12	0			強化米	0.21	0
		押し麦	7	0			パン加工賃 混入2類	1	0			押し麦	7	0
		精白米 1等級	0	90			コッパン 85g	0	85			精白米 1等級	0	90
		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			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
チキンカレー		鶏肉手羽スライス	20	24	ABCスープ		アルファベットマカロニ	4	4.8	マーボー豆腐	エ	木綿豆腐	100	120
		じゃがいも	50	60		ス	カットベーコン	5	6			豚肉ももミンチ	15	18
		たまねぎ	45	54			ひよこまめ	5	6			たまねぎ	40	48
		にんじん	15	18			冷とうもろこし	8	9.6			たけのこ水煮(缶)	15	18
		にんにく	0.2	0.24			だいこん	15	18			にんじん	10	12
		しょうが	0.2	0.24			キャベツ	20	24			白ねぎ	10	12
		冷グリーンピース	4	4.8			にんじん	10	12			干しいたけスライス(国産)	0.5	0.6
	調16	給食用カレーフレーク	11	13.2			ぶなしめじ	7	8.4			しょうが	0.5	0.6
	調15	こくまろカレーフレークプロブレンド	3.5	4.2		ヌ	チキンスープ	3	3.6			にんにく	0.3	0.36
	調18	特製カレーパウダー	0.05	0.06		調11	コンソメゴールド	1	1.2			赤みそ	4.5	5.4
	調4	トマトケチャップ 3Kg	1	1.2			食塩	0.2	0.24			砂糖	0.8	0.96
	調1	ウスターソース	1	1.2			うすくちしょうゆ	4.5	5.4			こいくちしょうゆ	1	1.2
	調11	コンソメゴールド	0.4	0.48			こしょう(100%)	0.02	0.02		調13	トウハンジャン130gユウキ	0.14	0.17
		サラダ油	0.3	0.36			豚肉角切り衣付	35	42		調12	中華スープ	0.7	0.84
海藻サラダ	テ	海藻サラダ	1	1.2			菜種油	3	3.6			清酒	1	1.2
		まぐろ水煮フレーク(レトルト)1kg	5	6			ナチュラルカットポテト	30	36			でん粉	1.3	1.56
		キャベツ	30	36			菜種油	3	3.6			純正ごま油	0.5	0.6
		きゅうり	6	7.2	調4		トマトケチャップ 3Kg	6	7.2			鶏肉ともやしの塩炒め	10	12
		にんじん	5	6			砂糖	1.3	1.56			ブラックマッペもやし(名水美人)	25	30
	調20	ノンオイル青じそドレッシング	7	8.4	調1		ウスターソース	1.5	1.8			にら	5	6
												にんじん	5	6
												サラダ油	0.4	0.48
												中華スープ	0.2	0.24
												食塩	0.2	0.24
												こしょう(100%)	0.01	0.01
												冷凍マンゴー	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7年度 5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

5月21日 (水曜日)				5月22日 (木曜日)				5月23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
横割り丸パン		・パン65g	65	麦ごはん		精白米 1等級	70	五目ごはん		精白米 1等級	70
		・パン加工賃 縦横スライス	1			強化米	0.21			強化米	0.21
		・パン85g	0			押し麦	7			五目釜めし	21
		・パン加工賃 縦横スライス	0			精白米 1等級	0			精白米 1等級	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
もずくスープ	ス	塩めきもずく(ナルト)国産	18	牛乳		高野豆腐とじゃが芋の煮物	20	根っこ野菜のキムチ汁200ml		豚肉ももスライス	6
		カットベーコン	10			鶏肉もも角切り(1センチ)	24			清酒	0.5
		たまねぎ	30			凍り豆腐	6			木綿豆腐	20
		にんじん	10			ウ 平天	15			冷さといも	15
		冷カットチンゲンサイ(国産)	5			じゃがいも	70			だいにん	30
		えのきたけ	10			にんじん	15			にんじん	10
		中華スープ	1			干しいたけスライス(国産)	0.5			洗いごぼう 斜め切り	8
		こいくちしょうゆ	1			冷カットさやいんげん(国産)	5			さつまいも	20
		うすくちしょうゆ	1.3			サラダ油	0.5			白ねぎ	5
		食塩	0.1			砂糖	1.7			板こんにやく	6
こしょう(100%)	0.02	清酒	1	タ 白菜キムチ	6.5						
チキン照焼ハティ		国産鶏のてりやきハティ48g	48	国産鶏のてりやきハティ60g	0	純だし粉末	0.27	海鮮チャプチェ		冷凍むきえび 80/120	10
ツナマヨサラダ		冷カット小松菜	15	白身魚とれんこんのマーレード風味		タル角切(でん粉付)	35	④元気ヨーグルト		元気ヨーグルト70g(ヤクルト)	0
		キャベツ	20			れんこんいちようスライス(7ミリ)	20				
		にんじん	8			菜種油	5.5				
		まぐろ油漬フレーク	6			冷むき枝豆(国産)	5				
チ	調5	ノエッグハーフL&M1kg	7			砂糖	1.4			ぶなしめじ	7
		食塩	0.05			マーレード	4.8			冷カットさやいんげん(国産)	5
		こしょう(100%)	0.01			本みりん	1.4			にんにく	0.1
						清酒	1.8			しょうが	0.1
						うすくちしょうゆ	3.5	白いりごま	0.5		
						でん粉	0.2	純正ごま油	0.5		
								清酒	0.5		
								本みりん	2		
								こいくちしょうゆ	1.5		
								中華スープ	0.3		

