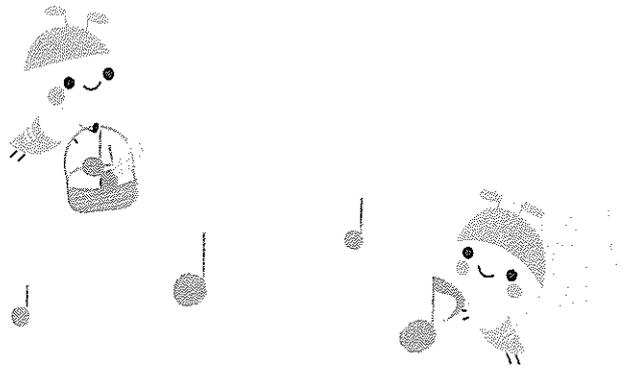


令和7年度

第2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12月25日（木）13時30分から

場所：周南市立熊毛学校給食センター 2階休憩室

# 令和7年度第2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) 2学期の献立について

(2) 3学期の献立について

(3) その他

# 令和 7 年度 2 学期献立

2025年

# 9月こんだて

周南市立熊毛学校給食センター

<p>1(月)</p> <p>はるさめの ごますあえ</p> <p>オレンジゼリー</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>マーボ どうぶ</p>	<p>2(火)</p> <p>ポーク ソテー</p> <p>なつやさいの ポトフ</p> <p>こくとうパン</p>	<p>3(水)</p> <p>アロエ入り フルーツミックス</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>チキン カレー</p>	<p>4(木)</p> <p>ひじきとだいずの にももの</p> <p>れいとうピーチ</p> <p>むぎごはん</p> <p>ぶわふわどん</p>	<p>5(金)</p> <p>りんごジャム</p> <p>チーズ ポテト</p> <p>にくだんごの スープ</p> <p>コッパン</p>
<p>しょうが にんにく ほししいたけ あかみそ しらすぼし</p> <p>にんにく しょうが たまねぎ ねぎ キャベツ</p> <p>にめ むぎ ごまあぶら さとう でんぶん はるさめ ごま ゼリー</p>	<p>たまねぎ とうがん にんにく セロリー えだまめ ピーマン</p> <p>パン (こむぎこめこ) くらざとう じゃがいも あぶら</p>	<p>にんじん たまねぎ にんにく しょうが りんご みかん アロエ</p> <p>にめ むぎ じゃがいも あぶら ゼリー パイナップル もも(おうとう)</p>	<p>にんじん たまねぎ ほししいたけ ねぎ もも(おうとう)</p> <p>にめ むぎ さとう でんぶん ごまあぶら ごま</p>	<p>キャベツ ちやし にんにく たまねぎ ほししいたけ ねぎ パセリ</p> <p>パン (こむぎこめこ) あぶら じゃがいも マーガリン ジャム</p>
660 25.3 781 29.2	672 27.5 858 34.0	673 18.1 801 20.7	674 27.3 796 31.6	677 21.2 739 26.3
<p>8(月)</p> <p>おほかあえ いわしの うめに</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>なつやさいの みそしる</p>	<p>はちみつ レモンゼリー</p> <p>シャキシャキ ひじきサラダ</p> <p>なすとひじきにくの スパゲッティ</p> <p>リパン</p>	<p>しおこんぶ さばの しおやき</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>かきたま じる</p>	<p>ゆでキャベツ ソースカツ</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>すまし じる</p>	<p>ゴールド キウフルーツ</p> <p>チリ ビーンズ</p> <p>ラビオリ スープ</p> <p>せわりパン</p>
<p>なす とうふ わかめ むぎみそ いわしの うめに かつおぶし</p> <p>にんじん たまねぎ かぼちゃ キャベツ ちやし</p> <p>にめ むぎ さとう</p>	<p>たまねぎ にんにく ごなチーズ なす ピーマン にんにく れんこん えだまめ</p> <p>パン (こむぎこめこ) スパゲッティ オリーブゆ マヨネーズ ドレッシング ゼリー</p>	<p>たまねぎ にんじん ねぎ キャベツ きゅうり</p> <p>にめ むぎ でんぶん</p>	<p>にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ キャベツ</p> <p>にめ むぎ あぶら さとう</p> <p>ゆでキャベツ ソースカツ</p>	<p>たまねぎ にんじん パセリ にんにく トマト ゴールド キウフルーツ</p> <p>パン (こむぎこめこ) ラビオリ じゃがいも あぶら さとう</p>
587 25.2 703 29.6	698 26.6 849 32.0	641 25.3 771 29.5	640 23.9 731 25.7	613 24.8 768 30.4
<p>15(月) 敬老の日</p> <p>おしらせ</p> <p>◎ 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。</p> <p>◎ 魚の骨には気をつけて 食べてください。</p>	<p>16(火) ほんかんジャム</p> <p>ほうれんそうの ソテー</p> <p>チキンカツ</p> <p>なすの トマトスープ</p> <p>コッパン</p>	<p>17(水) さんまの かんろに (中学校のみ)</p> <p>ごまつなの ごまあえ</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>ちゃんこ じる</p>	<p>18(木) キャベツの じゃこいため</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>とり じゃが</p>	<p>19(金) かいそうと ツナのサラダ</p> <p>やさい ジュース</p> <p>やきそば</p> <p>リパン</p>
638 28.2 799 35.2	8代小なし	541 19.8 738 30.3	623 20.6 738 23.6	660 25.9 799 31.1
<p>22(月) はつが げんまいり つくね</p> <p>わかめ むぎごはん</p> <p>かぼちゃの みそしる</p>	<p>23(火) 秋分の日</p> <p>こんだて</p> <p>☆ 牛乳は毎日つきます (☆ 毎月19日は「食育の白」です)</p> <p>おもなざいりょう (たべもののはたらき)</p>	<p>24(水) スタミナ いため</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>とうがんの うまに</p>	<p>25(木) ガバオ ライス (<small>こまつな アーモンド (中学校のみ)</small>)</p> <p>タイ料理</p> <p>むぎごはん</p> <p>クイッティオの スープ</p>	<p>26(金) れいとうみかん</p> <p>さかなの マリネ</p> <p>レタス スープ</p> <p>パンパン</p>
<p>かぼちゃ にんじん たまねぎ ねぎ キャベツ はつが げんまいり つくね</p> <p>にめ むぎ ごま</p>	<p>とうがんと つくね あつあげ だいたく あかみそ しょうが</p> <p>にんじん たまねぎ えだまめ ほししいたけ キャベツ ピーマン</p> <p>にめ むぎ じゃがいも あぶら さとう でんぶん ゼリー</p>	<p>とうがんと たまねぎ にんじん えだまめ ほししいたけ キャベツ ピーマン</p> <p>にめ むぎ じゃがいも あぶら さとう でんぶん ゼリー</p>	<p>ぶなしめじ にんじん ちやし キャベツ ねぎ にんにく たまねぎ ピーマン あかピーマン</p> <p>にめ むぎ クイッティオ ごまあぶら さとう アーモンド (中学校のみ)</p>	<p>パイナップル レタス たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ ピーマン みかん</p> <p>パン (こむぎこめこ) じゃがいも あぶら さとう</p>
642 28.4 773 33.0	エネルギーkcal/たんぱく質g 小学校 中学校	659 25.9 779 29.9	622 25.9 760 30.2	658 24.2 832 29.7
<p>29(月) チーズ ハンバーグ</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>たつぶりやさい スープ</p>	<p>30(火) とうりゅう プランジェ</p> <p>ごぼう サラダ</p> <p>コーン チャウダー</p> <p>コッパン</p>	<p>今月の給食目標</p> <p><b>食べ物の働きを知ろう</b></p> <p>食べ物、体の中でののはたらきによって、 おもに3つのグループに分けられます。</p> <p><b>赤</b> く〜んと成長</p> <p><b>緑</b> すこやかバランス</p> <p><b>青</b> もいもいパワー</p> <p>おもに体をつくる</p> <p>おもに体の調子を整える</p> <p>おもにエネルギーになる</p> <p>かたよらないよう、3つのグループの食品をバランスよく食べよう!</p>		
651 23.2 - -	熊毛中なし	680 21.1 842 26.2		

