

令和7年度

第1回

周南市学校給食センター給食協議会

(熊毛地区)



日時：令和7年7月4日（金）15時30分から

場所：周南市立大河内市民センター 1階図書室

令和7年度第1回周南市学校給食センター給食協議会

(熊毛地区)

1 会 長 挨 拶

2 議 題

(1) 1学期の献立について

(2) 2学期の献立について

(3) その他

令和 7 年度 1 学期献立

2025年

4月こんだて

入学・進級
おめでとう

周南市立熊毛学校給食センター

今月の給食目標 給食の準備を きちんとしよう ★机の上を きれいにしよう ★正しい身支度 マスクは はきと くち かみのは を いれる	8(火) オレンジ コッパン ツナと やさいの ソテー ポトフ	9(水) しおこんぶ さばの しおやき むぎ ごはん あえ みそしる	10(木) ほうれんそうの たまご のりごまあえ たまご やき ゆかり むぎごはん にく じゃが	11(金) キャベツの じゃがいも スパゲッティ ミートソース コッパン
	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず たまねぎ だいこん にんじん セロリ パセリ キャベツ パン (こむぎこめこ) じゃがいも あぶら ほうれんそう オレンジ 626 22.6 753 26.4 各小学校、熊毛中1年 なし	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず にんじん たまねぎ ねぎ キャベツ きゅうり こめ むぎ じゃがいも 626 22.6 753 26.4 三丘小1年、高水小1年 勝間小1年、大河内小1年	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず しそ たまねぎ にんじん ねぎ ほうれんそう キャベツ こめ むぎ じゃがいも こんにゃく あぶら さとう ごま 579 18.8 783 26.0 高水小1年、勝間小1年、大河内小1年 なし	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず にんにく にんじん たまねぎ トマト キャベツ パン (こむぎこめこ) スパゲッティ オリーブ油 さとう あぶら 626 25.4 773 30.7 高水小1年、勝間小1年、大河内小1年 なし
	14(月) フルーツ ポンチ むぎ ごはん チキン カレー	15(火) こまつなと コーンの ソテー コッパン にくだんごの ケチャップに	16(水) コールスロー サラダ チキン カツ わかめ むぎごはん すまし じる	17(木) ひじきとだいずの いためもの むぎごはん おやこどん
ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず にんじん たまねぎ しょうが しょうが りんご パナ みかん こめ むぎ じゃがいも あぶら セリ 680 18.3 808 20.9 大河内小1年 なし	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず たまねぎ ぶなしめじ えだまめ こまつな キャベツ とうもろこし パン (こむぎこめこ) じゃがいも あぶら さとう 568 21.0 721 26.1 各小学校、熊毛中1年 なし	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず わかめ たまねぎ えのきたけ ねぎ キャベツ とうもろこし こめ むぎ あぶら ドレッシング タルト 691 22.1 819 25.5 三丘小1年、高水小1年、勝間小1年、大河内小1年	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず にんじん たまねぎ ごぼう ねぎ こめ むぎ さとう でんぶ ごまあぶら ごま 657 28.3 786 33.0 高水小1年、勝間小1年、大河内小1年 なし	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり とうもろこし パン (こむぎこめこ) マカロニ じゃがいも あぶら さとう アーモンド 640 22.4 805 27.9 高水小1年、勝間小1年、大河内小1年 なし
21(月) ピーナッツ (中学校のみ) むぎ ごはん ホイコーロー ちゅうかコーン たまごスープ	22(火) カラフル かいそう サラダ コッパン クリーム シチュー	23(水) フロッコリーの しおゆで ステーキ パテ・カレー むぎ ごはん コンソメ スープ	24(木) アスパラガスの ごまマヨサラダ むぎ ごはん ハッシュド ポーク	25(金) しろみぎなの バーベキュー ソース コッパン アルファベット スープ
ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず たまねぎ にんじん キャベツ チンゲンサイ ピーマン しょうが こめ むぎ ごまあぶら でんぶ あぶら ハニピーナッツ (中学校のみ) 603 23.1 797 29.2 各小学校、熊毛中1年 なし	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり とうもろこし パン (こむぎこめこ) じゃがいも あぶら アーモンド ドレッシング 592 22.6 752 28.0 各小学校、熊毛中1年 なし	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず たまねぎ にんじん ぶなしめじ フロッコリー こめ むぎ じゃがいも さとう 601 21.6 694 23.7 三丘小1年、高水小1年、勝間小1年、大河内小1年	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず たまねぎ にんじん にんにく アスパラガス キャベツ とうもろこし こめ むぎ じゃがいも さとう マヨネーズ ごま 640 19.5 763 22.3 高水小1年、勝間小1年、大河内小1年 なし	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず たまねぎ にんじん とうもろこし エリンギ パセリ りんご にんにく パン (こむぎこめこ) マカロニ じゃがいも でんぶ あぶら さとう 630 25.4 797 31.2 高水小1年、勝間小1年、大河内小1年 なし
28(月) ヨーグルト れんこんの きんぴら 小 ごはん かやく うどん	29(火) 昭和の日 こんだて ★牛乳は毎日つきます (★毎月19日は「食育の日」です) おもなざいりょう (たべもののはたらき) はるさめの ごますあえ むぎ ごはん マーボ どうふ	30(水) しょうが にんにく ほししいだけ あかみそ しらすぼし しょうが にんにく ほししいだけ あかみそ しらすぼし はるさめの ごますあえ マール どうふ	おもな働きによる食品のグループ分け 黄 赤	
ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず にんじん たまねぎ ねぎ れんこん きょういんげん こめ うどん ごまあぶら さとう ごま 584 22.2 682 24.8 各小学校、熊毛中1年 なし	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず にんじん たまねぎ ねぎ れんこん きょういんげん こめ うどん ごまあぶら さとう ごま 584 22.2 682 24.8 各小学校、熊毛中1年 なし	ぎゅうにゅう ふだにく まぐろみず しょうが にんにく ほししいだけ あかみそ しらすぼし しょうが にんにく ほししいだけ あかみそ しらすぼし	おもな働きによる食品のグループ分け 黄 赤	

