

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月献立について

（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(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 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 0.21 0 7 0 0 90 0 0.27 0 9	麦ごはん		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 0.21 0 7 0 0 90 0 0.27 0 9	麦ごはん		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 0.21 0 7 0 0 90 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
ハヤシライス		牛肉ももスライス 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 冷グリーンピース トマト水煮ダイス缶 サラダ油 食塩	20 30 30 36 0.2 0.24 20 24 8 9.6 8 9.6 60 72 5 6 10 12 0.5 0.6 0.04 0.05	豚汁		豚肉ももスライス キ 冷凍油揚げ(短冊) さつまいも 板こんにゃく にんじん だいこん 冷ささがきごぼう(国産) しょうが 葉ねぎ(青ねぎ) 煮干し(だし用) 味みそ	10 12 20 24 5 6 10 12 10 12 10 12 10 12 0 50 30 36 10 12 0 50 10 12 10 12 10 12 10 12	のっつい汁	ク	手羽スライス 冷凍油揚げ(短冊) 冷凍さといも乱切り にんじん れんこん(スライス)(県産・75g) 板こんにゃく 干しいたけスライス(国産) 葉ねぎ(青ねぎ) 出し昆布 混合削り節 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 でん粉	15 18 3 3.6 25 30 12 14.4 10 12 20 24 0.5 0.6 5 6 1 1.2 2 2.4 2.5 3 2 2.4 0.3 0.36 2 2.4 0.2 0.24 1.2 1.44
調6	ハヤシフレーク	13 15.6									
調10	コンソメゴールド	0.3 0.36									
調4	トマトケチャップ	2 2.4									
砂糖		0.3 0.36									
こしょう		0.02 0.02									
赤ワイン		0.6 0.72									
フルーツミックス		みかん缶(国産) バイン缶 黄桃缶 1 あわせるゼリー(マスカット)	15 18 20 24 20 24 20 24								
小魚		2 パリッシュ	5 5								

1月14日 (水曜日)				1月15日 (木曜日) 正月の料理				1月16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
きなこ揚げパン		パン45g 菜種油 きな粉 砂糖 食塩 パン65g 菜種油 きな粉 砂糖 食塩	45 0 4.5 0 4.5 0 4.5 0 0.1 0 0 65 0 6.5 0 6.5 0 6.5 0 0.14	麦ごはん		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) 牛乳	70 0 0.21 0 7 0 0 90 0 0.27 0 9 206 206	麦ごはん		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) 牛乳	70 0 0.21 0 7 0 0 90 0 0.27 0 9 206 206
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206								
ホトフ	コ	カットベーコン 豚肉もも角切り じゃがいも にんじん たまねぎ かぶ(根) はくさい ブロッコリーSS ツ チキンスープ	5 6 20 24 40 48 20 24 30 36 20 24 15 18 10 12 3 3.6								
調10	コンソメゴールド	1 1.2 うすくちしょうゆ 食塩 こしょう	1.2 1.08 0.9 1.08 0.2 0.24 0.02 0.02	さわらの照り焼き	5	さわら照り焼き さわら照り焼き	40 0 0 50	親子どんぶり		鶏卵 L 手羽スライス 冷さしもいも 出し昆布 混合削り節 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 食塩	40 48 25 30 10 12 1 1.2 4 4.8 1 1.2 1 1.2 0.2 0.24
ツナサラダ	セ	まぐろ油漬フレーク きゅうり キャベツ 冷ホーリーコーン にんじん 穀物酢 砂糖 こいくちしょうゆ サラダ油 食塩	8 9.6 10 12 20 24 5 6 5 6 1.5 1.8 0.8 0.96 1.7 2.04 0.5 0.6 0.04 0.05								
(中)ポケットチーズ	テ	チーズ Fe+Ca強化	0 14								

※「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 1月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