学校給食費(9月)の納付期限は9月30日(火)です。口座振替の方は、前日までに残高確認をお願いいたします。

2025年

# 10月こんだて

周南市立熊毛学校給食センター

<p>今日の給食目標 <b>バランスよく食事をしよう</b></p> <p>主食・主菜・副菜 そろっているかな？ 3つがそろると栄養バランスが整います。 普段の食事を見直してみましょう。</p> <p>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。</p>	<p>1(水) 滋養泉の料理</p> <p>ちくわのいそべあげ 小 小ごはん 中 小ごはん 大 小ごはん</p> <p>こまあえ 小 小ごはん 中 小ごはん 大 小ごはん</p> <p>国民スポーツ大会 こめ うどん でんぶん あぶら ごま さとう</p> <p>585 20.6   766 25.2</p>	<p>2(木) 中学校のみ</p> <p>ほうれんそうと もやしのナムル コーン しゅうまい</p> <p>×ロンクリームソーダ ゼリー</p> <p>むぎごはん とうふのちゅうかに</p> <p>630 22.3   790 28.3</p> <p>大河内小1・2年、熊毛中2年 なし</p>	<p>3(金) シチリアふう</p> <p>アプリコットジャム シチリアふう ポーク</p> <p>オレンジ コッパン</p> <p>ニョッキの スープ</p> <p>たまねぎ にんじん キャベツ パセリ にんにく オレンジ</p> <p>パン (おまごこめこ) ニョッキ オリブゆ さとう ジャム</p> <p>654 25.6   815 31.2</p> <p>大河内小3・4年、熊毛中2年 なし</p>	
<p>6(月) お月見</p> <p>さといもの そばろに</p> <p>ゆかり むぎごはん</p> <p>だんご じる</p> <p>630 19.7   752 22.8</p>	<p>7(火) えだまめ</p> <p>コロッケ</p> <p>きのこと やさいの スープ</p> <p>663 23.5   864 29.3</p> <p>三丘小5年、高水小5年、勝間小5年 大河内小5年、八代小5年 なし</p>	<p>8(水) さんしょく そばろ</p> <p>こくとうまめ (中学校のみ)</p> <p>りんご</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>みそしる</p> <p>617 23.4   761 29.1</p> <p>三丘小5年、高水小5年、勝間小5年 大河内小5年、八代小5年 なし</p>	<p>9(木) フルーツ あんじん</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>あきのみのり カレー</p> <p>676 17.8   803 20.7</p> <p>三丘小6年、高水小6年、勝間小6年 大河内小6年、八代小6年 なし</p>	<p>10(金) フルベリーゼリー</p> <p>さつまいもの スペインふう オムレツ</p> <p>キャロット サラダ</p> <p>マカロニ スープ</p> <p>たまねぎ にんじん はくさい こまつな きゅうり</p> <p>パン (おまごこめこ) マカロニ あぶら さとう ゼリー</p> <p>616 23.8   760 28.4</p> <p>勝間小3・4年 なし</p>
<p>13(月) スポーツの日</p> <p>こんだて</p> <p>☆ 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)</p> <p>赤 おもに体を つくるもと になる食品</p> <p>緑 おもに体の 調子を整え るもとに なる食品</p> <p>黄 おもに エネルギー のもとに なる食品</p> <p>エネルギーkcal/たんぱく質g 小学校 中学校</p> <p>630 19.7   752 22.8</p>	<p>14(火) ヨーグルト</p> <p>アーモンド サラダ</p> <p>ツナ スパゲッティ</p> <p>619 24.9   755 29.4</p> <p>三丘小なし</p>	<p>15(水) トントン れんこん</p> <p>あじつけ のり</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>かきたま じる</p> <p>675 25.0   802 28.8</p>	<p>16(木) ビビンバ</p> <p>アーモンド</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>ちゅうか スープ</p> <p>622 23.5   732 26.9</p> <p>三丘小6年、高水小6年、勝間小6年 大河内小6年、八代小6年 なし</p>	<p>17(金) ワインナー (中学校のみ)</p> <p>カラフルかいそう サラダ</p> <p>あきやさいの クリームに</p> <p>659 21.9   787 30.0</p> <p>三丘小6年、高水小6年、勝間小6年 大河内小6年、八代小6年 なし</p>
<p>20(月) キウイフルーツ</p> <p>キムタク いため</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>じゃがいもの そばろに</p> <p>682 25.6   809 29.8</p>	<p>21(火) アセロラ マンゴーゼリー</p> <p>コーン キャベツ</p> <p>マカロニの カレーに</p> <p>671 23.4   838 29.2</p>	<p>22(水) 熊本の料理</p> <p>ごますあえ れんこんの はさみあげ</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>タイビー エン</p> <p>662 23.8   769 26.8</p> <p>三丘小1・2年 なし</p>	<p>23(木) ゆかり あえ</p> <p>さばの しおやき</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>まごわやさしい みそしる</p> <p>666 25.1   792 29.1</p> <p>三丘小1・2年 なし</p>	<p>24(金) 中東の料理</p> <p>ゆでキャベツ</p> <p>ピタパン</p> <p>タンディー チキン</p> <p>レンズまめと むぎのスープ</p> <p>654 25.6   694 29.6</p> <p>大河内小6年、八代小6年 なし</p>
<p>27(月) いそきんぴら</p> <p>むぎごはん</p> <p>たにんどん</p> <p>633 25.6   -</p> <p>勝間小1年、熊毛中なし</p>	<p>28(火) ミックスベリープリン</p> <p>かぼちゃ ハンバーグ</p> <p>コッパン</p> <p>さっぱり サラダ</p> <p>かぼちゃの ポタージュ</p> <p>618 25.0   916 31.7</p>	<p>29(水) ほうれんそうの しおやき</p> <p>さわたりの のりごまあえ</p> <p>ごもく ごはん</p> <p>だいすどやさいの にもの</p> <p>597 21.4   800 34.9</p> <p>中学校のみ</p>	<p>30(木) きゅうりともやしの ちゅうかづけ</p> <p>はるまき</p> <p>むぎ ごはん</p> <p>すいぎょうざ スープ</p> <p>743 18.3   847 20.2</p>	<p>31(金) チーズ</p> <p>ツナ サラダ</p> <p>ミネスト ローネ</p> <p>626 24.8   782 29.9</p> <p>高水小1・2年 なし</p>

◎ 物価高騰による食料費への影響を緩和するため、国の「物価高騰対応地方創生臨時交付金」を活用し、保護者負担は据え置いたままで、1食あたり  
小学校300円、中学校350円で学校給食を提供しています。  
◎ 10月1日・2日のお米は、台湾と日本とのよりよい関係づくりをめざして活動されている団体から寄付していただいた台湾米の一部を使用しています。

