

**令和7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7年11月20日(木) 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

① 3学期献立(案)について

② 9～11月献立につて

(2) その他・連絡事項

**【 令和7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15日(月) 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25日(木) 16時

## 令和7年度 1月分 学校給食献立予定表(食材一覧)A日程

1月8日 (木曜日)					1月9日 (金曜日)					1月13日 (火曜日)				
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	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	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
麦ごはん		精白米 1等級	70	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
		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			精白米 1等級	0	90
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27
		おお麦(押し麦)	0	9			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
ハヤシライス		牛肉ももスライス	20	24	豚汁		豚肉ももスライス	10	12	のつべい汁		手羽スライス	15	18
		じゃがいも	30	36		キ	強化豆腐	20	24		ク	冷凍油揚げ(短冊)	3	3.6
		にんにく	0.2	0.24		ク	冷凍油揚げ(短冊)	5	6			冷凍さといも乱切り	25	30
		にんじん	20	24			さつまいも	20	24			にんじん	12	14.4
		ぶなしめじ	8	9.6			板こんにやく	10	12			れんこん(スライス)(県産・7ミリ)	10	12
		マッシュルーム(スライス)	8	9.6			にんじん	10	12			板こんにやく	20	24
		たまねぎ	60	72			だいこん	20	24			干しいたけ(スライス)(国産)	0.5	0.6
		冷グリーンピース	5	6			はくさい	10	12			葉ねぎ(青ねぎ)	5	6
		トマト水煮ダイス缶	10	12			冷さがきごぼう(国産)	5	6			出し昆布	1	1.2
		サラダ油	0.5	0.6			しょうが	0.1	0.12		シ	混合削り節	2	2.4
		食塩	0.04	0.05			葉ねぎ(青ねぎ)	5	6			うすくちしょうゆ	2.5	3
	調6	ハヤシフレーク	13	15.6			煮干し(だし用)	2	2.4			こいくちしょうゆ	2	2.4
	調10	コンソメゴールド	0.3	0.36			麦みそ	10	12			本みりん	0.3	0.36
	調4	トマトケチャップ	2	2.4	さばの塩焼き		冷凍さき切身40g塩水漬け	40	0			酒	2	2.4
		砂糖	0.3	0.36			冷凍さき切身50g塩水漬け	0	50			食塩	0.2	0.24
		こしょう	0.02	0.02	塩昆布あえ		キャベツ	30	36			でん粉	1.2	1.44
		赤ワイン	0.6	0.72			きゅうり	10	12	照焼きハンバーグ	4	ハンバーグ(鶏肉&豚肉)	60	0
フルーツミックス		みかん缶(国産)	15	18		3	にんじん	5	6		4	ハンバーグ(鶏肉&豚肉)	0	80
		パイン缶	20	24			塩昆布	1.5	1.8			しょうが	0.1	0.12
		黄桃缶	20	24			こいくちしょうゆ	0.5	0.6			にんにく	0.1	0.12
	1	あわせゼリー(マスカット)	20	24			純正 ごま油	0.5	0.6			こいくちしょうゆ	1.3	1.56
小魚	2	パリッシュ	5	5							調4	本みりん	2	2.4
												トマトケチャップ	2	2.4
												砂糖	1	1.2
												純正 ごま油	0.1	0.12
												でん粉	0.4	0.48
												水	5	6
										ごまあえ		冷カットほうれん草	15	18
												キャベツ	30	36
												にんじん	5	6
												白すりごま	2	2.4
												砂糖	1	1.2
												こいくちしょうゆ	2	2.4

※「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 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

[illegible]