給食は、3つの働きをもつ食べ物を組み合わせて献立を考えています。健康な体づくりのためには、いろいろな食品を組み合わせることが大切です。

給食は、3つの働きをもつ食べ物を組み合わせて献立を考えています。健康な体づくりのためには、いろいろな食品を組み合わせることが大切です。

2025年

5月こんだて

周南市立熊毛学校給食センター

こんだて 今月の給食目標 いしき た 食事のマナーを意識して食べよう ① よい姿勢で食べよう ひじをつかない せすじをのぼす よいせいだね! 足はゆかにつける ② 食べている途中で立ち歩かない ③ 食事にふさわしい話をしよう おしらせ ◎ 食物アレルギーのある方に対応するため、「詳細な献立表」や「原材料配合表」を提供しています。ご希望の方は学校にお申し出ください。 ◎ 魚の骨には気をつけて食べてください。			
こんだて ★牛乳は毎日つきます (★毎月19日は「食育の日」です) おもなざいりょう (たべもののはたらき) 赤 おもに体をつくるものになる食品 緑 おもに体の調子を整えるものになる食品 黄 おもにエネルギーのもとになる食品 1(木) こどもの日 かつおのあげ ゆかり むぎごはん わかたけ じる 2(金) ツナ サラダ ラザーニャ コッパ パン ミネスト ローネ 3(土) たまねぎ キャベツ にんじん セロリー きゅうり にんにく とうもろこし トマト 4(日) パン (にむぎこめこ) マカロニ じゃがいも さとう ラザーニャ マヨネーズ エネルギーkcal/たんぱく質 小学校 中学校 641 28.8 762 33.2			
5(月) チキンチキン ごぼう むぎ ごはん ぶたじる 6(土) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 7(日) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 8(月) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 9(火) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 10(水) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 11(木) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 12(金) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 13(土) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 14(日) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 15(月) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 16(火) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 17(水) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 18(木) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 19(金) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 20(土) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 21(日) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 22(月) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 23(火) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 24(水) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 25(木) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 26(金) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 27(土) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 28(日) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 29(月) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 30(火) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ 31(水) だいにん ごぼう ねぎ えだまめ			