2025年

# 11月こんだて

周南市立熊毛学校給食センター

<p>3(月) 文化の日 休</p> <p>こんだて</p> <p>★ 牛乳は毎日つきます (★ 毎月19日は「食育の日」です)</p> <p>おもなさいりょう (たべもののはたらき)</p>	<p>4(水) パリッシュ</p> <p>しるみぎかなのパーベキューソース</p> <p>アルファベットスープ</p> <p>コッパン</p>	<p>5(水) ヨーグルト</p> <p>コーンサラダ</p> <p>むぎごはん</p> <p>カレーライス</p>	<p>6(木) ふたにくのしょうがやき</p> <p>スイートポテト</p> <p>むぎごはん</p> <p>けんちんじる</p>	<p>7(金) シェパースパイ</p> <p>コーンチャウダー</p> <p>アップルパン</p>
<p>おもに体を つくるものになる食品</p> <p>おもに体の 調子を整えるものになる食品</p> <p>おもに エネルギーのもとになる食品</p>	<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん パン (にむぎここめ) マカロニ じゃがいも でんぷん あぶら さとう</p> <p>パリッシュ</p> <p>エリンギ</p> <p>パセリ</p> <p>りんご</p> <p>653 29.0 821 34.9</p>	<p>ぎょうにゅう にんじん たまねぎ にんじん しょうが りんご さとう</p> <p>ヨーグルト</p> <p>にんにく</p> <p>じゃがいも</p> <p>あぶら</p> <p>ドレッシング</p> <p>キャベツ</p> <p>714 21.8 840 24.7</p>	<p>ぎょうにゅう にんじん たまねぎ にんじん しょうが さとう</p> <p>スイートポテト</p> <p>あぶら</p> <p>ふたにく</p> <p>けんちん</p> <p>むぎ</p> <p>646 22.3 753 25.7</p>	<p>ぎょうにゅう りんご パン (にむぎここめ) じゃがいも あらくたき ポテト</p> <p>ベーコン</p> <p>にんじん</p> <p>たまねぎ</p> <p>ぶなしめじ</p> <p>さとう</p> <p>パセリ</p> <p>704 24.6 871 29.5</p>
<p>エネルギーkcal/たんぱく質g 小学校 中学校</p>	<p>大河内小3・4年 なし</p>	<p>714 21.8 840 24.7</p>	<p>646 22.3 753 25.7</p>	<p>704 24.6 871 29.5</p>
<p>10(月) いい歯の日 こんだて</p> <p>かみかみ いわしの きんぴら うめに</p> <p>むぎごはん</p> <p>なばじる</p>	<p>11(水) フレンチサラダ</p> <p>だいたずとパンネの クチャップに</p> <p>小さなこあげパン</p>	<p>12(水) だいがくも</p> <p>むぎごはん</p> <p>はつぼうさい</p>	<p>13(木) スタミナ なつとう</p> <p>むぎごはん</p> <p>おでん</p> <p>ふうに</p>	<p>14(金) トマトチリビーンズ</p> <p>サーモンシチュー</p> <p>メープルマフィン</p> <p>小麦わりパン</p>
<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん パン (にむぎここめ) マカロニ じゃがいも でんぷん あぶら さとう</p> <p>いし</p> <p>なば</p> <p>653 27.0 700 27.0</p>	<p>ぎょうにゅう にんじん たまねぎ ぶなしめじ キャベツ きゅうり さとう</p> <p>小さなこ</p> <p>あげパン</p> <p>だいたず</p> <p>690 25.4 860 30.8</p>	<p>ぎょうにゅう にんじん たまねぎ ぶなしめじ じゃがいも しょうが ひらてん</p> <p>だいがく</p> <p>はつぼう</p> <p>681 23.2 814 26.8</p>	<p>ぎょうにゅう にんじん たまねぎ にんじん しょうが さとう</p> <p>スタミナ</p> <p>なつとう</p> <p>おでん</p> <p>ふうに</p> <p>663 27.6 823 33.5</p>	<p>ぎょうにゅう にんじん たまねぎ にんじん しょうが さとう</p> <p>トマトチリ</p> <p>ビーンズ</p> <p>サーモン</p> <p>シチュー</p> <p>メープル</p> <p>マフィン</p> <p>小麦</p> <p>わりパン</p> <p>693 27.8 838 33.3</p>
<p>腸間小、八代小、熊毛中なし</p>	<p>三丘小なし</p>	<p>八代小なし</p>	<p>腸間小2年、高水小5・6年なし</p>	<p>腸間小、八代小、熊毛中なし</p>
<p>17(月) 地場産 給食</p> <p>ほうれんそうの こまあえ</p> <p>ハムカツ</p> <p>むぎごはん</p> <p>やさしいみそ</p>	<p>18(火) 地場産 給食</p> <p>りんごゼリー</p> <p>キャベツと もやし のソテー</p> <p>チキンビーンズ</p> <p>コッパン</p>	<p>19(水) 地場産 給食</p> <p>ほうれんそうと ポーク もやしのナムル</p> <p>しゅうまい</p> <p>むぎごはん</p> <p>なまあげの ちゅうかに</p>	<p>20(木) 地場産 給食</p> <p>がなつと食べよう</p> <p>山口</p> <p>チキンチキン れんこん</p> <p>むぎごはん</p> <p>かきたま</p> <p>じる</p>	<p>21(金) 地場産 給食</p> <p>いちご ジャム</p> <p>はなっこり サラダ</p> <p>さつまいもの シチュー</p> <p>コッパン</p>
<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん パン (にむぎここめ) マカロニ じゃがいも さとう</p> <p>ほうれんそう</p> <p>こま</p> <p>634 20.8 733 23.0</p>	<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん エリンギ じゃがいも さとう</p> <p>りんご</p> <p>ゼリー</p> <p>キャベツ</p> <p>もやし</p> <p>645 26.0 809 31.8</p>	<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん しょうが さとう</p> <p>ほうれんそう</p> <p>ポーク</p> <p>もやし</p> <p>ナムル</p> <p>しゅうまい</p> <p>669 27.1 827 32.8</p>	<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん しょうが さとう</p> <p>がなつと</p> <p>食べよう</p> <p>山口</p> <p>チキン</p> <p>チキン</p> <p>れんこん</p> <p>659 25.2 777 29.0</p>	<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん エリンギ さつまいも あぶら</p> <p>いちご</p> <p>ジャム</p> <p>はなっこり</p> <p>サラダ</p> <p>さつまいもの</p> <p>シチュー</p> <p>688 23.8 859 29.3</p>
<p>大河内小なし</p>	<p>大河内小なし</p>	<p>大河内小なし</p>	<p>大河内小なし</p>	<p>大河内小なし</p>
<p>24(月) 振替休日 休</p> <p>おしらせ</p> <p>◎ 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。</p> <p>◎ 煮の骨には気をつけて食べてください。</p> <p>今月はいろいろな さつまいも料理がでるよ!</p>	<p>25(水) ミルク オーロラ ポテト</p> <p>にくだんごの スープ</p> <p>コッパン</p>	<p>26(水) 和食の日 こんだて</p> <p>しそひじき</p> <p>さけの あえ</p> <p>しおやき</p> <p>むぎごはん</p> <p>あきやさいのみそ</p>	<p>27(木) やまぐち 郷土料理の日</p> <p>おおかあえ</p> <p>いとこ</p> <p>わかめ</p> <p>むぎごはん</p> <p>けんちん</p>	<p>28(金) ラフランス セリー</p> <p>イタリアン ドレッシング サラダ</p> <p>きのこのクリーム スパゲッティ</p> <p>小パン</p>
<p>ぎょうにゅう キャベツ パン (にむぎここめ) じゃがいも マヨネーズ あぶら さとう</p> <p>ミルク</p> <p>オーロラ</p> <p>ポテト</p> <p>675 23.9 831 29.4</p>	<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん しょうが さとう</p> <p>しそ</p> <p>ひじき</p> <p>さけ</p> <p>あえ</p> <p>しお</p> <p>やき</p> <p>681 26.8 763 33.0</p>	<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん しょうが さとう</p> <p>わかめ</p> <p>むぎ</p> <p>ごはん</p> <p>けん</p> <p>ちん</p> <p>682 25.7 819 29.6</p>	<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん しょうが さとう</p> <p>ラフランス</p> <p>セリー</p> <p>イタリアン</p> <p>ドレッシング</p> <p>サラダ</p> <p>きのこの</p> <p>クリーム</p> <p>スパゲッティ</p> <p>701 23.9 850 28.7</p>	<p>ぎょうにゅう たまねぎ にんじん しょうが さとう</p> <p>ラフランス</p> <p>セリー</p> <p>イタリアン</p> <p>ドレッシング</p> <p>サラダ</p> <p>きのこの</p> <p>クリーム</p> <p>スパゲッティ</p>

今月の給食目標

**食事のあいさつをきちんとしよう**

「いただきます」

自然の恵み、生き物の命をいただくことへの感謝

「ごちそうさま」

食事を作るために関わった人々への感謝

心をこめてあいさつできているかな？

郷土料理を味わおう!