0

地場産給食週間		1月19日 (月曜日)			1月20日 (火曜日)			1月21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
・パン		・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g	0 0 65 0	0 0 0 85	0 0 0 0	麦ごはん 強化米 おお麦(押し麦) 精白米 1等級	0 0.21 7 0	70 0 0 0	・パン	・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g	0 0 65 0
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	206	強化米 おお麦(押し麦)	0 0	90	牛乳	飲用牛乳200ml	206 206
ミートボールと野菜のクリーム煮	7	チキンボール(山口県産) たまねぎ	28 30	33.6 36	牛乳 県産みそ汁	206 36	飲用牛乳200ml カ	206 24	冬野菜のスープ 生揚げ(県産)	10 20	12 36
		(はくさい(県産) にんじん(周南産) じゃがいも(周南産) 冷凍小松菜(山口県産) 調理用牛乳(県産)	15 55 8 30	18 66 9.6 36					手羽ライス(県産) はくさい(県産) 冷凍小松菜(山口県産) だいこん(周南産) にんじん(周南産) じゃがいも(周南産)	10 30 15 30 10 30	12 36 18 36 12 36
8	調10	ベシャ梅レーズCa・Fe コンソメゴールド	9 0.8	10.8 0.96					チキンスープ コソメゴールド	3 1.1	3.6 1.32
		食塩 こしょう	0.2 0.02	0.24 0.02					うすくちしょうゆ 食塩 こしょう	1.8 0.2 0.02	2.16 0.24 0.02
ゆず吉サラダ		しらす干し(県産) 冷凍かつほうれん草(山口県産) キャベツ(県産) にんじん(周南産) もやし(県産)	5 10 30 5 10	6 12 36 6 12	県産チキンカツ	10	県産チキンカツ 菜種油	40 4	ボーケチャップ 生揚げ(県産)	30 15	36 18
		長門ゆず吉完熟果汁 穀物酢 うすくちしょうゆ 砂糖 食塩 オリーブ油	1.3 0.6 0.6 0.8 0.15 0.2	1.56 0.72 0.72 0.96 0.18 0.24					赤ワイン サラダ油 たまねぎ ぶなしめじ 赤ワイン サラダ油	0.7 0.5 25 8 0.84 0.6	0.84 0.6 30 9.6 0.03 0.04
いちごジャム	9	山口県産いちごジャム	15	15					トマトケチャップ ウスターーソース 小野茶ムース	7 0.4 50	8.4 0.48 60

1月22日 (木曜日)		1月23日 (金曜日)			学校給食週間			1月26日 (月曜日)			オランダの料理			
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	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 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 0 0 0.27 0	0 0 90 90 0.27 9	0 0 0 0 0.27 0	麦ごはん 強化米 おお麦(押し麦) 精白米 1等級 強化米 おお麦(押し麦)	0 0.21 7 0 0.27 0	70 0 0 0 0.27 0	・パン	・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g	0 0 65 0	0 0 36 0		
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	エルテンスープ	206	206	豚肉もも角切り	30	36
ポークカレー		冷凍・県産豚肉ももスライス じゃがいも(周南産) にんじん(周南産) たまねぎ 冷凍県産かたさやいんげん にんにく しょうが サラダ油	20 50 15 40 8 0.2 0.2 0.3	24 60 18 48 9.6 0.24 0.24 0.36	けんちゅう エ ク	けんちゅう 木綿豆腐(県産) 冷凍油揚げ(短冊) さといも(周南市内産) だいこん(周南産) にんじん(周南産) 切りこんにやく(周南産) 干ししいたけスライス(県産) サラダ油	70 6 15 55 15 10 0.5 0.3 0.36	84 7.2 18 66 18 12 0.6 0.6	・パン	・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g	0 0 65 0	0 0 36 0		
	調14	こまろカーフレークプロブレンド	2	2.4					白身魚のオーロラソースがらめ	13		たら角切(でん粉付)	45	54
	調15	給食用カーフレーク	11	13.2					菜種油	4.5		ごくちしょうゆ	5.4	
	調10	コンソメゴールド	0.4	0.48					酒	5		調4	5	6
	調1	ウスターーソース	0.5	0.6					本みりん	1		トマトケチャップ	3	3.6
	調4	トマトケチャップ	0.5	0.6					純だし	0.5		食塩	0.3	0.36
れんこんのごまサラダ	12	チキンハム短冊(県産) れんこん(スライス)(県産・3ミリ) ほうれんそう(周南産) もやし(県産) にんじん(周南産) 白すりごま 白いりごま サラダ油 こいくちしょうゆ 砂糖 穀物酢 食塩 こしょう	6 15 15 10 8 1 1 1.5 2 0.6	7.2 18 18 12 9.6 1.2 1.2 1.8 2.4 0.72	ゆずチキンれんこん れんこん(スライス)(県産・3ミリ) ほうれんそう(周南産) もやし(県産) にんじん(周南産) 白すりごま 白いりごま サラダ油 こいくちしょうゆ 砂糖 穀物酢 食塩 こしょう	不 不	鶏肉(県産・角切り粉付) れんこん(スライス)(県産・3ミリ) 葉種油 長門ゆず吉完熟果汁 砂糖 本みりん 酒 こいくちしょうゆ 砂糖 酒 本みりん 酒 ほんかんM	40 25 6.5 1 1.3 2 1 3 74	48 30 7.8 1.2 1.56 2.4 1.2 3.6 74	・パン	・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g	0 0 65 0	0 0 36 0	
									調1	14		たら角切(でん粉付)	45	54
									ウスターーソース	14		りんごジャム	15	0
										14		りんごジャム	0	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 1月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