5月26日 (月曜日)				5月27日 (火曜日)				5月28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
・小パン		・パン45g	45	麦ごはん		精白米 1等級	70	縦割りパン		縦割りパン55g	0
		・パン65g	0			強化米	0.21			コッパン 60g	60
チョコスプレッド	ツ	チョコスプレッド15g	15	押し麦		押し麦	7	パン加工賃 縦横スライス		パン加工賃 縦横スライス	1
牛乳		飲用牛乳200ml	206			精白米 1等級	0			縦割りパン65g	0
ミートスパゲッティ		ハーフスパゲッティ	28	牛乳		強化米	0	縦割りパン85g		縦割りパン85g	0
		食塩(ゆで塩)	0			押し麦	0	コッパン 85g		0	
		オリーブ油	0.5			飲用牛乳200ml	206	パン加工賃 縦横スライス 85g以上		0	
		豚肉ももミンチ	25			つみれ汁	40	牛乳		206	
		たまねぎ	40			コ 強化豆腐	30	飲用牛乳200ml		206	
		にんじん	12			コ たまねぎ	15	ふわふわ卵スープ		25	
		冷グリーンピース	5			コ たまねぎ	15	ス カットベーコン		5	
		15 トマト水煮タイス(1号缶)	5			コ にんじん	10	ハ ロルフ 粉チーズ		1	
		エリンギ	5			コ えのきたけ	10	パン粉		2	
		レンズ豆	4			コ 青ねぎ	5	たまねぎ		35	
調4 トマトケチャップ 3Kg	7.5	ソ 出し昆布	1	にんじん	10						
調22 テミグラスソース	6	ソ 混合削り節	1.5	冷カット小松菜	5						
オリブ油	0.5	コ 冷さといも	1	チキンスープ	10						
調11 コンソメゴールド	0.8	ソ うすくちしょうゆ	2	中華スープ	0.8						
調1 ウスターソース	0.5	ソ 食塩	0.25	こいくちしょうゆ	1						
食塩	0.25	チキン南蛮	50	うすくちしょうゆ	1.5						
こしょう(100%)	0.02	鶏肉(角切り粉付)	60	こしょう(100%)	0.02						
はなっこりんサラダ	チ	カットはなっこりー	10	菜種油	5	ツナのカレーソテー	チ	まぐろ油漬フレーク	13		
		りんご36玉(1/6)	10	たまねぎ	10	たまねぎ	25				
		だいにん	30	にんじん	5	にんじん	8				
		まぐろ油漬フレーク	4	青ピーマン	5	水煮大豆(タイス)	6				
		サラダ油	1	穀物酢	2.5	冷とうもろこし	6				
		砂糖	0.5	砂糖	1.5	サラダ油	0.3				
		食塩	0.2	清酒	1.2	特製カレーパウダー	0.3				
		穀物酢	0.2	こいくちしょうゆ	2.5	給食用カレーフレーク	0.5				
		こしょう(100%)	0.01	ルルルソース	8	コンソメゴールド	0.3				
				日向夏ゼリー	40	調4 トマトケチャップ 3Kg	2.7				
				調1 ウスターソース	1.5						
				砂糖	0.4						
				みかん(缶)	15						
				パイ(缶)	20						
				黄桃(缶)	20						
				ナタデココ	20						

※「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7年度 6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