山口県の郷土料理を味わい、関心を深めるために、山口県内の小・中学校では11月に「やまぐち郷土料理の日」を実施しています。熊毛学校給食センターは27日です。

けんちん

いとこ

県産食材は「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JAグループ山口、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。

読書週間 給食で、本に登場する料理を食べてみましょう。

10/27~11/9

11/6(木) 「出張料理人ぶたふた」より 豚肉の生姜焼き・けんちん汁

11/7(金) 「アーヤと魔女」より シェパースパイ

物価高騰による食材費への影響を緩和するため、国の「物価高騰対応地方創生臨時交付金」を活用し、保護者負担は据え置いたままで、1食あたり小学校300円、中学校350円で学校給食を提供しています。

2025年

# 12月こんだて

周南市立熊毛学校給食センター

<b>1(月)</b> しおこんぶ こいわしの うめのかあげ むぎ こはん とうふの みそしる	<b>2(火)</b> りんご ジャム とりにくとナッツの いためもの きこのの クリームスープ コッパン	<b>3(水)</b> はくさいの にびたし むぎ こはん とりみそ おでん	<b>4(木)</b> 韓国の料理 チャプチェ かんこく のり むぎ こはん トック	<b>5(金)</b> とうゆ パンナコッタ だいこん サラダ たらこ スパゲッティ 小パン
ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ わかめ むぎみそ こいわしの うめのかあげ しおこんぶ 625 226/743 25.9 高水小なし	たまねぎ にんじん ぶなしめじ オリブゆ エリンギ パセリ ピーマン しょうが 697 26.0/879 32.1	だいこん にんじん はくさい こまつな むぎ こはん マーポ だいこん 617 23.0/733 26.5	たまねぎ にんじん だいこん わかめ ぶたにく かんこくのり にんにく 605 20.5/719 23.3	たまねぎ にんじん ぶなしめじ ピーマン ドレッシング とうもろこし パンナコッタ 632 25.5/773 30.6

<b>8(月)</b> いわしとれんこんの あげがらめ むぎ こはん とうふ じる	<b>9(火)</b> スウェーデンの料理 プロックリーの しおゆで ライむぎ パン フィスク ソッパ	<b>10(水)</b> いため コーン ビーフン しゅうまい むぎ こはん マーポ だいこん	<b>11(木)</b> じゃこ サラダ むぎ こはん ぶゆやさい カレー	<b>12(金)</b> チョコブラック &ホワイト シチリアふう ポーク ほうれんそうと たまごのスープ コッパン
ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ わかめ いわし 695 23.9/820 27.4	にんじん たまねぎ なまクリーム ミートボール とうにゅう トマト ぶなしめじ プロックリー 635 28.5/808 35.1	だいこん にんじん ほししいたけ ねぎ にんにく しょうが キャベツ たまねぎ 611 21.6/747 25.8	にんじん たまねぎ だいこん はくさい こまつな にんにく しょうが ビーフン あぶら 624 19.8/743 22.4	たまねぎ ほうれんそう にんじん パセリ 638 28.1/795 34.3

<b>15(月)</b> れんこんの きんぴら あじの しおやき むぎ こはん ぶゆやさいの みそしる	<b>16(火)</b> ツナ サラダ はくさいの クリームに こくとうパン	<b>17(水)</b> こまつなの おかかいため さんまの かぼすレモンに むぎ こはん せんべい じる	<b>18(木)</b> はるさめの ごますあえ アーモンド むぎ こはん キムチ なべ	<b>19(金)</b> チョコケーキ コールスロー サラダ やさい スープ フライド チキン
ぎゅうにゅう だいこん しょうねぎ にんじん こまあぶら さとう こま 686 25.4/701 30.0	はくさい にんじん プロックリー マカロニ キャベツ きゅうり 680 26.6/865 32.8	はくさい ごぼう にんじん だいこん しょうねぎ ぶなしめじ こまつな マヤネーズ 650 23.9/747 26.4	はくさいキムチ おやし はくさい にんじん しょうねぎ たらこ キャベツ 634 23.2/743 26.5	にんじん たまねぎ はくさい セロリー パセリ キャベツ とうもろこし チョコケーキ または いちごケーキ 638 28.1/795 34.3

<b>22(月)</b> こまあえ さばの ゆずみそに むぎ こはん かぼちゃもち じる	<b>23(火)</b> ユーロ キャベツ ホットドッグ ハンバーグ せわり パン かぶの スープ	<b>24(水)</b> ヨーグルト あえ むぎ こはん ハッシュド ビーフ	<b>こんだて</b> ☆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)	<b>おしらせ</b> ◎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。	
ぎゅうにゅう ひらてん あぶらあげ さばの ゆずみそに 633 21.9/761 25.5 八代小なし	かぶ にんじん たまねぎ キャベツ 612 26.6/750 31.3	たまねぎ にんじん にんにく みかん ハインアップル もも(おうとろ) アロエ 657 19.6/782 22.5	<b>赤</b> おもに体をつくるもとなる食品	<b>緑</b> おもに体の調子を整えるもとなる食品	<b>黄</b> おもにエネルギーのもとになる食品

12月19日(金)  
 レクト給食★クリスマスこんだて

ケーキを選ぶ簡単なものですが、日ごろの給食に変化をつけ、自分で選ぶことによって楽しく食事ができるようにと願っています。

デザートの種類	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
チョコケーキ	683	794
いちごケーキ	677	788
	24.6	28.1
	24.4	27.9

今月の給食目標

## かぜを予防しよう

かぜやインフルエンザにかからない強い体をつくるためには、体の免疫力や抵抗力を高めることが大切です。

- ★ 手洗い・うがいをする
- ★ 十分な睡眠をとる
- ★ 適度な運動をする
- ★ しっかり栄養をとる
- ★ マスクをつける

△ 物価高騰による食材費への影響を緩和するため、国の「物価高騰対応地方創生臨時交付金」を活用し、保護者負担は据え置いたままで、1食あたり小学校300円、中学校350円で学校給食を提供しています。

令和 7 年度 3 学期献立 (案)

令和8年 1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

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 予定消費量(%)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(%)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(%)
			小学校				中学校				小学校
麦ごはん(12~3月)		精白米	70	小さなこ揚げパン		県産米粉パン(県小麦+米45g)	45	コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3
		強化米	0.21			菜種サラダ油	4.6			県産米粉パン(県小麦+米85g)	85
		山口県産押し麦	7			きな粉 全粒大豆	6.5			#パン包装代 ガゼット	0.04
		精白米	0			三温糖*	6.5			牛乳	206.4
		強化米	0			食塩*	0.07			ラビオリスープ	206.4
		山口県産押し麦	0			県産米粉パン(県小麦+米65g)	0			冷凍わかり	15
		牛乳	206.4			菜種サラダ油	0			キャベツ	30
		鶏肉手羽スライス	20			きな粉 全粒大豆	0			たまねぎ	30
		にんじん	20			三温糖*	0			にんじん	15
		たまねぎ	50			食塩*	0			パセリ	0.5
じゃがいも	50	#パン包装代 ガゼット	0.04	白ワイン*	0.5						
にんにく	0.5	牛乳	206.4	白ワイン*	0.5						
しょうが	0.5	安心素材ミートボール ベスト	35	こいくちしょうゆ*	1.5						
サラダ油*	0.5	にんじん	15	コンソメゴールド* 500g袋	1						
ハーモニーフレーク給食用	10	たまねぎ	55	食塩*	0.1						
SBデイナーフレーク	5	じゃがいも	60	こしょう*	0.01						
アルガンオイルフレークN(SB)	0.1	ぶなしめじ	10	かぼちやひき肉フライ40g	40						
ずりおろしりんご	4	冷凍 むぎ枝豆(国産)	5	菜種サラダ油	4						
白ワイン*	1	サラダ油*	0.5	かぼちやひき肉フライ60g	0						
トマトケチャップ1kg	2	トマトケチャップ1kg	10	菜種サラダ油	0						
ウスターソース*	1	トマトケチャップ3kg	0	いかと野菜のガー炒め	15						
カラフル海藻サラダ		白ワイン*	1	キャベツ	25						
キャベツ	15	ウスターソース*	1	にんじん	5						
にんじん	5	こいくちしょうゆ*	0.5	青ピーマン	5						
きゅうり	15	コンソメゴールド* 500g袋	0.5	サラダ油*	0.5						
冷凍カーネル(ホール)コーン	7	コンソメゴールド* 500g袋	0.5	コンソメゴールド* 500g袋	0.3						
海藻サラダ	1	三温糖*	0.3	三温糖*	0.1						
ローストアーモンド 細切	2.5	食塩*	0.01	食塩*	0.1						
野菜いっぱいドレッシング和風1L	7	こしょう*	0.01	こしょう*	0.01						
		みかん(缶)	25	特製カレーパウダー	0.15						
		パン(缶)	20	カイ リンゴジャム 15g	15						
		黄桃(缶)	20	カイ リンゴジャム 20g	0						
		りんごゼリー-ダイスカット	20								