2025年

6月こんだて

周南市立熊毛学校給食センター

2(月) ぶたキムチ むぎごはん おじゃかもちじる 202 202 202 三丘小、熊毛中 なし	3(火) いちごジャム スッキーニのソテー にくだんこのスープ 204 678 25.1 熊毛中1年 なし	4(水) ちくぜんに ごもく たまごやき ゆかり むぎごはん もやしのみそしる 240 724 27.7	5(木) ごますあえ ししゃも フライ むぎごはん じゃがいものつべいじる 20.4 743 26.1	6(金) こまつなのソテー ミンチボール シチュー コッパパン 23.1 773 28.7 三丘小5年、高水小3・4・5年 大河内小5年、八代小5年 } なし
9(月) チーズ やきそばちゃん むぎごはん いわしつみれじる 246 713 27.5 八代小なし	10(火) 給食費メニュー だいこん2しゅるい よくかむサラダ ジョア きんぴら スパゲッティ 25.1 787 29.6	11(水) うめがつつお あえ さばのしおやき むぎごはん はんぺんじる 25.1 748 29.1	12(木) アーモンド チンジャオロース むぎごはん ワンタンスープ 20.3 738 25.1	13(金) カレーやさんのなぞドレッシング サラダ ナン キーマカレー 26.2 713 31.7 八代小1・2・3・4年なし
16(月) 地場産給食 あじのきなこあげ むぎごはん かきたまじる 27.5 722 30.1	17(火) 地場産給食 チキンウィナー かぼちゃのポタージュ むぎごはん おやこどん 26.2 772 31.1	18(水) 地場産給食 ひじきとだいずのもの むぎごはん おやこどん 25.9 752 30.2	19(木) がぶつと食べよう 山口 チキンチキン れんこん むぎごはん なすのみそしる 23.0 738 26.6	20(金) 地場産給食 だいこんサラダ ポーク ビーンズ コッパパン 26.2 790 32.2
23(月) あじのなんばんづけ むぎごはん とうふじる 25.5 727 29.5	24(火) スペインの料理 オレンジ ソパ・デ・アホ コッパパン 25.2 752 31.0	25(水) 沖縄県の料理 ゴーヤチャンプル むぎごはん もずくスープ 22.6 688 26.0	26(木) もやしのじゃこあえ コーン しゅうまい むぎごはん なすいり マーボとうふ 24.4 747 29.2	27(金) ブロッコリーのしおゆで オムレツ アップル パン ポテト スープ 25.1 761 29.7
30(月) 愛媛県産の料理 もぶり むぎごはん ぶたじる 21.4 718 24.5	お知らせ ◎ 食物アレルギーのある方に対応するため、「詳細な献立表」や「原材料配合表」を提供しています。ご希望の方は学校にお申し出ください。 ◎ 魚の骨には気をつけて食べてください。			
今月の給食目標 歯と骨をじょうぶにする食事をしよう ★ 4日～10日は、よくかむ献立になっています。 しっかりかむと 体によいことが たくさんあるよ!! 消化を助ける 虫歯を防ぐ 脳の働きを良くする 8020運動 80歳まで20本以上の歯を目指そう!!				