6月2日 (月曜日)				6月3日 (火曜日)				6/4~6/10 歯と口の健康週間 6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
小ココア揚げパン		・パン45g 菜種油 ミルメークココア(クッキング用) ココアピュアココア 砂糖	45 4.5 2 0.8 2	0 0 0 0 0		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 7 0 0.27 0	0 0 0 90 0 9		・小パン 牛乳 ぎんびらスハケットィ	45 0 206 27 0.5 0.01	0 65 206 32.4 0.6 0.01	
		・パン65g 菜種油 ミルメークココア(クッキング用) ココアピュアココア 砂糖	65 6.5 0 1.2 0	65 6.5 3 0 3		牛乳 わかめスープ にんじん たまねぎ ちくわ 冷凍厚揚げ だいこん 葉ねぎ(青ねぎ)	206 206 12 14.4 20 24 12 14.4 20 24 5 6	206 206 0.96 14.4 24 24 6 6		・パン65g 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ ハラフスパゲッティ サラダ油 食塩(茹で塩、水に対して0.5%) 豚肉ももスライス たまねぎ にんじん 冷干切りごぼう(国産) 葉ねぎ(青ねぎ) 白いりごま	0 206 27 32.4 0.5 0.01 10 30 10 24 5 1	65 206 206 32.4 0.6 0.01 12 36 12 24 6 1.2	
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206		ア カ	12 14.4 20 24	14.4 24 24 24		ナ	0.5 0.5 1 1.2	0.6 0.6 1.2 1.2	
ハヤシチュー		手羽スライス じゃがいも にんにく にんじん ぶなしめじ マッシュルーム(スライス) たまねぎ 冷プロセス トマト水煮ダイス缶 サラダ油 食塩	15 35 0.2 20 8 8 45 15 10 0.5	18 42 0.24 24 9.6 9.6 54 18 12 0.6		調12 調11 調4	1.2 0.36 0.6 1.8 0.5 0.6 0.05 0.05 20 3 28 10 5 12 14.4 0.36 0.36 2 2.4 0.7 1 1.2 4.3 0.2 0.24 0.1 0.12 0.01	0.36 0.6 0.6 2.16 0.6 0.6 0.06 0.06 24 3.6 33.6 12 6 14.4 0.36 0.36 2.4 0.84 1.2 5.16 0.24 0.24 0.12 0.3 1.2 70		調10	0.5 0.5 1 1.2 0.2 0.2 3.5 0.3 0.02	0.6 0.6 1.2 1.2 0.6 0.6 4.2 0.36 0.02	
海藻サラダ		まぐろ油漬フレーク 海藻サラダ キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 純正ごま油 砂糖 殺物酢 食塩 こしょう	8 0.9 25 8 8 2.5 0.7 1 1.9 0.1 0.01	9.6 1.08 30 9.6 9.6 3 0.84 1.2 2.28 0.12 0.01		甘辛肉そぼろ丼の具 手羽ミンチ 豆ブラスM たまねぎ にんじん にら 名水もやし しょうが にんにく すりおろしりんご 純正ごま油 砂糖 こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 調17 コチジャン 白いりごま	20 3 28 10 5 12 14.4 0.36 0.36 2 0.7 1 4.3 0.2 0.24 0.1 0.12 0.25 1 1.2	24 3.6 33.6 12 6 14.4 0.36 0.36 2.4 0.84 1.2 5.16 0.24 0.24 0.12 0.3 1.2 70		調7 調11 調4	40 4 0 60 0 6 15 18 15 18 15 18	0 0 60 6 18 24 18 18 18	
		ハヤシフレーク コンソメゴールド トマトケチャップ3Kg 砂糖 こしょう 赤ワイン	13 0.3 2 0.3 0.02 0.6	15.6 0.36 2.4 0.36 0.02 0.72		1食ヨーグルト(元気)	15	70		調7 調11 調4	40 4 0 60 0 6 15 18 15 18	0 0 60 6 18 24 18 18	
		豆腐のみそ汁	30 36	36 6		1食ヨーグルト(元気)	15	70		調7 調11 調4	40 4 0 60 0 6 15 18 15 18	0 0 60 6 18 24 18 18	
		うまかつてん	13	13									

※「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 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