2月5日 (木曜日)				2月6日 (金曜日)				2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
麦ごはん		精白米 1等級	70	減量麦ごはん		精白米 1等級	56	・縦割りパン		・パン55g	0
		強化米	0.21			強化米	0.17			・パン65g	65
		押し麦	7			押し麦	5.6			パン加工賃 縦横スライス	1
		精白米 1等級	0			精白米 1等級	0			・パン65g	0
		強化米	0.27			強化米	0			・パン85g	0
		押し麦	0			押し麦	0			パン加工賃 縦横スライス 85g以上	85
牛乳		飲用牛乳200ml	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206
えび団子汁(200ml)	19	えびボール(鉄・Ca)	30	みそラーメン(麺なし)		豚肉ももミンチ	20	さつま芋とほうれん草のクリーム煮		鶏肉手羽スライス	8
		たまねぎ	10			白ねぎ	5			さつま芋	9.6
		だいこん	15			冷とうもろこし	10			はくさい	28
		にんじん	10			たまねぎ	20			たまねぎ	33.6
		えのきたけ	10			にんじん	15			にんじん	25
		冷カット小松菜	15			にら	5			冷カットほうれん草	15
		干しいたけスライス(国産)	0.5			大豆もやし	15			調理用牛乳	18
		出し昆布	1			にんにく	0.3		調7	クリームシチュー	10
	シ	混合削り節	1.5			しょうが	0.1		調10	コンソメゴールド	0.2
		こいくちしょうゆ	1.5			純正 ごま油	0.4			こしょう(100%)	0.02
		うすくちしょうゆ	2		調12	トウバンジャン130gユウキ	0.2			食塩	0.04
		食塩	0.15		調11	中華スープ	1	ツナドッグ	セ	まぐろ油漬フレーク	0.05
鮭の塩焼き(小40g・中50g)		鮭切り身40g	40			こいくちしょうゆ	1			たまねぎ	30
		鮭切り身50g	0			麦みそ	1.2			にんじん	21.6
牛肉とじゃがいものきんぴら		牛肉ももスライス	10			赤みそ	5			青ピーマン	10
		じゃがいも	20			白いりごま	5			オリーブ油	6
		にんじん	5			白すりごま	0.8		調17	特製カレーパウダー	0.5
		冷凍干切りごぼう	5			食塩	0.8		調10	コンソメゴールド	0.01
		冷カットさやいんげん(国産)	5			こしょう(100%)	0.1		調4	トマトケチャップ 3Kg	0.01
		切りこんにやく	2				0.02			食塩	10
		白すりごま	1	麺のみ		学校給食用ちゃんぽん麺	32			こしょう(100%)	0.11
		純正 ごま油	0.5			サラダ油	1				0.13
		砂糖	0.7	エビチリ		えびフリッター	40				0.01
		清酒	1			菜種油	4				
		こいくちしょうゆ	2.4			白ねぎ	8				
		食塩	0.04			しょうが	0.1				
		本みりん	0.9			にんにく	0.2				
			1.08			冷グリーンピース	3				
							0.3				
							4.5				
					調4	トマトケチャップ 3Kg	5.4				
						エビチリソース(甘口)	3				
					調12	トウバンジャン130gユウキ	0.1				
						こいくちしょうゆ	0.1				
						純正 ごま油	0.3				
						でん粉	0.3				
							0.1				