0

1月27日 山口の料理 (火曜日)				1月28日 (水曜日)				1月29日 (木曜日)			
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
わかめ煮ごはん		精白米 1等級	70 0	小パン		・パン45g	45 0	麦ごはん		精白米 1等級	70 0
		強化米	0.21 0			・菜種油	4.5 0			強化米	0.21 0
		おお麦(押し麦)	7 0			・パン65g	0 65			おお麦(押し麦)	7 0
15	わかめご飯の素	1.73 0				・菜種油	0 6.5			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	スパゲッティナポリタン		ハーフスパゲッティ	27 32.4			おお麦(押し麦)	0 9
		おお麦(押し麦)	0 9			オリーブ油	0.5 0.6	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206
15	わかめご飯の素	0 2.21				食塩(缶詰で塩、水に対して0.5%)	0.01 0.01	たいこんのみそ汁	キ	強化豆腐	30 36
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206	コ	カットベーコン	10 12		ク	冷凍油揚げ(短冊)	5 6	
大平		鶏肉もも角切り	25 30		たまねぎ	45 54			だいこん	40 48	
オ	冷凍生揚げ	15 18			にんじん	15 18			にんじん	10 12	
		凍り豆腐	4 4.8		青ビーマン	10 12			たまねぎ	20 24	
		冷凍さといも乱切り	25 30		マッシュルーム(スライス)	8 9.6			カットわかめ	0.5 0.6	
		板こんにゃく	12 14.4		トマト水煮ダイス缶	8 9.6			葉ねぎ(青ねぎ)	5 6	
		こんにゃく	10 12		バセリ	1 1.2			煮干し(だし用)	2 2.4	
		冷ささがきごぼう(国産)	10 12	調4	トマトケチャップ	12 14.4			麦みそ	10 12	
		れんこん(スライス)(県産・7入り)	10 12	調1	ウスターーソース	1.5 1.8			冷カット小松菜	5 6	
		干しいたけスライス(国産)	0.5 0.6	調10	コンソメゴールド	0.3 0.36		18	千切だいこん漬	5 6	
		かっさといんげん(国産)	8 9.6						白すりごま	1 1.2	
		サラダ油	0.3 0.36						こいくちしようゆ	0.2 0.24	
調9	純だし	0.4 0.48	海藻サラダ	セ	まぐろ油漬フレーク	8 9.6			純正 ごま油	0.3 0.36	
		砂糖	1.3 1.56	タ	海藻サラダ	0.9 1.08					
		こいくちしようゆ	4 4.8		キャベツ	25 30					
		本みりん	1 1.2		きゅうり	8 9.6					
		食塩	0.1 0.12		にんじん	8 9.6					
鯨の竜田揚げ	16	鯨竜田揚げ	45 54			こいくちしようゆ	2 2.4				
		葉種油	4.5 5.4			純正 ごま油	0.7 0.84				
みかん		みかん M	75 75			砂糖	1 1.2				
						穀物酢	1.9 2.28				
						食塩	0.1 0.12				
						こしょう	0.01 0.01				
				パテチコ	17	チョコクリーム	15 15				