6月10日 (火曜日)				6月11日 (水曜日)				沖縄県の料理 6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	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	横割り丸パン		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			パン加工賞縦横スライス	1	0			精白米1等級	0	90					
		強化米	0	0.27			パン加工賞丸パン	1	0			強化米	0	0.27					
		おお麦(押し麦)	0	9			パン85g	0	85			おお麦(押し麦)	0	9					
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			パン加工賞縦横スライス	0	1	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206					
生揚げのカレー煮	カ サ	豚肉ももスライス	10	12	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	もずくスープ	コ	強化豆腐(冷凍)	30	36					
		冷凍厚揚げ	30	36			マカロニスープ	5	6			たまねぎ	30	36					
		冷凍油揚げ(短冊)	10	12			ス	カットベーコン	5			6	にんじん	10	12				
		ぶなめじ	5	6				冷ホールコーン	10			12	葉ねぎ(青ねぎ)	5	6				
		たまねぎ	30	36				じゃがいも	25			30	中華スープ	1.3	1.56				
		にんじん	12	14.4				たまねぎ	25			30	こいくちしょうゆ	1.5	1.8				
		キャベツ	20	24				にんじん	10			12	うすくちしょうゆ	1	1.2				
		カットさやいんげん(国産)	3	3.6				ぶなめじ	5			6	食塩	0.1	0.12				
		にんにく	0.3	0.36				パセリ	0.5			0.6	こしょう	0.03	0.04				
		しょうが	0.3	0.36				調11	コンソメゴールド			1.5	1.8	タコライス			豚肉ももミンチ	25	30
		8	こくまるカレーフレーク(ロブレンド)	5			6		うすくちしょうゆ			0.5	0.6				たまねぎ	20	24
		調16	給食用カレーフレーク	3			3.6		こいくちしょうゆ			0.5	0.6				にんじん	20	24
		調18	特製カレーパウダー	0.1			0.12		食塩			0.2	0.24				にんにく	0.1	0.12
			砂糖	0.2			0.24		こしょう			0.02	0.02				しょうが	0.1	0.12
			こいくちしょうゆ	2			2.4		(焼)ハムステーキ			9	荒挽ホロアステーキ40g・乳・卵なし・印	40	0		サラダ油	0.5	0.6
	調10	純だし	0.4	0.48		荒挽ホロアステーキ50g・乳・卵なし・印	0	50		砂糖	1.5	1.8							
		酒	1	1.2		エッグソテー				調1	ウスターソース	6.5	7.8						
		本みりん	1	1.2		鶏卵L	25	30		調4	トマトケチャップ3Kg	7.5	9						
(揚)ししゃもフライ		ししゃもフライ20g	20	20		にんじん	8	9.6			食塩	0.15	0.18						
		菜種油	2	2		キャベツ	20	24			赤ワイン	0.5	0.6						
骨太サラダ	テ	しらす干し	1.8	2.16		にんにく	0.1	0.12			こしょう	0.01	0.01						
		キャベツ	23	27.6		調1	ウスターソース	0.7	0.84			9	スライスチーズ	20	20				
		にんじん	5	6		調4	トマトケチャップ3Kg	7.5	9			40g冷凍パイ	40	40					
		海藻サラダ	0.8	0.96			オリブ油	0.3	0.36										
		冷カット小松菜	8	9.6		調11	コンソメゴールド	0.4	0.48										
		サラダ油	0.5	0.6			砂糖	0.2	0.24										
		砂糖	0.7	0.84			食塩	0.1	0.12										
		こいくちしょうゆ	1.7	2.04			こしょう	0.01	0.01										
		穀物酢	1.5	1.8															
		食塩	0.04	0.05															
こしょう	0.02	0.02																	

6月13日 (金曜日)				6/16~6/20 6月16日 地場産給食週間 (月曜日)				6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	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			春野菜のカレーシチュー	8	9.6			おお麦(押し麦)	0	9			
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			じゃがいも(周南産)	35	42	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			
生揚げとわかめのすまし汁	サ	生揚げ	30	36	牛乳		キャベツ(周南産)	30	36	じゃがいものみそ汁	オ サ	木綿豆腐(県産)	20	24			
		冷凍油揚げ(短冊)	5	6			たまねぎ(周南産)	25	30			冷凍油揚げ(短冊)	5	6			
		にんじん	8	9.6			冷凍山口県産にんじん(イチョウ)	15	18			じゃがいも(周南産)	30	36			
		たまねぎ	30	36			冷カットアスパラガス	10	12			冷凍山口県産にんじん(イチョウ)	10	12			
		えのきたけ	7	8.4			調理用牛乳(県産)	30	36			たまねぎ(周南産)	20	24			
		カットわかめ	0.45	0.54			調8	クリームシチュー	9			10.8	葉ねぎ(青ねぎ)	5	6		
		葉ねぎ(青ねぎ)	5	6			調11	コンソメゴールド	0.2			0.24	煮干し(だし用)	2	2.4		
		出し昆布	1	1.2				食塩	0.04			0.05	麦みそ	11	13.2		
		混合削り節	2	2.4				こしょう	0.02			0.02	鶏となすのみぞれ煮	ホ	鶏肉(県産・角切り粉付)	30	36
		こいくちしょうゆ	1	1.2				県産チキンボール	25			30	なす	20	24		
		うすくちしょうゆ	2.4	2.88				たまねぎ(周南産)	15			18	菜種油	5	6		
		酒	0.8	0.96				にんじん(周南産)	10			12	冷凍だしこん(おろし)	10	12		
		食塩	0.18	0.22				冷カットチンゲンサイ(県産)	10			12	砂糖	0.9	1.08		
		8	いわし生姜煮40g	40			0		たけのこ水蒸煮(県産)			10	12	こいくちしょうゆ	3.2	3.84	
			いわし生姜煮50g	0			50		サラダ油			0.3	0.36	酒	1.5	1.8	
野菜のしそひじき和え	モ	名水もやし	12	14.4		調11	コンソメゴールド	0.6	0.72			穀物酢	2.8	3.36			
		キャベツ	20	24			こいくちしょうゆ	2	2.4		(中)納豆		納豆20g	0	20		
		きゅうり	8	9.6			酒	1.5	1.8								
		にんじん	8	9.6			本みりん	1.5	1.8								
		しそひじき	5	6			砂糖	0.8	0.96								
		こいくちしょうゆ	1	1.2			食塩	0.1	0.12								
		砂糖	0.5	0.6			でん粉	1	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7年度 6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