※「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 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10日 (火曜日)					がぶっ！っとたべよう やまぐちの日 2月12日 (木曜日)					バレンタイン♡ リクエスト 2月13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	麦ごはん		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
		押し麦	7	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			精白米 1等級	0	90
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27
		押し麦	0	9			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
わかめスープ		カットわかめ	0.5	0.6	大根のとうとう煮	エ	木綿豆腐(県産)	45	54	チキンカレー		鶏肉手羽スライス	20	24
	オ	冷凍生揚げ	18	21.6			豚肉ももミンチ(県産)	15	18			じゃがいも	50	60
	ア	ちくわ	10	12			だいこん(県産)	60	72			たまねぎ	45	54
		たまねぎ	20	24			冷さといも	30	36			にんじん	15	18
		にんじん	10	12			にんじん(周南産)	12	14.4			にんにく	0.2	0.24
		だいこん	20	24			白ねぎ(周南産)	10	12			しょうが	0.2	0.24
		青ねぎ	5	6		調9	純だし粉末	0.1	0.12			冷グリーンピース	4	4.8
	調11	中華スープ	1	1.2			うすくちしょうゆ	4	4.8		調15	給食用カレーフレーク	11	13.2
		純正 ごま油	0.3	0.36			砂糖	2	2.4		調14	こくろカレーフレークプロブレント	3.5	4.2
		こいくちしょうゆ	0.5	0.6			食塩	0.1	0.12		調17	特製カレーパウダー	0.05	0.06
		うすくちしょうゆ	1.8	2.16			本みりん	3	3.6		調4	トマトケチャップ 3Kg	1	1.2
		清酒	0.5	0.6			サラダ油	0.5	0.6		調1	ウスターソース	1	1.2
		食塩	0.05	0.06			でん粉	1.7	2.04		調10	コンソメゴールド	0.4	0.48
		こしょう(100%)	0.04	0.05	とりたまひじき丼の具		鶏肉ももミンチ(県産)	14	16.8			サラダ油	0.3	0.36
ヤンニョムチキン	ネ	鶏肉(角切り粉付)	50	60			しょうが	0.08	0.1	ハート型ハンバーグ		ハート型ハンバーグ40	40	0
		菜種油	5	6			食塩	0.15	0.18			ハート型ハンバーグ60	0	60
		にんにく	0.2	0.24			清酒	0.4	0.48	ハートのフルーツボンチ		みかん(缶)	12	14.4
		砂糖	1.5	1.8			鶏卵 L	13	15.6			黄桃(缶)	13	15.6
		清酒	1.7	2.04			干しひじき(県産)	0.8	0.96			パイナップル(缶)	20	24
		こいくちしょうゆ	1.7	2.04			にんじん(周南産)	6	7.2		8	カットゼリー りんご	20	24
	調4	トマトケチャップ 3Kg	2	2.4			青ねぎ(周南産)	3	3.6			ハート型杏仁豆腐ゼリー	15	18
	調4	トマトケチャップ 1kg	0	0			サラダ油	0.5	0.6					
	調16	コチジャン	0.18	0.22			砂糖	0.6	0.72					
(中)アーモンド		スナックアーモンド	0	10		調9	こいくちしょうゆ	1.5	1.8					
							純だし粉末	0.12	0.14					
							いよかん2L	40	40					

2月16日 (月曜日)				2月17日 (火曜日)				2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) 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
・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
ポトフー(カテルウイナー)		カテルウイナー	25 30			押し麦	0 9	肉団子のスープ	ニ	安心素材ミートボール	25 30
		じゃがいも	30 36	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			キャベツ	20 24
		キャベツ	30 36	マーボー大根		豚肉ももミンチ	20 24		キ	強化豆腐	20 24
		たまねぎ	30 36		キ	強化豆腐	65 78			名水もやし	15 18
		にんじん	20 24			だいこん	55 66			にんじん	10 12
		冷ブロッコリー	7 8.4			にんじん	15 18			たまねぎ	20 24
		にんにく	0.15 0.18			たまねぎ	40 48			干しいたけスライス(国産)	0.5 0.6
	ツ	チキンスープ	10 12			たけのこ水煮(缶)	10 12			青ねぎ	5 6
	調10	コンソメゴールド	1 1.2			白ねぎ	5 6		調11	中華スープ	1 1.2
		うすくちしょうゆ	1.8 2.16			にんにく	0.2 0.24			うすくちしょうゆ	0.8 0.96
		食塩	0.2 0.24			しょうが	0.2 0.24			こいくちしょうゆ	1.5 1.8
		こしょう(100%)	0.02 0.02			干しいたけスライス(国産)	0.5 0.6			食塩	0.15 0.18
あじのアンGLEーズ		あじの小口切りでん粉付	45 54			赤みそ	5.5 6.6			こしょう(100%)	0.02 0.02
		菜種油	4.5 5.4	調12		トウバンジャン130gユウキ	0.2 0.24	魚のマヨネーズ焼き		赤魚切り身50g 1.5%塩・こし	50 50
	調4	トマトケチャップ 3Kg	5 6			清酒	1 1.2		調5	パンエッグハーフL&M1kg	20 20
	12	砂糖	2 2.4			砂糖	0.8 0.96			たまねぎ	20 20
	調1	ウスターソース	2 2.4			こいくちしょうゆ	1.5 1.8			乾燥パセリ	0.01 0.01
		パン粉	1.8 2.16		調3	オイスターソース	0.2 0.24			白ワイン	1.5 1.5
					調11	中華スープ	0.9 1.08			グラタン皿(小)	1 1
						でん粉	1.8 2.16	果肉入り国産いちごゼリー		果肉入り国産いちごゼリー(鉄)50g	50 50
						純正 ごま油	0.7 0.84				
						ポークしゅうまい(小2・中3)	36 0				
						ポークしゅうまい	0 54				
						ビーフン(米)	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10	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				