2025年

7月こんだて

周南市立熊毛学校給食センター

こんだて				1(火)				2(水)				3(木)				4(金)			
☆ 牛乳は毎日つきます (☆ 毎月19日は「食育の日」です) おもなざりょう (たべもののはたらき)				しろみぎかなの パーベキュー ソース アルファベット スープ コッペパン				きゅうりとちやしの ちゅうかつけ ぎょうざ むぎ ごはん サン ラータン				やさいたっぷり みそいため れいとう みかん むぎ ごはん とりだんご じる				パ스타 サラダ ミートボールと だいすの ケチャップに コッペパン			
エネルギーkcal/たんぱく質g 小学校 中学校				616 256 779 314				577 219 706 260				612 211 721 239				604 239 766 299			
7(月)				8(火)				9(水)				10(木)				11(金)			
七ヶ岳立 しょうがたコロッケ わかめ むぎごはん たなばた ゼリー				ラタトゥイユ ミルク スープ コッペパン				ゆで キャベツ チキン なんばん むぎ ごはん さぶじる				キャベツの じゃこいため なっとう むぎ ごはん にく じゃが				キャロット サラダ アンサンブル エッグ コッペパン しゅうなん スープ			
689 207 797 230				601 217 760 269				722 247 848 284				614 210 722 239				580 252 717 300			
14(月)				15(火)				16(水)				17(木)				18(金)			
ゆかり あえ いわしの しょうがに むぎ ごはん なつやすみの みそしる				トンカツソース ゆで キャベツ ロイヤル カツ チキン スープ スープ				スタミナ いため ヨーグルト むぎ ごはん とうがんの たまごスープ				すいか なつやすみの カレー むぎ ごはん				ゼリーいり フルーツミックス コッペパン マカロニの クリームに			
573 214 689 250				682 255 821 302				626 243 733 276				620 179 733 205				670 236 842 292			

今月の給食目標

夏を元気に過ごそう

年々暑さが厳しくなっています。暑いと食欲が落ち、食生活が乱れやすくなります。長い夏休みを元気に過ごせるよう、日々の食生活を見直してみましょう。

なつやすみ、けんこうに!

生もの、肉の生焼けに注意。中までしっかり火を通しましょう。	冷たいものの食べすぎ、飲みすぎに注意しましょう。	野菜は体の調子を整えます。毎食必ず食べましょう。	好ききらいを克服! 夏休み中にチャレンジしてみましょう。	ミルク(牛乳)や乳製品も、できれば毎日とりましょう。
計画を立てて1日を有意義に過ごしましょう。おやつは時間と量を決めて。	うんちの形やおしっこは自分の体の状態を知らせる「お便り」です。	こまめな水分補給で熱中症を防ぎましょう。ふだんは水か麦茶で。	海の幸、魚や海そうに、は体によいはたらきをする栄養がたくさんあります。	日本の伝統食、豆腐、納豆、みそなどの大豆製品、発酵食品を活用しましょう。

おしらせ

- ◎ 食物アレルギーのある方に対応するため、「詳細な献立表」や「原材料配合表」を提供しています。ご希望の方は学校にお申し出ください。
- ◎ 魚の骨には気をつけて食べてください。

給食賞「野菜たっぷりみそ炒め」3日(木)

毎年夏に市健康づくり推進課が野菜メニューコンクールを行っています。昨年度の入賞作品を給食用にアレンジして3日(木)に取り入れています。

材料(2人分)

にんじん	10g	豚肉	30g
たまねぎ	40g	さとう	小さじ1
ごぼう	20g	みそ	小さじ1
れんこん	20g	みりん	小さじ1
えのきたけ	10g	すりごま	小さじ1
ぶなしめじ	10g	しょうゆ	少々
切干大根	2g		

つくってみよう!

6年生のみなさん、ご応募お待ちしております!!