6月18日 (水曜日)				山口県の 郷土料理 6月19日 (木曜日)				6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(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
・小パン		・パン45g	45	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
		・パン65g	0			強化米	0.21			強化米	0.21
牛乳		・パン200ml	206			おお麦(押し麦)	7			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			精白米1等級	0			精白米1等級	0
		食塩(茹で塩、水に対して0.5%)	0.01			強化米	0			強化米	0
		オリーブ油	0.5			おお麦(押し麦)	0			おお麦(押し麦)	0
	ス	カットベーコン	8	牛乳		飲用牛乳200ml	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206
		冷凍山口県産にんじん(千切り)	15	けんちょう	オ	木綿豆腐(県産)	70	中華丼(県産)		冷凍・県産豚肉ももスライス	20
		たまねぎ(周南産)	30		サ	冷凍油揚げ(短冊)	5		オ	木綿豆腐(県産)	30
		エリンギ	10			きんぴらこんにやく(錦)	10		ア	ちくわ	10
		れんこん(スライス)(県産・3ミリ)	10			冷さといも	30			冷凍山口県産にんじん(イチョウ)	12
		冷千切りごぼう(国産)	10			だいこん	55			たまねぎ(周南産)	35
		にんにく	0.5			冷凍山口県産にんじん(イチョウ)	15			はくさい(県産)	40
		冷凍小松菜(山口県産)	7			葉ねぎ(青ねぎ)(県内産)	3			もやし(県産)	20
		オリーブ油	2			サラダ油	0.5			しょうが	0.5
	調11	コンソメゴールド	1.1			砂糖	2			たけのこ水煮缶(県産)	12
		食塩	0.25			こいくちしょうゆ	7			干しいたけスライス(県産)	0.5
		白ワイン	0.5			本みりん	1			葉ねぎ(青ねぎ)(県内産)	5
		一味唐辛子	0.01			酒	1			純正ごま油	1
		こいくちしょうゆ	1.8			食塩	0.25			酒	1.2
イタリアンサラダ		キャベツ(県産)	30	あじの南蛮漬		あじ小口切りでん粉付(県産)	40			こいくちしょうゆ	4.2
		きゅうり	20			菜種油	4			うすくちしょうゆ	1.2
		冷凍山口県産にんじん(千切り)	5			たまねぎ(周南産)	15			中華スープ	1
		キューピーアクトレッシング1000ml	7.5			冷凍山口県産にんじん(千切り)	8			砂糖	1
(中)オムレツ		プレーンオムレツ60g	0			砂糖	2.1			食塩	0.1
山口県産甘夏みかんジャム		甘夏みかんジャム(山口県産)15g	15			こいくちしょうゆ	3			こしょう	0.05
						穀物酢	3			でん粉	2
										春雨とツナの中華サラダ	3.5
										チ	2.4
										まぐろ油漬フレーク	10
										もやし(県産)	10
										きゅうり	8
										にんじん	8
										白いりごま	1
										砂糖	1
										こいくちしょうゆ	1.8
										穀物酢	1.3
										純正ごま油	0.8
										食塩	0.1
										焼売(県産・中のみ)	0
										焼売(県産18g1レー)	36