1月14日 (水曜日)				1月15日 (木曜日)				1月16日 (金曜日)			
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(%)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(%)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(%)
			小学校				中学校				小学校
麦ごはん(12~3月)		精白米	70	麦ごはん(12~3月)		精白米	70	コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3
		強化米	0.21			強化米	0.21			県産米粉パン(県小麦+米85g)	85
		山口県産押し麦	7			山口県産押し麦	7			#パン包装代 ガゼット	0.04
		精白米	0			精白米	0			牛乳	206.4
		強化米	0			強化米	0			肉団子のスープ	206.4
		山口県産押し麦	0			山口県産押し麦	0			安心素材ミートボール ベスト	30
		牛乳	206.4			牛乳	206.4			キャベツ	25
		白玉雑煮②	206.4			柳川風煮	20			もやし	20
		鶏肉ももスライス	15			豚肉ももスライス	20			にんじん	10
		白玉もち	30			鶏卵 L(国産)	40			たまねぎ	20
長かま(白)	10	たまねぎ	45	干しいたけスライス国産♪	0.5						
冷凍かつほうれん草	10	*ささがきぼろ(冷凍)	20	青ねぎ	5						
冷凍里芋(乱切)	20	にんじん	20	酒*	1						
にんじん	8	糸こんにゃく	15	こいくちしょうゆ*	2.5						
干しいたけスライス国産♪	0.5	青ねぎ	6	中華スープ*	0.9						
だし昆布	1	酒*	1	食塩*	0.1						
混合削り節(だし用) 500g袋	1.5	本みりん *	0.5	こしょう*	0.01						
こいくちしょうゆ*	2.5	こいくちしょうゆ*	4.5	ジャーマンポテト	10						
うすくちしょうゆ*	1	三温糖*	2	じゃがいも	45						
食塩*	0.1	食塩*	0.05	たまねぎ	20						
鮭の照り焼き	40	純だし*	0.3	にんじん	10						
さわら照焼40g	40	めんぶん1kg*	0.8	乾燥パセリ 100g袋	0.01						
さわら照焼50g	0	キャベツ	35	コンソメゴールド* 500g袋	0.2						
紅白なます		きゅうり	20	食塩*	0.03						
だいこん	15	塩昆布(細切り) 200g袋	1.5	こしょう*	0.01						
にんじん	15	こいくちしょうゆ*	0.5	ネーブルオレンジ1/4個	52						
三温糖*	1.5	こいくちしょうゆ*	0.5	ネーブルオレンジ56玉(正味209g)	52						
穀物酢*	3	はちみつレモンゼリー	60								
こいくちしょうゆ*	0.5										
白すりごま	1										

お正月の料理

※「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8年 1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

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
麦ごはん(12~3月)		精白米	70	コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3	麦ごはん(12~3月)		精白米	70
		強化米	0.21			県産米粉パン(県小麦+米85g)	0	強化米		0.21	
		山口県産押し麦	7			#パン包装代 ガゼット	0.04	山口県産押し麦		7	
		精白米	0	牛乳		206.4	精白米	0			
		強化米	0	白菜のクリーム煮		20	強化米	0			
		山口県産押し麦	0			鶏肉手羽スライス(県内産)	20	山口県産押し麦		0	
		0	9			水煮大豆(県産)	5	0		9	
		206.4	206.4			じゃがいも	40	206.4		206.4	
		50	60			*はくさい(周南市産)	40	50		60	
		20	24			にんじん	15	20		24	
80	96		調理用牛乳1L* 県産	35	80	96					
20	24		クリームシチュー	9	20	24					
0.3	0.36		SBシチュー(アレルゲンフリー)	0.2	0.3	0.36					
0.2	0.24		コンソメゴールド* 500g袋	0.2	0.2	0.24					
5	6		こしょう*	0.01	5	6					
6	7.2	ベーコンと野菜のソテー	10	12	6	7.2					
0.15	0.18		県産ベーコン(短冊)	10	0.15	0.18					
1	1.2		キャベツ(周南市産)	35	1	1.2					
0.8	0.96		冷凍カットほうれん草(県産)	25	0.8	0.96					
0.9	1.08		にんじん 周南市産	10	0.9	1.08					
0.9	1.08		サラダ油*	0.5	0.9	1.08					
1	1.2		コンソメゴールド* 500g袋	0.35	1	1.2					
1	1.2		食塩*	0.1	1	1.2					
1	1.2		こしょう*	0.01	1	1.2					
18	0	★ほんかんジャムO	15	15	18	0					
0	36				0	36					
30	36				30	36					
10	12				10	12					
5	6				5	6					
1.5	1.8				1.5	1.8					
0.4	0.48				0.4	0.48					
0.8	0.96				0.8	0.96					
0.4	0.48				0.4	0.48					
1	1.2				1	1.2					

地場産給食週間  
(19日~23日)

「かぶっ!と食べよう山口」  
県産100%献立

1月22日 (木曜日)				1月23日 (金曜日)				1月26日 (月曜日)				
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
麦ごはん(12~3月)		精白米	70	割割りパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3	キャロットピラフ(1釜2200g)		精白米	65.3	
		強化米	0.21			パン加工費 縦横スライス 全規格	1	0		強化米	0.2	
		山口県産押し麦	7			県産米粉パン(県小麦+米85g)	0	85		キャロットピラフ 1.1kg	20.6	
		精白米	0	牛乳		206.4	パン加工費 縦横スライス 全規格	0		1	精白米	0
		強化米	0	冬野菜のスープ		20	#パン包装代 ガゼット	0.04		0.05	強化米	0
		山口県産押し麦	0			206.4	206.4	206.4		206.4	キャロットピラフ 1.1kg	0
		206.4	206.4			*鶏肉ももスライス(県内産)	15	18		206.4	206.4	206.4
		30	36			にんじん	15	18		30	36	30
		40	48			*はくさい(周南市産)	30	36		40	48	40
		15	18			かぶ根 戻つき 生	20	24		15	18	15
50	60		冷凍カット小松菜(県産)	10	12	50	60	50				
20	24		こいくちしょうゆ*	1.5	1.8	20	24	20				
5	6		コンソメゴールド* 500g袋	1	1.2	5	6	5				
1	1.2		食塩*	0.1	0.12	1	1.2	1				
1.5	1.8		こしょう*	0.01	0.01	1.5	1.8	1.5				
0.5	0.6	チキンウインナー(ホットドッグ)	40	40	0.5	0.6	0.5	0.6				
5	6		ゆでキャベツ	35	42	5	6	5				
1	1.2	ケチャップソース	8	8	1	1.2	1	1.2				
0.1	0.12	レモンゼリー	40	40	0.1	0.12	0.1	0.12				
15	18				15	18	15	18				
25	30				25	30	25	30				
15	18				15	18	15	18				
0.7	0.84				0.7	0.84	0.7	0.84				
1.5	1.8				1.5	1.8	1.5	1.8				
0.3	0.36				0.3	0.36	0.3	0.36				
0.13	0.16				0.13	0.16	0.13	0.16				
80	80				80	80	80	80				

全国学校給食週間  
(24日~30日)

石川県の料理

※「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8年 1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