※「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 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19日 (木曜日)					リクエスト 2月24日 (金曜日)					2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	70	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
		強化米	0.21	0			強化米	0.17	0			強化米	0.21	0
		押し麦	7	0			押し麦	5.6	0			押し麦	7	0
		精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	72			精白米 1等級	0	90
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.21			強化米	0	0.27
		押し麦	0	9			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
豚汁		豚肉ももスライス	10	12	肉うどん(230ml)	ノ	冷凍うどん	50	60	つみれ汁		やわらか彩り野菜つみれ	35	42
	キ	強化豆腐	25	30			牛肉ももスライス	15	18		キ	強化豆腐	30	36
		さつまいも	30	36			砂糖	0.7	0.84			たまねぎ	15	18
	ク	冷凍油揚げ(短冊)	6	7.2			こいくちしょうゆ	1.5	1.8			にんじん	10	12
		切りこんにやく	10	12			本みりん	0.6	0.72			えのきたけ	10	12
		にんじん	10	12			油揚げ	3	3.6			青ねぎ	5	6
		洗いごぼう 斜め切り	5	6		イ	かまぼこ	5	6		シ	出し昆布	1	1.2
		だいこん	15	18			たまねぎ	20	24			混合削り節	1.5	1.8
		しょうが	0.1	0.12			にんじん	10	12			こいくちしょうゆ	1	1.2
		青ねぎ	4	4.8			青ねぎ	5	6			うすくちしょうゆ	2	2.4
		麦みそ	11	13.2			煮干し(だし用)	3	3.6			食塩	0.25	0.3
		煮干し(だし用)	2	2.4			うすくちしょうゆ	2.3	2.76	豚肉の生姜焼き		豚肉ももスライス	30	36
ブリの甘辛揚げ煮		ブリの甘辛揚げ煮40g	40	0			こいくちしょうゆ	1	1.2		20	しょうが	0.5	0.6
		ブリの甘辛揚げ煮50g	0	50			食塩	0.15	0.18			たまねぎ	20	24
しそひじき和え		名水もやし	15	18		調9	純だし粉末	0.1	0.12			名水もやし	20	24
		キャベツ	17	20.4	チキンチキンごぼう	ネ	鶏肉(角切り粉付)	35	42			にんじん	5	6
		きゅうり	8	9.6			菜種油	3.5	4.2			青ピーマン	7	8.4
		にんじん	8	9.6			斜め切りごぼう(7mm)	20	24			サラダ油	0.5	0.6
	フ	しそひじき	5	6			菜種油	2	2.4			こいくちしょうゆ	3	3.6
		こいくちしょうゆ	1	1.2			砂糖	1.2	1.44			砂糖	1.3	1.56
		砂糖	0.5	0.6			本みりん	2	2.4			清酒	0.5	0.6
							清酒	1	1.2			でん粉	0.5	0.6
							こいくちしょうゆ	3	3.6	㊥元気ヨーグルト		元気ヨーグルト70g(ヤクルト)	0	70
					いとこ煮		あずき 全粒 乾	10	12					
							冷白玉餅(日東ベスト)	22	26.4					
							砂糖	5	6					
							食塩	0.1	0.12					
							水	28	33.6					