令和 7 年度 2 学期献立（案）

周南市立熊毛学校給食センター

※「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。

周南市立熊毛学校給食センター

新人戦がんばろう献立

東京都の料理

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(が飯含む)、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)等が含まれていることがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

※「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、しらすが、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。

周南市立熊毛学校給食センター

※「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、しらすが、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。

周南市立熊毛学校給食センター

豆腐の日

お月見献立

※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、しらすが、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。

周南市立熊毛学校給食センター

※「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。

周南市立熊手学校給食センター

※「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魚卵類(エビ、カニ、貝類等)が含まれていることがあります。

周南市立熊毛学校給食センター

※「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、しらすが、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。

周南市立熊手学校給食センター

※「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。

周南市立熊毛学校給食センター

※「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、しらすがえり、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、微細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。

周南市立熊毛学校給食センター

※「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 12月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

12月1日 (月曜日)				12月2日 (火曜日)				12月3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	
麦ごはん(12~3月)		精白米	70 0	コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3 0	麦ごはん(12~3月)		精白米	70 0	
		強化米	0.21 0			県産米粉パン(県小麦+米85g)	0 85			強化米	0.21 0	
		山口県産押し麦	7 0			飲用牛乳200ml	206.4 206.4			山口県産押し麦	7 0	
		精白米	0 90			ベーコン(短冊)	10 12			精白米	0 90	
		強化米	0 0.27			じゃがいも	40 48			強化米	0 0.27	
		山口県産押し麦	0 9			たまねぎ	40 48			山口県産押し麦	0 9	
		飲用牛乳200ml	206.4 206.4			にんじん	10 12			飲用牛乳200ml	206.4 206.4	
		木綿豆腐 県産大豆使用350g	30 36			ぶなしめじ	10 12			鉄分強化とうふ	50 60	
		刻み油揚げ	5 6			エリンギ	10 12			鶏肉手羽ミンチ	15 18	
		にんじん	5 6			乾燥バセリ 100g袋	0.5 0.6			だいこん	80 96	
牛乳 豆腐のみそ汁		たまねぎ	20 24	鶏肉とナッツの炒め物		鉄分強化牛乳1L	30 36	牛乳		にんじん	20 24	
		だいこん	10 12			クリームシチュー	7 8.4			干しいたけスライス国産♪	0.8 0.96	
		じゃがいも	25 30			SBシチューフレークN(アレルギーフリー)	0.2 0.24			青ねぎ	4 4.8	
		青ねぎ	3 3.6			サラダ油*	0.5 0.6			にんにく	0.3 0.36	
		かつわかめ 200g袋	1 1.2			食塩*	0.1 0.12			しょうが	0.2 0.24	
		煮干し	2 2.4			コンソメゴールド* 500g袋	0.5 0.6			赤みそ♪♪	6 7.2	
		麦みそ*	11 13.2			鶏肉もも角切り	20 24			純正 ごま油*	1 1.2	
		ししゃもフライ20g(小1、中2)	ししゃもフライ20g			20 0	たまねぎ			15 18	酒*	1 1.2
		菜種サラダ油	2 0			にんじん	7 8.4			こいくちしょうゆ*	0.9 1.08	
		ししゃもフライ20g	0 40			青ピーマン	7 8.4			三温糖*	0.8 0.96	
塩昆布あえ(※パスタ、きゅうり)		菜種サラダ油	0 4	鶏肉とナッツの炒め物		しょうが	0.2 0.24	鶏肉とナッツの炒め物		中華スープ*	0.9 1.08	
		キャベツ	30 36			ガッシュナツ 500g袋	10 12			トウモロコシ130g程度*	0.12 0.14	
		きゅうり	20 24			サラダ油*	0.5 0.6			でんぶん1kg*	1.3 1.56	
		塩昆布(細切り) 200g袋	1.5 1.8			酒*	0.5 0.6			コンシューマイ18g(2個)	0 36	
		こいくちしょうゆ*	0.5 0.6			こいくちしょうゆ*	1.3 1.56			炒めビーフン	6 7.2	
						オイスターソース 1.2kg	1 1.2			平天	10 12	
						でんぶん1kg*	0.5 0.6			キャベツ	10 12	
										たまねぎ	25 30	
										にんじん	5 6	
										サラダ油*	0.5 0.6	
				こいくちしょうゆ*	0.8 0.96							
				中華スープ*	0.2 0.24							
				食塩*	0.1 0.12							
				こしょう*	0.01 0.01							