1月30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
麦ごはん		精白米 1等級	70 0								
		強化米	0.21 0								
		おお麦(押し麦)	7 0								
		精白米 1等級	0 90								
		強化米	0 0.27								
		おお麦(押し麦)	0 9								
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206								
春雨スープ		かっ線豆春雨	10 12								
ケ	チキンハム短冊	10 12									
		にんじん	10 12								
		たまねぎ	20 24								
		名水もやし	25 30								
		たけのこ水煮缶(県産)	7 8.4								
		干しいたけスライス(国産)	0.5 0.6								
		にら	5 6								
調11	中華スープ	1 1.2									
		うすくちしようゆ	1.5 1.8								
		こいくちしようゆ	0.8 0.96								
		こしょう	0.02 0.02								
豚キムチ		豚肉ももスライス	30 36								
ス	白菜キムチ	12 14.4									
		キャベツ	20 24								
		にんじん	5 6								
		たまねぎ	25 30								
		にら	3 3.6								
		サラダ油	0.3 0.36								
		こいくちしようゆ	0.15 0.18								
		酒	0.3 0.36								
ひじきふりかけ	19	ソフトふりかけ、ひじき	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 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2日 (月曜日)			2月3日 (火曜日)			2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	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	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 ・パン65g ・パン65g ・パン85g	0 65 0 0	0 0 85	わかめごはん		精白米 1等級 強化米	80 0.24	0 0	・パン45g ・パン65g	45 0	0 65
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	ハ		わかめご飯の素Fe 精白米 1等級 強化米	1.73 0 0	0 100 0.27	牛乳 飲用牛乳200ml 牛乳	206 206 30	206 36
ABCスープ		アルファベットマカロニ	4	4.8	ハ		わかめご飯の素Fe	0	2.21	ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩)	30	36
コ カットベーコン ひよこまめ 冷としもろこし じやがいも はくさい にんじん ぶなしめじ バセリ	コ カットベーコン ひよこまめ 冷としもろこし じやがいも はくさい にんじん ぶなしめじ バセリ	7	8.4	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	オリーブ油	0.5	0.6	
		5	6	根っこ野菜のキムチ汁		豚肉ももスライス 清酒	6 0.5	7.2 0.6	カットベーコン	8	9.6	
		8	9.6			キ 強化豆腐	20	24	たまねぎ	45	54	
		15	18			冷さといも だいこん	15 30	18 36	にんじん	15	18	
		20	24			にんじん 洗いごぼう 斜め切り	10 8	12 9.6	干しいいたけスライス(国産)	0.2	0.24	
		10	12			さつまいも 白ねぎ	20 5	24 6	エリンギ	10	12	
		7	8.4			板こんにゃく 白菜キムチ	6.5 6.5	7.2 7.8	ぶなしめじ	10	12	
		0.5	0.6			麦みそ 煮干し(だし用)	10 2	12 2.4	冷カット小松菜	7	8.4	
		3	3.6			かぶのサラダ			にんにく	0.7	0.84	
		1	1.2			かぶ			オリーブ油	1	1.2	
ツ チキンスープ 調10 コソメゴールド 食塩 うすくちしょうゆ こしょう(100%)	チキンスープ コソメゴールド 食塩 うすくちしょうゆ こしょう(100%)	0.2	0.24			かぶ			コソメゴールド	1.1	1.32	
		4.5	5.4			キヤベツ			食塩	0.25	0.3	
		0.02	0.02			まぐろ油漬フレーク			白ワイン	0.5	0.6	
		60	60			にんじん			こいくちしょうゆ	1.8	2.16	
		0.9	1.08	くじらのケチャップがらめ		はなっこりー						
＊海藻サラダ	＊海藻サラダ	25	30			トマトケチャップ 3Kg	6	7.2	トマトケチャップ 3Kg	8	9.6	
		6	7.2			砂糖	1.2	1.44	砂糖	7	8.4	
		8	9.6			ウスターーソース	0.8	0.96	ノンエッギングハーフ&M1kg	7	8.4	
		2.5	3			清酒	1	1.2	こしょう(100%)	0.01	0.01	
		0.7	0.84			白いりごま	2	2.4	穀物酢	0.2	0.24	
		1	1.2			ぼんかんM	80	80	こいくちしょうゆ	0.28	0.34	
		1.9	2.28	果物(ぼんかんM)		黒糖福音	6	6	食塩	0.04	0.05	
		0.1	0.12						砂糖	0.08	0.1	
		0.01	0.01						牛乳たっぷりコアハーロア(フレック)	50	50	
									フレック牛乳たっぷりコアハーロア(Fe)			

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) 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	減量麦ごはん		精白米 1等級	56 0	・縦割りパン		・パン55g	0 0
		強化米	0.21 0			強化米	0.17 0			・パン65g	65 0
		押し麦	7 0			押し麦	5.6 0			パン加工質 縦横スライス	1 0
		精白米 1等級	0 90			精白米 1等級	0 72			・パン65g	0 0
		強化米	0 0.27			強化米	0 0.21			・パン85g	0 85
		押し麦	0 9			押し麦	0 7.2			パン加工質 縦横スライス 85g以上	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
えび団子汁(200ml)	19	えびホール(鉄・Ca)	30 36	みそラーメン(麺なし)		豚肉ももミンチ	20 24	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 9.6
		たまねぎ	10 12			白ねぎ	5 6			さつまいも	28 33.6
		だいこん	15 18			冷とうもろこし	10 12			はくさい	28 33.6
		にんじん	10 12			たまねぎ	20 24			たまねぎ	25 30
		えのきたけ	10 12			にんじん	15 18			にんじん	15 18
		冷カット小松菜	15 18			にら	5 6			冷カットほうれん草	10 12
		干しいたけスライス(国産)	0.5 0.6			大豆もやし	15 18			調理用牛乳	30 36
		出し昆布	1 1.2			にんにく	0.3 0.36			調7 クリームシチュー	9 10.8
シ		混合削り節	1.5 1.8			しょうが	0.1 0.12			調10 コンソメゴールド	0.2 0.24
		こいくちしようゆ	1.5 1.8			純正ごま油	0.4 0.48			こしょう(100%)	0.02 0.02
		うすくちしようゆ	2 2.4		調12 トウバジンヤン130gユウキ	0.2 0.24			食塩	0.04 0.05	
		食塩	0.15 0.18		調11 中華スープ	1 1.2	ツナドッグ	セ	まぐろ油漬フレーク	30 36	
鮭の塩焼き(小40g・中50g)		鮭切り身40g	40 0			こいくちしようゆ	1 1.2			たまねぎ	18 21.6
		鮭切り身50g	0 50			麦みそ	5 6			にんじん	10 12
牛肉とじがいものきんぴら		牛肉ももスライス	10 12			赤みそ	5 6			青ビーマン	5 6
		じゃがいも	20 24			白いりごま	0.8 0.96			オリーブ油	0.5 0.6
		にんじん	5 6			白すりごま	0.8 0.96			調17 特製カレー・パウダー	0.01 0.01
		冷凍千切りごぼう	5 6			食塩	0.1 0.12			調10 コンソメゴールド	0.2 0.24
		冷かたさやいんげん(国産)	2 2.4			こしょう(100%)	0.02 0.02			調4 トマトケチャップ 3Kg	10 12
		切りこんにやく	5 6	麺のみ		学校給食用ちゃんぽん麺	32 38.4			食塩	0.11 0.13
		白すりごま	1 1.2			サラダ油	1 1.2			こしょう(100%)	0.01 0.01
		純正ごま油	0.5 0.6	エビチリ		えびフリッター	40 48				
		砂糖	0.7 0.84			菜種油	4 4.8				
		清酒	1 1.2			白ねぎ	8 9.6				
		こいくちしようゆ	2.4 2.88			しょうが	0.1 0.12				
		食塩	0.04 0.05			にんにく	0.2 0.24				
		本みりん	0.9 1.08			冷グリンピース	3 3.6				
							0.3 0.36				
								調4 トマトケチャップ 3Kg	4.5 5.4		
								エビチリース(甘口)	3 3.6		
								トウバジンヤン130gユウキ	0.1 0.12		
								こいくちしようゆ	0.3 0.36		
								純正ごま油	0.3 0.36		
								でん粉	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。