6月23日 (月曜日)				6月24日 (火曜日)				6月25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
・縦割りパン		・パン45g	0	減量わかめ麦ごはん		精白米1等級	56	黒糖パン		・パン45g	0	
		・パン55g	0			強化米	0.17			・パン55g	0	
		・パン65g	65			おお麦(押し麦)	5.6			・パン65g	65	
		パン加工 貫縦横スライス	1			わかめご飯の素(Fe)	1.38			黒糖(パン混入用)	13	
		・パン85g	0			精白米1等級	0			パン加工 貫混入2類	1	
		パン加工 貫縦横スライス	0			強化米	0			・パン85g	0	
牛乳		飲用牛乳200ml	206			おお麦(押し麦)	0			黒糖(パン混入用)	0	
☆コーンポタージュ	ス	カットベーコン	5	牛乳		わかめご飯の素(Fe)	0	牛乳		パン加工 貫混入2類	0	
		じゃがいも	35			飲用牛乳200ml	206	ミートボールのポトフ	ヒ	安心素材ミートボール	20	
		たまねぎ	40	焼きそば	3	焼きそば麺	25			たまねぎ	25	
		にんじん	10			冷凍・県産豚肉ももスライス	15			にんじん	20	
		*冷ホールコーン	10		ア	ちくわ	10			じゃがいも	30	
		スイートコーン(クリーム)	20			名水もやし	20			キャベツ	25	
		パセリ	0.5			にんじん	15			冷ブロッコリー	10	
	調9	ホタテエースコーン	10			たまねぎ	30			にんにく	0.3	
	調11	コンソメゴールド	0.5			キャベツ	30			サラダ油	0.5	
		調理用牛乳	30			にんにく	0.1			こいくちしょうゆ	1.5	
		食塩	0.1			サラダ油	0.5			食塩	0.2	
		こしょう	0.02		調1	ウスターソース	5			白ワイン	1.3	
(国)チキンステーキスキレット		チキンステーキスキレット40g	40		調19	お好みソース	11			コンソメゴールド	1.5	
キャベツのケチャップ炒め		キャベツ	30			こいくちしょうゆ	0.5		調11	こしょう	0.02	
		サラダ油	0.3			中華スープ	0.5			あじのアングレーズ	4	
		砂糖	0.1			こしょう	0.02			調4	あじ小口切りでん粉付	45
		食塩	0.05			食塩	0.04				菜種油	4.5
		こしょう	0.01			小松菜のツナマヨサラダ	15			調4	トマトケチャップ3Kg	5
	調4	トマトケチャップ3Kg	5			冷カット小松菜	15				砂糖	2
	調1	ウスターソース	0.4			キャベツ	20			調1	ウスターソース	2
						にんじん	8			ハ	パン粉	1.8
						まぐろ油漬フレーク	6					
						L&Mマヨネーズ 1kg	7					
						食塩	0.05					
						こしょう	0.01					
						ソーダフロート風ゼリー	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7年度 7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

7月1日 (火曜日)				7月2日 (水曜日)				タイ料理 7月3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	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65g	0	0			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	206	206			強化米	0	0.27				
押し麦	0	9	ラビオリスープ	25	30	押し麦	0	9	ラビオリスープ	25	30							
牛乳		206	206	ス		カットベーコン	5	6	牛乳		206	206						
肉じゃが		豚肉ももスライス(県産)	20	24	シチリア風ポーク		たまねぎ	30	36	クイツィオスープ		クイツィオ	7	8.4				
		糸こんにゃく	20	24			にんじん	10	12			豚肉ももスライス(県産)	10	12				
		じゃがいも	60	72			じゃがいも	30	36			冷カットチンゲンサイ(国産)	10	12				
		たまねぎ	40	48			セロリー	0.5	0.6			たまねぎ	15	18				
		にんじん	15	18			冷カットさやいんげん(国産)	3	3.6			にんじん	10	12				
		冷カットさやいんげん(国産)	7	8.4			調11		コンソメゴールド			1	1.2	ブラクマッパもやし(名水美人)	15	18		
		サラダ油	0.3	0.36			又		チキンスープ			3	3.6	調12		中華スープ	1	1.2
		砂糖	2	2.4					こいくちしょうゆ			1	1.2	食塩	0.1	0.12		
		こいくちしょうゆ	6	7.2					食塩			0.2	0.24	うすくちしょうゆ	2	2.4		
		清酒	1	1.2					こしょう(100%)			0.01	0.01	こいくちしょうゆ	1	1.2		
さばのみそ煮		さばのみそ煮50g	50	0	マーシャルピンス		マーシャルピンス10g	10	0	目玉焼き		目玉焼き(40g)	40	40				
		さばのみそ煮70g	0	70			マーシャルピンス15g	0	15									
しそひじき和え		ブラクマッパもやし(名水美人)	15	18	モ		トマトケチャップ 3Kg	5	6	ガバオライスの具		鶏肉ももミンチ	28	33.6				
		キャベツ	17	20.4			調4		トマトケチャップ 1kg			0	0	にんにく	0.25	0.3		
		きゅうり	5	6			調2		トマトソース1号缶			5	6	にんじん	8	9.6		
		にんじん	8	9.6			調1		オリーブ油			0.5	0.6	たまねぎ	20	24		
		しそひじき	5	6			調11		ウスターソース			1.2	1.44	彩り野菜ミックス	15	18		
		こいくちしょうゆ	1	1.2					コンソメゴールド			0.15	0.18	パジル(乾燥・100g)	0.02	0.02		
		砂糖	0.5	0.6					赤ワイン			0.5	0.6	調3		オイスターソース	1.1	1.32
									食塩			0.1	0.12	本みりん	0.5	0.6		
									こしょう(100%)			0.02	0.02	純正 ごま油	0.5	0.6		
														こいくちしょうゆ	0.85	1.02		