1月27日 (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 予定消費量(μ) 小学校 中学校	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(μ) 小学校 中学校	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(μ) 小学校 中学校
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	精白米		精白米	68.3 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		山口県産押し麦	6.8 0
		#パン包装代 ガゼット	0.04 0.05			山口県産押し麦	7 0	強化米		強化米	0.2 0
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4 206.4			精白米	0 90	三島炊き込みわかめ/シラス200g		三島炊き込みわかめ/シラス200g	1.86 0
カレー②		鶏肉手羽スライス	10 12			強化米	0 0.27	精白米		精白米	0 90
		じゃがいも	40 46			山口県産押し麦	0 9	山口県産押し麦		山口県産押し麦	0 9
		にんじん	20 24	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4 206.4	強化米		強化米	0 0.27
		たまねぎ	40 46	みそ汁		木綿豆腐 県産大豆使用350g	30 36	三島炊き込みわかめ/シラス200g		三島炊き込みわかめ/シラス200g	0 2.37
		パームフレーク給食用	6 7.2			じゃがいも	20 24	飲用牛乳200ml		飲用牛乳200ml	206.4 206.4
		アレルギーフリーカレーフレークN(SB)	0.3 0.36			にんじん	5 6	木綿豆腐 県産大豆使用350g		木綿豆腐 県産大豆使用350g	80 96
		クリームシチュー	5 6			だいごん	20 24	刻み油揚げ		刻み油揚げ	3 3.6
		SBシチューフレークN(アレルギーフリー)	0.3 0.36			青ねぎ	5 6	にんじん		にんじん	15 18
		こしょう*	0.01 0.01			かつわかめ 200g袋	0.4 0.48	切ごんにやく*		切ごんにやく*	20 24
		マトクチャップ1kg	2 2.4			小麦みそ*	11 13.2	だいごん		だいごん	30 36
		ウスターソース*	1 1.2			煮干し	2 2.4	鶏肉手羽スライス		鶏肉手羽スライス	10 12
		調理用牛乳1L* 県産	20 24	鯨の塩焼き		鯨の切身40g	40 0	冷凍里芋(丸型)		冷凍里芋(丸型)	30 36
		特製カレーパウダー	0.1 0.12			鯨の切身50g	0 50	サラダ油*		サラダ油*	0.5 0.6
くじらの竜田揚げ		豚竜田揚げ	50 60	たくあんあえ		キャベツ	30 36	本みりん*		本みりん*	1 1.2
		菜種サラダ油	5 6			手切だいごん漬	10 12	三温糖*		三温糖*	1 1.2
ゆで野菜(青じそドレッシング)		キャベツ	35 42			白すりごま	1 1.2	酒*		酒*	1 1.2
		にんじん	5 6			こいくちしょうゆ*	0.5 0.6	純だし*		純だし*	0.3 0.36
		青じそドレッシング1L	5 6					こいくちしょうゆ*		こいくちしょうゆ*	4.5 5.4
		三温糖*	0.1 0.12					山口県産厚焼き玉子焼50g		山口県産厚焼き玉子焼50g	0 50
								キャベツのソヤ炒め		キャベツ	30 36
								冷凍カット小松菜		冷凍カット小松菜	10 12
								冷凍カーネル(ホ-ル)コーン		冷凍カーネル(ホ-ル)コーン	10 12
								しらす干し乾燥品(国産)		しらす干し乾燥品(国産)	2 2.4
								サラダ油*		サラダ油*	0.5 0.6
								コンソメゴールド* 500g袋		コンソメゴールド* 500g袋	0.4 0.48
								こいくちしょうゆ*		こいくちしょうゆ*	0.2 0.24
								食塩*		食塩*	0.1 0.12
								こしょう*		こしょう*	0.01 0.01
								酒*		酒*	0.3 0.36

昔の給食

昔の給食

山口県の郷土料理  
(わかめごはん・けんちょう)

1月30日 (金曜日)											
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(μ) 小学校 中学校	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(μ) 小学校 中学校	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(μ) 小学校 中学校
コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3 0								
		県産米粉パン(県小麦+米85g)	0 85								
		#パン包装代 ガゼット	0.04 0.05								
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4 206.4								
*冬野菜のポトフ		豚肉もも角切り	20 24								
		じゃがいも	30 36								
		たまねぎ	20 24								
		かぶ根 皮つき 生	15 18								
		*はくさい(周南市産)	10 12								
		にんじん	15 18								
		セロリー	3 3.6								
		冷凍フロッピー SS 500g袋	8 9.6								
		白ワイン*	0.5 0.6								
		こいくちしょうゆ*	1.5 1.8								
		コンソメゴールド* 500g袋	1 1.2								
		食塩*	0.1 0.12								
		こしょう*	0.01 0.01								
チキンフリカッセ		鶏肉もも角切り	15 18								
		たまねぎ	20 24								
		にんじん	10 12								
		ぶなしめじ	5 6								
		乾燥パセリ 100g袋	0.02 0.02								
		豆乳(県産大豆)1/2	10 12								
		SBシチューフレークN(アレルギーフリー)	2 2.4								
		コンソメゴールド* 500g袋	0.2 0.24								
		食塩*	0.05 0.06								
		こしょう*	0.01 0.01								
ババロアシュークリーム		ババロアシュークリーム	50 60								

フランスの料理

※「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8年度 2月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

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
すしめし		精白米	72.5	コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3	麦ごはん(12~3月)		精白米	70
		強化米	0.22			県産米粉パン(県小麦+米85g)	0			強化米	0.21
		すし酢1.8Lオタフク	15.5			#パン包装代 ガゼット	0.04			山口県産押し麦	7
		精白米	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	牛乳		精白米	0
		強化米	0	鶏肉のトマト煮		鶏肉もも角切り	30			強化米	0
		すし酢1.8Lオタフク	0			じゃがいも	60			山口県産押し麦	0
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4			にんじん	15	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4
はんぺん汁		給材開発はんぺんおわん種・白	20			たまねぎ	50	ホークカレー		豚肉ももスライス(山口県産)	25
		木綿豆腐 県産大豆使用350g	30			青ピーマン	10			にんじん	20
		たまねぎ	20			にんにく	0.3			たまねぎ	50
		にんじん	8			サラダ油*	0.5			じゃがいも	50
		えのきたけ	8			カゴメトマトジュレ(フィルムパック)	10			サラダ油*	0.5
		青ねぎ	5			トマト水煮タイプ(1号缶)	5			にんにく	0.3
		純だし*	0.33			トマトケチャップ1kg	7			ハーモトフレー給食用	11
		こいくちしょうゆ*	1			トマトケチャップ3kg	0			SBデイナーカレーフレーク	4
		うすくちしょうゆ*	2			ウスターソース*	2			アレルゲンフリーカレーフレークN(SB)	0.2
		食塩*	0.1			コンソメゴールド* 500g袋	1			すりおろしりんご	4
		本みりん *	0.2			三温糖*	0.3			トマトケチャップ1kg	3
手巻寿司用卵焼き(2本)		手巻寿司用卵焼き20g	40			食塩*	0.1			トマトケチャップ3kg	0
牛肉の時雨煮		牛肉ももスライス	15			こしょう*	0.01			ウスターソース*	1
		*ささがきごぼう(冷凍)	10	ヨーグルトあえO		みかん(缶)	20			キャベツ	20
		たまねぎ	15			パン(缶)	20			きゅうり	7
		糸こんにゃく	10			大野食品りんごプレーザーフ1500g	20			にんじん	5
		しょうが	0.3			*バナナ(6房、約153g、正味82g)	15			冷凍カーネル(ホール)コーン	5
		サラダ油*	0.3			調理用 無糖 ヨーグルト	22			かつわかめ 200g袋	0.4
		こいくちしょうゆ*	2.5							パール麺 500g袋	10
		三温糖*	0.45							野菜いっぱいドレッシング和風1L	4
		本みりん *	0.5								
		酒*	0.5								
手巻きのり		手巻きのり 4枚 3g	3								
節分豆		福豆 黒糖(節分豆・国産)8g	8								

節分献立

熊毛中2年生の献立①

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
小ごはん		精白米	54	コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3	麦ごはん(12~3月)		精白米	70
		強化米	0.16			県産米粉パン(県小麦+米85g)	0			強化米	0.21
		精白米	0			#パン包装代 ガゼット	0.04			山口県産押し麦	7
		強化米	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	牛乳		精白米	0
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	アルファベットスープ②		アルファベット7ホドニ 500g袋	8			強化米	0
みそラーメン(スープ)		鶏肉ももミンチ	15			ペーコ(短冊)	8			山口県産押し麦	0
		たまねぎ	20			たまねぎ	30	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4
		にんじん	15			にんじん	10	みそ汁②		木綿豆腐 県産大豆使用350g	35
		もやし	15			キャベツ	30			にんじん	10
		冷凍カーネル(ホール)コーン	10			セロリ	5			だいこん 周南市産	20
		白ねぎ	5			乾燥パセリ 100g袋	0.03			さといも(周南産)	10
		にら 葉生	5			こいくちしょうゆ*	2			青ねぎ	5
		にんにく	0.3			コンソメゴールド* 500g袋	1			麦みそ*	11
		しょうが	0.2			食塩*	0.1			煮干し	3
		麦みそ*	5			こしょう*	0.01	チキンチキンれんこん		鶏肉(タカト)粉物付(山口県産)	40
		赤みそトド	5	魚介のアヒージョ風		むきえび100/200	18			菜種サラダ油	4
		トウバンジャ130g程度*	0.12			かのこいか短冊	18			れんこん いらょうスライス 県産	20
		純正 ごま油*	0.5			ぶなしめじ	7			三温糖*	1.5
		こいくちしょうゆ*	1			生しいたけ	7			こいくちしょうゆ*	4
		中華スープ*	1			冷凍フロッキー SS 500g袋	10			本みりん *	2.7
		食塩*	0.1			にんにく	0.5			酒*	1.4
		こしょう*	0.01			オリーブ油*	2				
		白いりごま	1			コンソメゴールド* 500g袋	0.25				
		白すりごま	1			食塩*	0.1				
ラーメン(麺のみ)		学校給食用ちやんぼん種	32	いよかん(1/4個)		こしょう*	0.01				
		サラダ油*	0.6			*いよかん2L(280~300g)正味174g	43.5				
★中華サラダ		魚ソーセイジ	15								
		キャベツ	20								
		きゅうり	15								
		にんじん	5								
		三温糖*	1								
		穀物酢*	1.5								
		こいくちしょうゆ*	2								
		純正 ごま油*	1								
		食塩*	0.05								
ナS(ビタミンB7Fe+Ca強化14g)		チーズCa+Fe14g	14								