2月25日 (水曜日)				中華料理 2月26日 (木曜日)				2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) 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
・パン		・パン55g	0 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	65 0			強化米	0.21 0			強化米	0.21 0
		・パン65g	0 0			押し麦	7 0			押し麦	7 0
		・パン85g	0 85			精白米 1等級	0 90			精白米 1等級	0 90
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			強化米	0 0.27			強化米	0 0.27
ニョッキポロネーゼ	21	おじゃがもちボール	35 42			押し麦	0 9			押し麦	0 9
		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	春雨とにらのスープ	キ	強化豆腐	20 24	韓国風肉じゃが		牛肉ももスライス	20 24
		にんじん	20 24			かつ緑豆春雨	3 3.6	ア	チくわ	ちくわ	15 18
		たまねぎ	60 72			にんじん	10 12			じゃがいも	70 84
		トマト水煮ﾀｲｽ(1号缶)	20 24			たまねぎ	30 36			たまねぎ	35 42
		冷グリーンピース	10 12			名水もやし	25 30			にんじん	15 18
		にんにく	0.2 0.24			えのきたけ	5 6			切りこんにゃく	10 12
		オリーブ油	0.3 0.36			にら	10 12			冷グリーンピース	3 3.6
	調10	コンソメゴールド	1 1.2			食塩	0.15 0.18			にんにく	0.3 0.36
	調4	トマトケチャップ 3Kg	8 9.6		調11	中華スープ	1 1.2			純正 ごま油	0.5 0.6
	調4	トマトケチャップ 1kg	0 0			こしょう(100%)	0.02 0.02		調16	コチジャン	0.8 0.96
	調21	デミグラスソース	2 2.4			こいくちしょうゆ	2.4 2.88			砂糖	2 2.4
		食塩	0.1 0.12			純正 ごま油	0.5 0.6			こいくちしょうゆ	5.5 6.6
		砂糖	0.1 0.12	青椒肉絲		牛肉ももスライス	25 30			清酒	2 2.4
		こしょう(100%)	0.02 0.02			本みりん	1.1 1.32			白いりごま	1.5 1.8
はなっこりんサラダ		カットはなっこりー	10 12			にんにく	0.25 0.3			白すりごま	1.5 1.8
		りんご36玉(1/6)	10 12			しょうが	0.25 0.3	豚キムチ		豚肉ももスライス	35 42
		だいこん	30 36			こいくちしょうゆ	1.1 1.32			白菜キムチ	10 12
	セ	まぐろ油漬ﾌﾚｰｸ	4 4.8			清酒	0.8 0.96			たまねぎ	20 24
		サラダ油	1 1.2			たまねぎ	20 24			赤ピーマン	5 6
		砂糖	0.5 0.6			にんじん	3 3.6			にら	5 6
		食塩	0.2 0.24			たけのこ水煮(缶)	10 12			こいくちしょうゆ	0.2 0.24
		穀物酢	1 1.2			青ピーマン	10 12			清酒	0.3 0.36
		こしょう(100%)	0.01 0.01			砂糖	0.67 0.8			サラダ油	0.3 0.36
ソフトチーズ		ソフトチーズ10g	10 0			こいくちしょうゆ	2.8 3.36				
		ソフトチーズ15g	0 15		調11	中華スープ	0.28 0.34				
						純正 ごま油	0.56 0.67				
						でん粉	0.56 0.67				
				ごま団子		ごま団子30g	30 30				
						菜種油	3 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 3月分 学校給食献立予定表(食材一覧)A日程