※「木粉ハム」は、**県産木粉10%、県産小麦粉90%**を使用しています。
※学校給食で使用的する海産物(ワカメ(ご飯食む)、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貝殻類(エビ カニ 類目)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) 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	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	大根のとろとろ煮	工	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			冷グリンピース	4 4.8
調11		中華スープ	1 1.2			うすくちしようゆ	4 4.8			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			こくまろカレーフレークブロンド	3.5 4.2
		こいくちしようゆ	0.5 0.6			食塩	0.1 0.12			特製カレーパウダー	0.05 0.06
		うすくちしようゆ	1.8 2.16			本みりん	3 3.6			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			ウスターーソース	1 1.2
		食塩	0.05 0.06			でん粉	1.7 2.04			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
ヤンニヨムチキン	ネ	鶏肉(角切り粉付)	50 60			しょが	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		ハート型ハンバーグ 60	0 60
		ににく	0.2 0.24			清酒	0.4 0.48	ハートのフルーツポンチ		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			パイン(缶)	20 24
		こいくちしようゆ	1.7 2.04			にんじん(周南産)	6 7.2		8	カットセリーリンゴ	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	純だし粉末	0.12 0.14				
		いよかん				いよかん	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
ボトニー(カクテルウインナー)		カクテルウインナー	25 30			押し麦	0 9	肉団子のスープ	二	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			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		安心スープ	1 1.2
		うすくちしようゆ	1.8 2.16			ににく	0.2 0.24			うすくちしようゆ	0.8 0.96
		食塩	0.2 0.24			しょうが	0.2 0.24			こいくちしようゆ	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
あじのアングレーズ		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	トウバンジヤン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	ノンエッグ・ハーフ&M 1kg	20 20
12		砂糖	2 2.4			砂糖	0.8 0.96			たまねぎ	20 20
調1		ウスターーソース	2 2.4			こいくちしようゆ	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				
						ボーケッシュうまい(小2・中3)	36 0				
						ボーケッシュうまい	0 54				
						炒めビーフン	6 7.2				
						ビーフン(米)	10 12				
						天	20 24				
						にんじん	5 6				
						キャベツ	15 18				
						調10	コンソメゴールド				
							こいくちしようゆ	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)				2月20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) 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	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			強化豆腐	30 36
ク		さつまいも	30 36			砂糖	0.7 0.84			たまねぎ	15 18
		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
		切りこんにゃく	10 12			本みりん	0.6 0.72			えのきだけ	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			かまぼこ	5 6			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	④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	あづき 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)				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
ニヨッキボロネーゼ	21	おじやがもちボール	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	韓国風肉じやが		牛めし	20 24
		にんじん	20 24			カット緑豆春雨	3 3.6			ちくわ	15 18
		たまねぎ	60 72			にんじん	10 12			じやがいも	70 84
		トマト水煮ダイス(1号缶)	20 24			たまねぎ	30 36			たまねぎ	35 42
		冷グリンピース	10 12			名水もやし	25 30			にんじん	15 18
		にんにく	0.2 0.24			えのきだけ	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			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				
					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) 桜の節句献立				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(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	ちらし寿し		米飯(精白米)70g	70 0	・パン	●	・パン45g	0 0
	●	・パン65g	0 65			強化米 0.21g	0.21 0		●	・パン55g	0 0
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206	7	ちらし寿し(炊飯用)	24 0		●	・パン65g	65 0	
焼きそば	1	焼きそば麺	30 36			米飯(精白米)90g	0 90		●	・パン85g	0 85
		豚肉ももスライス	20 24			強化米 0.27g	0 0.27	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206
イ		かまぼこ	10 12	7	ちらし寿し(炊飯用)	0 30.85		コーンボタージュ	コ	カットベーコン	5 6
		りょくとうもやし	25 30			飲用牛乳200ml	206 206			じゃがいも	30 36
		にんじん	15 18	牛乳	8	やわらか彩り野菜つみれ	35 42			たまねぎ	35 42
		たまねぎ	25 30	キ		強化豆腐	30 36			にんじん	10 12
		キャベツ	35 42			にんじん	10 12			冷ホールコーン	8 9.6
		サラダ油	0.5 0.6			たまねぎ	20 24			スイートコーン(クリーム)	8 9.6
調1		ウスターソース	5 6			えのきたけ	8 9.6			バセリ	0.5 0.6
2		とんかつソース	4 4.8			カットわかめ	0.5 0.6	調8		ポタージュエースコーン	9 10.8
		こしょう	0.04 0.05			葉ねぎ(青ねぎ)	5 6		コーンメゴールド	0.3 0.36	
フルーツミックス		みかん缶(国産)	14 16.8	シ		出し昆布	1 1.2		調4	トマトケチャップ	0.02 0.02
		バイン缶	14 16.8			混合削り節	2 2.4			照焼きハンバーグ	9 60 0
		黄桃缶	14 16.8			こいくちしょうゆ	1 1.2		9	ハンバーグ(鶏肉&豚肉)	60 0
3		ナタデココシロップ漬け	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
4		カカテルゼリー(冷凍)	14 16.8			酒	1 1.2			しょうが	0.1 0.12
バテチョコ	5	チョコクリーム	15 15			食塩	0.1 0.12			にんにく	0.1 0.12
(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	鶏肉(県産・角切り粉付)	40 48			こいくちしょうゆ	1.3 1.56
						洗いごぼう斜め切り	25 30			本みりん	2 2.4
						葉種油	6.5 7.8			調4	トマトケチャップ
						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			まぐろ水煮フレーク	8 9.6
				いちご(2個)		海藻サラダ				海藻サラダ	0.9 1.08
					いちごM	30 30				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