「がぶっ!と食べよう山口」

※「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8年度 2月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

2月10日 (火曜日)				2月12日 (木曜日)				2月13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
コッパン		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	小メロンパン		県産米粉パン(県小麦+米30g)	30	0
		県産米粉パン(県小麦+米85g)	0	85			強化米	0.21	0			メロンパン皮生地 20g	20	0
		#パン包装代 ガゼット	0.04	0.05			山口県産押し麦	7	0			県産米粉パン(県小麦+米55g)	0	55
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4			精白米	0	90			メロンパン皮生地 35g	0	35
ほうれん草と卵のスープ		鶏肉手羽スライス	12	14.4			強化米	0	0.27			#パン包装代 ガゼット	0.04	0.04
		鶏卵 L(国内産)	20	24			山口県産押し麦	0	9	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4
		たまねぎ	30	36	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4	白菜スープ		鶏肉手羽スライス	13	15.6
		ほうれん草 周南市産	15	18	マーボー豆腐		鉄分強化とうふ	100	120			はくさい	30	36
		にんじん	15	18			鶏肉手羽ミンチ	25	30			えのきたけ	10	12
		白ワイン*	0.5	0.6			しょうが	0.6	0.72			たまねぎ	30	36
		こいくちしょうゆ*	1.5	1.8			にんにく	0.6	0.72			にんじん	15	18
		コンソメゴールド* 500g袋	1	1.2			干しいたけスライス(国産)	1	1.2			乾燥パセリ 100g袋	0.03	0.04
		食塩*	0.1	0.12			にんじん	15	18			こいくちしょうゆ*	1.3	1.56
		こしょう*	0.01	0.01			たまねぎ	55	66			コンソメゴールド* 500g袋	1	1.2
		でんぷん1kg*	0.8	0.96			青ねぎ	5	6			食塩*	0.1	0.12
グルタン(とうもろこし)		アレスクラカ40(国産とうもろこし)	40	40			赤みそトト	5	6			こしょう*	0.01	0.01
大根ザラダ		だいこん	30	36			純正 ごま油*	1	1.2	ポークケチャップ		豚肉ももスライス	30	36
		にんじん	10	12			こいくちしょうゆ*	2	2.4			たまねぎ	30	36
		冷凍カーネル(ホール)コーン	6	7.2			酒*	1	1.2			にんじん	10	12
		まぐろ水煮フレーク	6	7.2			三温糖*	1	1.2			青ピーマン	5	6
		野菜いっぱいドレッシング和風1L	7	8.4			中華スープ*	0.9	1.08			サラダ油*	1	1.2
		白すりごま	1	1.2			トウモロコシ30g程度*	0.12	0.14			トマトケチャップ1kg	7	8.4
							でんぷん1kg*	1.5	1.8			トマトケチャップ3kg	0	0
							コーンシューマイ18g	18	0			ウスターソース*	1.7	2.04
							コーンシューマイ18g	0	36			白ワイン*	1.4	1.68
							もやし	20	24			こいくちしょうゆ*	0.7	0.84
							*はくさい(周南市産)	10	12			食塩*	0.05	0.06
							にんじん	5	6			三温糖*	0.2	0.24
							しらす干し(乾燥品(国産))	2	2.4					
							純正 ごま油*	0.5	0.6					
							こいくちしょうゆ*	1.2	1.44					
							三温糖*	0.2	0.24					

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
カレーシロ(三島)焼酎(2袋)		精白米	65.3	0	フオカッチャ		フオカッチャ 50g	50	0	麦ごはん(12~3月)		精白米	70	0
		強化米	0.2	0			フオカッチャ 70g	0	70			強化米	0.21	0
		炊込カレーシロの素	20.5	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4			山口県産押し麦	7	0
		精白米	0	90	ミルクファンティ		鶏肉手羽スライス	10	12			精白米	0	90
		強化米	0	0.27			たまねぎ	20	24			強化米	0	0.27
		炊込カレーシロの素	0	28.3			じゃがいも	30	36			山口県産押し麦	0	9
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4			にんじん	10	12	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4
たっぷり野菜スープ		鶏肉手羽スライス	10	12			冷凍カーネル(ホール)コーン	9	9.6	おでん(湯煮(がんも)②)		明月がんも	15	18
		エルホマカロ	3	3.6			冷凍カット小松菜	10	12			にんじん	15	18
		にんじん	15	18			鶏卵 L(国内産)	20	24			だいこん	40	48
		たまねぎ	25	30			パン粉*	2	2.4			三角ごん(ごやく)* 1/16	25	30
		キャベツ	40	48			粉チーズ 500g袋	1	1.2			冷凍(生)切り	30	36
		じゃがいも	30	36			こいくちしょうゆ*	1	1.2			ちくわ 並	15	18
		セロリ	3	3.6			コンソメゴールド* 500g袋	1	1.2			うずら卵水煮(チルド)	20	24
		コンソメゴールド* 500g袋	1	1.2			食塩*	0.1	0.12			こいくちしょうゆ*	4.5	5.4
		こいくちしょうゆ*	1	1.2			こしょう*	0.01	0.01			三温糖*	0.2	0.24
		食塩*	0.1	0.12	スパゲッティ(野菜)		スパゲッティ	15	18			酒*	1	1.2
		こしょう*	0.01	0.01			カットウイナー(印刷)	10	12			練だし*	0.26	0.31
		みかん(缶)	25	30			たまねぎ	15	18			本みりん*	0.2	0.24
		黄桃(缶)	20	24			にんじん	5	6			国産(きり)納豆(チューブ)500g	25	30
		ハイン(缶)	20	24			青ピーマン	5	6			鶏肉手羽ミンチ	15	18
		ハート型杏仁豆腐ミックス	20	24			オリーブ油*	1	1.2			白ねぎ	6	7.2
							トマトケチャップ1kg	6	7.2			純正 ごま油*	0.3	0.36
							トマトケチャップ3kg	0	0			赤みそトト	3	3.6
							コンソメゴールド* 500g袋	0.2	0.24			こいくちしょうゆ*	0.5	0.6
							こしょう*	0.01	0.01			本みりん*	0.5	0.6
							食塩*	0.1	0.12			三温糖*	1	1.2
							パンナコッタ(みかん)30g	30	30			白すりごま	1	1.2
												りんご 生	39.12	39.12

バレンタイン献立

イタリアの料理  
(オリンピック)

※「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8年度 2月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

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
麦ごはん(12~3月)		精白米	70	横割り丸パン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3	コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3		
		強化米	0.21			パン加工費 縦横スライス 全規格	1			県産米粉パン(県小麦+米85g)	0	県産米粉パン(県小麦+米85g)	0
		山口県産押し麦	7			パン加工費 丸 全規格	1			#パン包装代 ガゼット	0.04	#パン包装代 ガゼット	0.04
		精白米	0			県産米粉パン(県小麦+米85g)	0			牛乳	206.4	県産米粉パン(県小麦+米85g)	0
		強化米	0			パン加工費 縦横スライス 全規格	0			ボークビーンス	1	水煮大豆(国産)	30
		山口県産押し麦	0			パン加工費 丸 全規格	0			冷凍豚肉もも角切り(山口県産)	20	冷凍豚肉もも角切り(山口県産)	20
		牛乳	206.4			#パン包装代 ガゼット	0.04			じゃがいも	60	じゃがいも	60
		石狩汁	30			飲用牛乳200ml	206.4			たまねぎ	50	たまねぎ	50
		木綿豆腐 県産大豆使用350g	30			鶏肉手羽スライス	10			にんじん	10	にんじん	10
		冷凍鮭角切り	30			じゃがいも	20			冷凍かつさやいんげん	4	冷凍かつさやいんげん	4
にんじん	12	冷凍カーネル(ホール)コーン	10	トマトチップ1kg	5	トマトチップ1kg	5						
だいこん	20	スイートコーンクリーム1号缶	20	トマトソース 3kg(フィルムパック)	15	トマトソース 3kg(フィルムパック)	15						
はくさい	20	たまねぎ	30	カゴメトマトピューレ(フィルムパック)3kg	10	カゴメトマトピューレ(フィルムパック)3kg	10						
切こんにやく*	15	にんじん	10	白ワイン*	2	白ワイン*	2						
青ねぎ	5	ぶなしめじ	5	ウスターソース*	2	ウスターソース*	2						
煮干し	3	乾燥パセリ 100g袋	0.03	コンソメゴールド* 500g袋	1	コンソメゴールド* 500g袋	1						
妻みそ*	11	こいくちしょうゆ*	1	三温糖*	0.9	三温糖*	0.9						
酒*	0.8	コンソメゴールド* 500g袋	1	食塩*	0.05	食塩*	0.05						
純だし*	0.1	食塩*	0.1	こしょう*	0.01	こしょう*	0.01						
にしん甘露煮	40	こしょう*	0.01	しょうゆ*	50	しょうゆ*	50						
ごまあえ	15	えびかつ	50	野菜サラダ油	5	野菜サラダ油	5						
もやし	10	キャベツのマヨネーズあえ	35	キャベツ	42	キャベツ	42						
キャベツ	10	L&Mマヨネーズタイプ1kg	8	L&Mマヨネーズタイプ1kg	8	L&Mマヨネーズタイプ1kg	8						
にんじん	5												
白すりごま	1												
こいくちしょうゆ*	2												
三温糖*	1												