周南市立熊毛学校給食センター

※「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 12月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

12月17日 (水曜日)				12月18日 (木曜日)				12月19日 (金曜日)						
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			
麦ごはん(12～3月)		精白米	70 0	麦ごはん(12～3月)		精白米	70 0	小コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米45g)	45 0			
		強化米	0.21 0			強化米	0.21 0			県産米粉パン(県小麦+米65g)	0 65			
		山口県産押し麦	7 0			山口県産押し麦	7 0			飲用牛乳200ml	206 4			
		精白米	0 90			精白米	0 90			野菜スープ	5 0			
		強化米	0 0.27			強化米	0 0.27			にんじん	10 12			
		山口県産押し麦	0 9			山口県産押し麦	0 9			たまねぎ	20 24			
		飲用牛乳200ml	206 4			飲用牛乳200ml	206 4			*はくさい(周南市産)	25 30			
		鶏肉ももスライス	15 18			豚肉ももスライス(山口県産)	20 24			じゃがいも	30 36			
		はくさい	20 24			木綿豆腐 県産大豆使用350g	40 48			セロリー	3 3.6			
		ささがきごぼう	10 12			白菜キムチ カット	10 12			乾燥パセリ 100g袋	0.03 0.04			
牛乳 せんべい汁(青森)		にんじん	10 12	キムチなべ		もやし	15 18			こいくちしょうゆ*	1 1.2			
		だいこん	20 24			はくさい	30 36			コンソメゴールド* 500g袋	1 1.2			
		白ねぎ 周南市産	8 9.6			にんじん	10 12			食塩*	0.01 0.012			
		ぶなしめじ	7 8.4			にら 葉生	5 6			こしょう*	0.01 0.01			
		南部小麦かやく煎餅(割れ)	7 8.4			麦みそ*	4 4.8			びよびよグリスビー-40g	40 0			
		煮干し	2 2.4			白みそ	3 3.6			菜種サラダ油	4 0			
		酒*	0.5 0.6			純正 ごま油*	0.5 0.6			びよびよグリスビー-50g	0 50			
		本みりん*	0.5 0.6			酒*	0.3 0.36			菜種サラダ油	0 5			
		こいくちしょうゆ*	4 4.8			本みりん*	1.5 1.8			キャベツ	30 36			
		食塩*	0.1 0.12			こいくちしょうゆ*	0.7 0.84			にんじん	5 6			
⑤いわしの生煮 小松菜のおかか炒め		いわし生煮40g真空(津田)	0 40	春雨のごま酢あえ		中華スープ*	0.2 0.24	クリスマスデザート(セレクト)		冷凍ホールコーン(国産)	5 6			
		冷凍カット小松菜	30 36			トウモロコシ130g程度*	0.1 0.12			フレッシュレッシング1L	6 7.2			
		キャベツ	25 30			カット緑豆春雨 500g袋	5 6			お米deクリスマスチョコケーキ 30g	30 30			
		白いりごま	1 1.2			しらす干し乾燥品(国産)	3 3.6			クリスマスカップデザート 38g	38 38			
		花かつお 500g袋	1 1.2			キャベツ	30 36							
		サラダ油*	0.5 0.6			にんじん	5 6							
		こいくちしょうゆ*	1 1.2			白すりごま	0.5 0.6							
		食塩*	0.1 0.12			穀物酢*	2 2.4							
		純だし*	0.2 0.24			三温糖*	1.3 1.56							
		りんご(36玉、280g程度、正味238g)	30 30			こいくちしょうゆ	1.5 1.8							
★りんご(1/8個)						純正 ごま油*	0.3 0.36							
						食塩*	0.09 0.11							
青森県の料理				クリスマス献立 (セレクトデザート)										