3月2日 (月曜日)					3月3日 (火曜日)					3月4日 (水曜日)					(中)卒業お祝い献立				
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)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(a)	
・パン	● ●	・パン45g ・パン65g	45 0	0 65	ちらしずし		米飯(精白米)70g 強化米 0.21g	70 0.21	0 0	・パン	● ● ● ●	・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g	0 0 65 0	0 0 85	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	7		ちらしずし(炊飯用)	24	0										
焼きそば	1	焼きそば麺	30	36			米飯(精白米)90g 強化米 0.27g	0 0.27	90 0	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	7		ちらしずし(炊飯用)	0	30.85
		豚肉ももスライス	20	24	7		ちらしずし(炊飯用)	0	30.85	コーンポタージュ	コ	カットベーコン	5	6					
		かまぼこ	10	12			飲用牛乳200ml	206	206			じゃがいも	30	36					
		りょくとうもやし	25	30	牛乳		やわらか彩り野菜つみれ	35	42			たまねぎ	35	42					
		にんじん	15	18	8		強化豆腐	30	36			にんじん	10	12					
		たまねぎ	25	30	キ		にんじん	10	12			冷ホールコーン	8	9.6					
		キャベツ	35	42			たまねぎ	20	24			スイートコーン(クリーム)	8	9.6					
		サラダ油	0.5	0.6			えのきたけ	8	9.6			バセリ	0.5	0.6					
	調1	ウスターソース	5	6			カットわかめ	0.5	0.6			ポタージュエースコーン	9	10.8					
	2	とんかつソース	4	4.8			葉ねぎ(青ねぎ)	5	6		調8	コンソメゴールド	0.3	0.36					
		こしょう	0.04	0.05			出し昆布	1	1.2		調10	調理用牛乳	25	30					
フルーツミックス		みかん缶(国産)	14	16.8			混合削り節	2	2.4			こしょう	0.02	0.02					
		パイナップル	14	16.8			うすくちしょうゆ	1	1.2			ハンバーグ(鶏肉&豚肉)	60	0					
		黄桃缶	14	16.8			うすくちしょうゆ	1.2	1.44		9	ハンバーグ(鶏肉&豚肉)	0	80					
	3	ナタデココシロップ漬け	14	16.8			酒	1	1.2			しょうが	0.1	0.12					
	4	カクテルゼリー(冷凍)	14	16.8			食塩	0.1	0.12			にんにく	0.1	0.12					
パテチョコ	5	チョコクリーム	15	15			鶏肉(県産・角切り粉付)	40	48			こいくちしょうゆ	1.3	1.56					
(中)小魚アーモンド	6	小魚アーモンド	0	6	チキンチキンごぼう	ネ	洗いごぼう斜め切り	25	30			本みりん	2	2.4					
							菜種油	6.5	7.8			トマトケチャップ	2	2.4					
							冷凍 むき枝豆(国産)	4	4.8			砂糖	0.8	0.96					
							砂糖	1.2	1.44			純正 ごま油	0.1	0.12					
							本みりん	2	2.4			でん粉	0.4	0.48					
							酒	1	1.2			水	5	6					
							こいくちしょうゆ	3	3.6	海藻サラダ		まぐろ水煮フレーク	8	9.6					
						いちご(2個)	いちごM	30	30		タ	海藻サラダ	0.9	1.08					
												キャベツ	25	30					
												きゅうり	8	9.6					
												にんじん	8	9.6					
												こいくちしょうゆ	1.5	1.8					
												純正 ごま油	0.3	0.36					
												砂糖	0.8	0.96					
												穀物酢	1.9	2.28					
												食塩	0.1	0.12					
												こしょう	0.01	0.01					
											(中)お祝いデザート	10	いちごのお祝いケーキ	0	45				
			</																

※「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。