7月4日 (金曜日)				7月7日 (月曜日)				七夕献立 7月8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	横割り丸パン		パン65g	65	0	わかめごはん		精白米 1等級	80	0				
		強化米	0.21	0			パン加工賃 縦横スライス	1	0			強化米	0.24	0				
		押し麦	7	0			パン85g	0	85			ミ		わかめご飯の素Fe	1.73	0		
		精白米 1等級	0	90			パン加工賃 縦横スライス	0	1			精白米 1等級	0	100				
		強化米	0	0.27			牛乳	206	206			強化米	0	0.27				
押し麦	0	9	ABCスープ	4	4.8	押し麦	0	9	わかめご飯の素Fe	0	2.21							
牛乳		206	206	ス		カットベーコン	4	4.8	牛乳		206	206						
夏野菜のカレー(210ml)		豚肉ももスライス	20	24	うす味バーガーパーティ ツナマヨサラダ		ひよこまめ	5	6	七夕汁		ビーフン	7	8.4				
		タイスカぼちゃ	15	18			冷とうもろこし	8	9.6			鶏肉ももスライス	5	6				
		じゃがいも	40	48			冷とうもろこし	15	18			冷凍油揚げ(短冊)	4	4.8				
		にんじん	15	18			キャベツ	20	24			強化豆腐	15	18				
		たまねぎ	35	42			にんじん	10	12			星型スライスなると	8	9.6				
		なす	8	9.6			ぶなしめじ	5	6			にんじん	10	12				
		15		トマト水煮ダイス(1号缶)			5	6	パセリ			0.5	0.6	たまねぎ	20	24		
				冷グリーンピース			5	6	又				チキンスープ	3	3.6	えのきたけ	8	9.6
				にんにく			0.2	0.24	調11				コンソメゴールド	1	1.2	青ねぎ	5	6
				しょうが			0.5	0.6					食塩	0.2	0.24	出し昆布	1	1.2
				サラダ油			0.3	0.36					うすくちしょうゆ	4.5	5.4	混合削り節	2	2.4
				調18				特製カレーパウダー	0.05			0.06	こしょう(100%)	0.02	0.02	こいくちしょうゆ	2.1	2.52
				調15				こくまろカレーブロック	3			3.6	FMうす味バーガーパーティ(60)	60	60	うすくちしょうゆ	1.4	1.68
				調16				給食用カレーブロック	10			12	冷カット小松菜	15	18	食塩	0.2	0.24
				調4				トマトケチャップ 3Kg	1			1.2	キャベツ	20	24	清酒	0.7	0.84
		調1		コンソメゴールド	0.4	0.48	にんじん	8	9.6	星のコロッケ50g	50	50						
				ウスターソース	1	1.2	まぐろ油漬フレーク	5	6	菜種油	5	5						
フルーツミックス(夏)		みかん(缶)	15	18	調5		ハンエッグ ハーフ&M1kg	7	8.4	星のコロッケ50g		星のコロッケ50g	50	50				
		パイナップル(缶)	20	24			食塩	0.05	0.06			枝豆の塩ゆで	20	24				
		黄桃(缶)	20	24			こしょう(100%)	0.01	0.01			食塩	0	0				
		はちみつゼリー(冷凍カット)	15	18								食塩	0	0				
		国産シャインマスカット	15	18								こしょう(100%)	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。

令和7年度 7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

7月9日 (水曜日)				地場産給食の日 納豆の日 7月10日 (木曜日)				7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(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
小アップルパン		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
		ドライアップル	9	0			強化米	0.21	0			強化米	0.21	0
		パン加工費 混入2類	1	0			押し麦	7	0			押し麦	7	0
		小パン 65g	0	65			精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90
		ドライアップル	0	6.5			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27
		パン加工費 混入2類	0	1			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	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
焼きそば		焼きそば麺	30	36	みそ汁t	オ	木綿豆腐(県産)	30	36	冬瓜とじゃがいもの煮物		豚肉ももスライス	12	14.4
		豚肉ももスライス	10	12		サ	冷凍油揚げ(短冊)	5	6			とうがん	35	42
		かのこいか短冊	8	9.6			じゃがいも(周南産)	30	36			じゃがいも	60	72
		むきえび100/200	8	9.6			たまねぎ(周南産)	20	24		カ	冷凍厚揚げ	20	24
	ア	ちくわ	8	9.6			青ねぎ(県産)	5	6			にんじん	15	18
		ブラックマッペもやし(名水美人)	28	33.6			煮干し(だし用)	2.5	3			糸こんにやく	15	18
		にんじん	10	12			麦みそ	11	13.2			冷カット小松菜	8	9.6
		たまねぎ	15	18			鶏となすのみぞれ煮	30	36			しょうが	0.3	0.36
		キャベツ	30	36			菜種油	5	6			砂糖	0.7	0.84
		青ピーマン	5	6			なす(周南産)	20	24			うすくちしょうゆ	2.5	3
		サラダ油	0.5	0.6			だいこん(おろし)	10	12			清酒	1	1.2
	調19	お好みソース	10	12			砂糖	0.9	1.08		調10	純だし粉末	0.35	0.42
	調1	ウスターソース	3	3.6			こいくちしょうゆ	3.2	3.84			食塩	0.3	0.36
	調11	コンソメゴールド	0.3	0.36			清酒	1.5	1.8			サラダ油	0.3	0.36
		こしょう(100%)	0.02	0.02			穀物酢	2.8	3.36			野菜かき揚げ30g	30	0
* 海藻サラダ	テ	海藻サラダ	1	1.2	納豆(県産)		ぶちうまやまぐち納豆20g	20	20			野菜かき揚げ50g	0	50
	チ	まぐろ油漬フレーク	5	6								菜種油	0	5
		キャベツ	30	36								オクラのごま和え	8	9.6
		きゅうり	15	18								キャベツ	20	24
		冷とうもろこし	5	6								冷カットほうれん草	10	12
	調20	ノンオイル青じそドレッシング	8	9.6								にんじん	5	6
												砂糖	1	1.2
												こいくちしょうゆ	2	2.4
												白いりごま	1	1.2
												白すりごま	2	2.4