3月5日 (木曜日)				3月6日 (金曜日)				3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) 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85g	0 85
		強化米	0 0.27			強化米	0 0.27			牛乳	
		おお麦(押し麦)	0 9			おお麦(押し麦)	0 9			飲用牛乳200ml	206 206
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206	牛乳		春野菜のクリーム煮	206 206		コ	カットベーコン	3 3.6
肉じゃが		豚肉ももスライス	15 18	チキンカレー		鶏肉手羽角切り(皮なし)	25 30			たまねぎ	30 36
ア	ちくわ	15 18				じゃがいも	60 72			にんじん	15 18
	じやがいも	80 96				にんじん	20 24			じやがいも	35 42
	にんじん	20 24				たまねぎ	50 60			キャベツ	30 36
	たまねぎ	40 48				冷グリーンピース	5 6			アスパラガス	10 12
	糸こんにゃく	20 24				にんじん	0.3 0.36	調10		コンソメゴールド	0.05 0.06
	冷グリーンピース	4 4.8				じょうが	0.2 0.24	調7		クリームシチュー	8.5 10.2
	サラダ油	0.3 0.36				サラダ油	0.5 0.6			こしょう	0.02 0.02
	砂糖	1.8 2.16				こいくちしょうゆ	0.2 0.24			サラダ油	0.3 0.36
	こいくちしょうゆ	5 6				11 13.2		セ		まぐろ油漬フレーク	10 12
	酒	2 2.4				シャキシャキひじきサラダ				れんこん(スライス)(国産・3mm)	12 14.4
さばの味噌煮	11	さばの味噌煮	50 0	調1		ウスターソース	0.3 0.36			冷カットほれん草	5 6
11		さばの味噌煮	0 70	調4		トマトケチャップ	0.5 0.6			名水もやし	5 6
りんご		りんご(35玉入り)	43 43			こいくちしょうゆ	0.3 0.36			にんじん	3 3.6
						30 36				しそひじき	2 2.4
						15 18				調22	
						6 7.2				野菜いっぱいドレッシング(和風)	6 7.2
						13				14 いちごジャム	15 15
						豆乳パンナコッタ	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 3月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