7月14日 (月曜日)				7月15日 (火曜日)				7月16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	
・縦割りパン		・パン55g	0	0	紅鯉菜めし麦ごはん		精白米 1等級	70	0	・小パン		・パン45g	45	0	
		・パン65g	65	0			強化米	0.21	0			・パン65g	0	65	
		パン加工費 縦横スライス	1	0			押し麦	7	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	
		・パン65g	0	0			紅鯉菜めし(三島)	2.02	0	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	
		・パン85g	0	85			精白米 1等級	0	90			食塩(ゆで塩)	0	0	
		パン加工費 縦横スライス 85g以上	0	1			強化米	0	0.27			オリーブ油	0.5	0.6	
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		押し麦	0	9			豚肉ももミンチ(県産)	25	30	
キャロットスープ		鶏肉手羽スライス	15	18			紅鯉菜めし(三島)	0	2.64			なす(周南産)	25	30	
		冷裏ごしにんじん	25	30			飲用牛乳200ml	206	206			たまねぎ	35	42	
		じゃがいも	40	48	具だくさんみそ汁		さつまいも	30	36			にんじん	10	12	
		たまねぎ	40	48			にんじん	5	6			にんにく	0.2	0.24	
		にんじん	10	12			冷さがきごぼう(国産)	10	12			青ピーマン	5	6	
		パセリ	0.5	0.6			だいこん	25	30			オリーブ油	0.5	0.6	
		調理用牛乳	40	48			たまねぎ	15	18		調4	トマトケチャップ 3Kg	18	21.6	
		サラダ油	0.5	0.6			青ねぎ	5	6		調2	トマトソース1号缶	7	8.4	
	調9	ホタージュースコン	11	13.2			煮干し(だし用)	2	2.4		調11	コンソメゴールド	0.5	0.6	
	調11	コンソメゴールド	0.5	0.6			麦みそ	11	13.2		調1	ウスターソース	1	1.2	
		こしょう(100%)	0.02	0.02	チキンス 風味の豚肉の生姜焼き		豚肉ももスライス(県産)	30	36			食塩	0.1	0.12	
ツナのカレーソーテー	チ	まぐろ油漬フレーク	14	16.8			しょうが	0.5	0.6			こしょう(100%)	0.01	0.01	
		たまねぎ	25	30			たまねぎ	20	24			アーモンドサラダ	30	36	
		にんじん	8	9.6			ブラックマッペもやし(名水美人)	20	24				にんじん	5	6
		水煮大豆(タイ)	6	7.2			にんじん	5	6				きゅうり	15	18
		冷とうもろこし	6	7.2			青ピーマン	7	8.4				ローストアーモンド細切	2	2.4
		ローストアーモンド 細切り	0.8	0.96			サラダ油	0.5	0.6				穀物酢	1.5	1.8
		サラダ油	0.3	0.36			ソノエグハーフ&M1kg	3	3.6				サラダ油	1.5	1.8
	調18	特製カレーパウダー	0.3	0.36		調5	こいくちしょうゆ	3	3.6				砂糖	0.5	0.6
	調16	給食用カレーフレーク	0.5	0.6			清酒	0.5	0.6				食塩	0.3	0.36
		コンソメゴールド	0.3	0.36			でん粉	0.5	0.6			ソフトチーズ	10	10	
	調4	トマトケチャップ 3Kg	2.7	3.24			ゴールドキウイ	40	40			ソフトチーズ10g	10	10	
	調1	ウスターソース	1.5	1.8								冷カットコン 2.5cm	0	30	
		砂糖	0.4	0.48											

※「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。