0

3月10日 (火曜日)				3月11日 (水曜日)				3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) 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	0 カンパン		カンパン	38 38	麦ごはん		精白米 1等級	70 0
		強化米	0.21 0	0 牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			強化米	0.21 0
		おお麦(押し麦)	7 0	0 スパゲッティミートソース		ハーフスパゲッティ	28 33.6			おお麦(押し麦)	7 0
		精白米 1等級	0 90			オリーブ油	0.3 0.36			精白米 1等級	0 90
		強化米	0 0.27			豚肉ももミンチ	20 24			強化米	0 0.27
		おお麦(押し麦)	0 9			大豆ミート そぼろ	3 3.6			おお麦(押し麦)	0 9
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			にんにく	0.2 0.24	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206
豚汁		豚肉ももスライス	10 12			にんじん	20 24	わかめスープ		手羽スライス	5 6
オ		冷凍生揚げ	30 36			たまねぎ	50 60			強化豆腐(冷凍)	30 36
		さつまいも	30 36			バセリ	0.5 0.6			たまねぎ	30 36
		だいこん	20 24			オリーブ油	0.5 0.6			にんじん	10 12
		にんじん	10 12			こしょう	0.02 0.02			えのきたけ	5 6
		板こんにゃく	15 18			トマトケチャップ	15 18			カットわかめ	0.6 0.72
		冷千切りごぼう(国産)	10 12			ウスターソース	2 2.4			冷カットチゲンサイ	6 7.2
		葉ねぎ(青ねぎ)	5 6			セ まぐろ油漬フレーク	8 9.6			中華スープ	0.8 0.96
		煮干しだし用	2 2.4			フ しそひじき	2 2.4			食塩	0.1 0.12
		麦みそ	9.5 11.4			純正ごま油	1 1.2			こいくちしょうゆ	0.8 0.96
いわしの生姜煮	15	いわし生姜煮	40 0			穀物酢	2.5 3			うすぐちしょうゆ	1.2 1.44
	15	いわし生姜煮	0 50			砂糖	1 1.2			白いりごま	1 1.2
塩昆布あえ		キャベツ	30 36			豚キムチ				純正ごま油	1 1.2
		きゅうり	10 12			ス 白菜キムチ				こしょう	0.03 0.04
		にんじん	5 6			豚肉ももスライス				豚肉	30 36
16		塩昆布	1.5 1.8			名水もやし				白菜	15 18
		こいくちしょうゆ	0.5 0.6			にんじん				名水	10 12
		純正ごま油	0.5 0.6			にら				砂糖	15 18
		マンゴーアセロラゼリー	17			純正ごま油				こいくちしょうゆ	3 3.6
						キムチ				酒	0.2 0.24
						おさつスティック				おさつスティック	0.5 0.6
											0 5

3月13日 山口県の郷土料理 (金曜日)				3月16日 (月曜日)				3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(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
わかめ煮ごはん		精白米 1等級	70 0	・黒糖パン	●	・パン45g	0 0	麦ごはん		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55g	65 0			おお麦(押し麦)	7 0
		わかめご飯の素(Fe)	1.73 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
		わかめご飯の素(Fe)	0 2.21			パン加工質 混入2類	0 1			親子丼	45 54
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			鶏卵 L	20 24
けんちよう		手羽スライス	10 12	かぼちゃ入りニヨッキロネー	20	おじやももボール(かぼちゃ)	30 36			手羽スライス	15 18
工		木綿豆腐(県産)	65 78			豚肉ももミンチ	15 18			ちくわ	15 18
オ		冷凍生揚げ	5 6			大豆ミート そぼろ	5 6			にんじん	15 18
		切りこんにゃく	10 12			マジカルム(スライス)	5 6			たまねぎ	50 60
		冷さといも	20 24			にんじん	20 24			干しいたけスライス(国産)	0.5 0.6
		だいこん	55 66			たまねぎ	60 72			葉ねぎ(青ねぎ)	5 6
		にんじん	15 18			トマト水煮ダイス缶	20 24			昆布	1 1.2
		干しこいじたけスライス(国産)	0.5 0.6			冷グリーンピース	7 8.4			砂糖	0.8 0.96
		サラダ油	0.5 0.6			にんにく	0.2 0.24			こいくちしょうゆ	4 4.8
		砂糖	1.5 1.8			オリーブ油	0.3 0.36			本みりん	1 1.2
		こいくちしょうゆ	5.5 6.6			調10 コンソメゴールド	1 1.2			酒	1 1.2
		本みりん	1.5 1.8			調4 トマトケチャップ	8 9.6			食塩	0.06 0.07
調9		純だし	0.5 0.6			調21 デミグラスソース(缶)	7 8.4			野菜のしそひじき和え	12 14.4
		酒	1 1.2							名水もやし	20 24
あじの南蛮漬	19	あじ小口切りでん粉付	40 48							キャベツ	8 9.6
		葉種油	4 4.8							きゅうり	8 9.6
		たまねぎ(周南産)	15 18							にんじん	8 9.6
		にんじん	5 6							しそひじき	3 3.6
		砂糖	2.2 2.64							こいくちしょうゆ	1 1.2
		こいくちしょうゆ	2.2 2.64							砂糖	0.5 0.6
		穀物酢	3.5 4.2								
		調12 豆板醤	0.1 0.01								
いよかん		いよかん 2L	37.5 37.5								

※「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

0

3月18日 (小)卒業お祝い献立 (水曜日)				3月19日 (木曜日)				3月23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
・小パン	●	・パン45g	45 0	麦ごはん		精白米 1等級	70 0	・パン	●	・パン45g	0 0
	●	・パン65g	0 65			強化米	0.21 0		●	・パン55g	0 0
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			おお麦(押し麦)	7 0		●	・パン65g	65 0
ポークピーンズ		豚肉もも角切り	20 24			精白米 1等級	0 90		●	・パン85g	0 85
		水煮大豆(国産)	20 24			強化米	0 27	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206
		じゃがいも	40 48			おお麦(押し麦)	0 9	23		チキンフランクスライスFeCa	15 18
		にんじん	20 24	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			じゃがいも	50 60
		たまねぎ	55 66	マーボー豆腐		強化豆腐(冷凍)	100 120			にんじん	20 24
		かっさやいんげん(国産)	5 6			豚肉ももミンチ	20 24			たまねぎ	25 30
		サラダ油	0.3 0.36			にんじん	15 18			キャベツ	25 30
調4		トマトケチャップ	12 14.4			たまねぎ	30 36			冷カットアスパラガス	5 6
調10		コンソメゴールド	1 1.2			たけのこ水煮缶(県産)	10 12			冷凍はなっこりーカット山口県産	5 6
		砂糖	0.2 0.24			白ねぎ	5 6		ツ	チキンスープ	3 3.6
調1		ウスターーソース	0.4 0.48			にんにく	0.2 0.24		調10	コンソメゴールド	1 1.2
		こしょう	0.02 0.02			しょうが	0.2 0.24			うすくちしょうゆ	0.6 0.72
コーンキャベツ	コ	カットベーコン	5 6			干しいたけスライス(国産)	0.5 0.6			食塩	0.2 0.24
		キャベツ	35 42			食塩	0.04 0.05			こしょう	0.02 0.02
		冷ホールコーン	10 12			赤みそ	4 4.8	チキンカツ	24	チキンカツ	40 0
		サラダ油	0.2 0.24			砂糖	1 1.2			菜種油	4 0
調10		コンソメゴールド	0.2 0.24			こいちらしゅうゆ	2.5 3	チキンカツ		チキンカツ	0 50
		食塩	0.1 0.12			オイスターーソース	0.2 0.24			菜種油	0 5
		こしょう	0.02 0.02			中華スープ	0.5 0.6	マーシャルビンズ	25	マーシャルビンズ	10 10
(小)お祝いデザート	10	いちごのお祝いケーキ	45 0			純正ごま油	0.3 0.36			マーシャルビンズ	0 15
(中)ヨーグルト	21	ヨーグルト	0 70			豆板醤	0.2 0.24				
						でん粉	1.8 2.16				
						ハムと春雨の中華サラダ					
						ケ					
						チキンハム短冊	6 7.2				
						カット緑豆春雨	4.5 5.4				
						キャベツ	25 30				
						きゅうり	8 9.6				
						にんじん	5 6				
						白いりごま	0.5 0.6				
						白すりごま	0.5 0.6				
						調20 青じそドレッシング	6 7.2				
						味付けのり	22 1食味付け海苔				
							1.25 1.25				

3月24日 (火曜日)				3月25日 (水曜日)				3月26日 (木曜日)			
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	●	・パン45g	0 0				
		強化米	0.21 0		●	・パン55g	0 0				
		おお麦(押し麦)	7 0		●	・パン65g	65 0				
		精白米 1等級	0 90		●	・パン85g	0 85				
		強化米	0 0.27			黒糖(パン混入用)	13 0				
		おお麦(押し麦)	0 9			パン加工質 混入2類	1 0				
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206								
ハヤシライス		牛肉ももスライス	17 20.4								
		じゃがいも	30 36	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206				
		にんにく	0.2 0.24								
		にんじん	20 24								
		ぶなしめじ	8 9.6								
		マッシュルーム(スライス)	8 9.6								
		たまねぎ	60 72								
		冷グリーンピース	5 6								
		トマト水煮ダイス缶	10 12								
		サラダ油	0.5 0.6								
		食塩	0.04 0.05								
		ハヤシレー	13 15.6								
		コンソメゴールド	0.3 0.36								
調10		トマトケチャップ	2 2.4								
		砂糖	0.3 0.36								
		こしょう	0.02 0.02	野菜のカレー炒め	コ	カットベーコン	10 12				
		赤ワイン	0.6 0.72			名水もやし	10 12				
ひじきとツナのソテー		芽ひじき	1.2 1.44			キャベツ	35 42				
		まぐろ水煮フレーク	15 18			青ビーマン	5 6				
		キャベツ	35 42			にんじん	5 6				
		にんじん	10 12		調10 コンソメゴールド	0.3 0.36					
		サラダ油	0.3 0.36		調17 特製カレー・パウダー	0.15 0.18					
		白すりごま	2 2.4			サラダ油	0.3 0.36				
		コンソメゴールド	0.3 0.36			食塩	0.15 0.18				
		食塩	0.12 0.14	清見		清見L	56 56				
		こしょう	0.01 0.01								
黒糖ビーンズ	27	ころりん黒糖豆	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。