北海道の料理

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
麦ごはん(12~3月)		精白米	70	麦ごはん(4~11月)		精白米	70	コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3		
		強化米	0.21			強化米	0.21			県産米粉パン(県小麦+米85g)	0	県産米粉パン(県小麦+米85g)	0
		山口県産押し麦	7			山口県産押し麦	7			#パン包装代 ガゼット	0.04	#パン包装代 ガゼット	0.04
		精白米	0			精白米	0			牛乳	206.4	県産米粉パン(県小麦+米85g)	0
		強化米	0			強化米	0			マカロニのクリーム煮	10	県産米粉パン(県小麦+米85g)	0
		山口県産押し麦	0			山口県産押し麦	0			エルポマロニ	10	飲用牛乳200ml	206.4
		牛乳	206.4			飲用牛乳200ml	206.4			鶏肉ももスライス	20	エルポマロニ	10
		とりじゃが	15			鶏肉ももスライス	15			じゃがいも	40	鶏肉ももスライス	20
		じゃがいも	70			鶏肉ももスライス	15			にんじん	15	じゃがいも	40
		たまねぎ	50			鶏肉ももスライス	15			たまねぎ	40	乾燥パセリ 100g袋	0.03
にんじん	15	鶏肉ももスライス	15	冷凍白いんげん豆ピューレ	10	冷凍白いんげん豆ピューレ	10						
糸こんにやく	25	鶏肉ももスライス	15	鉄分強化牛乳1L	35	冷凍白いんげん豆ピューレ	10						
冷凍かつさやいんげん	8	鶏肉ももスライス	15	サラダ油*	0.3	鉄分強化牛乳1L	35						
サラダ油*	0.5	鶏肉ももスライス	15	クリームシチュー	8	サラダ油*	0.3						
酒*	1	鶏肉ももスライス	15	SBシチュー(7L用)	0.2	クリームシチュー	8						
こいくちしょうゆ*	4.5	鶏肉ももスライス	15	コンソメゴールド* 500g袋	0.1	SBシチュー(7L用)	0.2						
三温糖*	1.5	鶏肉ももスライス	15	こしょう*	0.01	コンソメゴールド* 500g袋	0.1						
純だし*	0.2	鶏肉ももスライス	15	はなっこりーサダ	8	こしょう*	0.01						
キャベツ	30	鶏肉ももスライス	15	まぐろ水煮フレーク	8	はなっこりーサダ	8						
にんじん	10	鶏肉ももスライス	15	*はなっこりー	15	まぐろ水煮フレーク	8						
冷凍ブロッコリー SS 500g袋	15	鶏肉ももスライス	15	キャベツ	20	*はなっこりー	15						
冷凍カーネル(ホール)コーン	5	鶏肉ももスライス	15	にんじん	8	キャベツ	20						
笑顔でランチ番りごまドレッシング	6.5	鶏肉ももスライス	15	冷凍カーネル(ホール)コーン	5	にんじん	8						
こいくちしょうゆ*	0.1	鶏肉ももスライス	15	フレッシュレタス1L	6	冷凍カーネル(ホール)コーン	5						
三温糖*	0.2	鶏肉ももスライス	15	白すりごま	1	フレッシュレタス1L	6						
国産リンゴゼリー50g	50	鶏肉ももスライス	15			白すりごま	1						

熊毛中2年生の献立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8年 3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

3月2日 (月曜日)				3月3日 (火曜日)				3月4日 (水曜日)						
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(%)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(%)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(%)	
			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	背割りパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3	0	ちらしずし		精白米	70	0
		強化米	0.21	0			パン加工賃 縦横スライス 金規格	1	0			強化米	0.21	0
		山口県産押し麦	7	0			県産米粉パン(県小麦+米85g)	0	85			ちらしずしの素	24	0
		精白米	0	90			パン加工賃 縦横スライス 金規格	0	1			精白米	0	90
		強化米	0	0.27			#パン包装代 ガゼット	0.04	0.05			強化米	0	0.27
		山口県産押し麦	0	9	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4			ちらしずしの素	0	31
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4	ラビオリスープ②		冷凍ラビオリ	15	18	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4
トキンカレー		鶏肉手羽スライス	20	24			じゃがいも	35	42	すまし汁		木綿豆腐 県産大豆使用350g	35	42
		にんじん	20	24			たまねぎ	30	36			刻み油揚げ	5	6
		たまねぎ	50	60			にんじん	10	12			にんじん	10	12
		じゃがいも	50	60			パセリ	0.5	0.6			たまねぎ	30	36
		にんにく	0.5	0.6			コンソメゴールド* 500g袋	1	1.2			えのきたけ	10	12
		しょうが	0.5	0.6			こいくちしょうゆ*	2	2.4			かつわかめ 200g袋	0.4	0.48
		サラダ油*	0.5	0.6			白ワイン*	0.5	0.6			青ねぎ	5	6
		ハーモドフレーク給食用	10	12			食塩*	0.1	0.12			混合削り節(だし用) 500g袋	2	2.4
		SB7イーターフレーク	5	6			こしょう*	0.01	0.01			だし昆布	1.5	1.8
		アルゲンアーカーフレークN(SB)	0.1	0.12	ホットドッグハンバーグ		ホットドッグハンバーグ	50	50			酒*	0.5	0.6
		すりおろしりんご	4	4.8	ゆでキャベツ		キャベツ	35	42			うすくちしょうゆ*	2	2.4
		白ワイン*	1	1.2	ケチャップソース		ケチャップソース 8g	8	8			こいくちしょうゆ*	1	1.2
		トマトケチャップ1kg	2	2.4								食塩*	0.1	0.12
		ウスターソース*	1	1.2								まぐろ水煮フレーク	8	9.6
コールスローサラダ		キャベツ	35	42								冷凍菜の花かつ	15	18
		にんじん	5	6								キャベツ	20	24
		冷凍ホールコーン(国産)	5	6								にんじん	5	6
		フレンチドレッシング1L	6	7.2								三温糖*	1	1.2
												こいくちしょうゆ*	2	2.4
												ひなあられ	10	10

ひな祭り献立

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 予定消費量(%)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(%)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(%)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
小ゆかり麦ごはん(並160g)		精白米	63	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	0.19	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	6.3	0			#パン包装代 ガゼット	0.04	0.05			山口県産押し麦	7	0
		ゆかりソルジャー150g	1.48	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4			精白米	0	90
		精白米	0	81	たっぷり野菜スープ		鶏肉手羽スライス	10	12			強化米	0	0.27
		強化米	0	0.24			カルボマカロニ	3	3.6	牛乳		山口県産押し麦	0	9
		山口県産押し麦	0	8.1			にんじん	15	18			飲用牛乳200ml	206.4	206.4
		ゆかりソルジャー150g	0	1.91			たまねぎ	25	30	おじゃがもち汁		すぐる おじゃがもちホール	30	36
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4			キャベツ	25	30			刻み油揚げ	5	6
きつねうどん		冷凍うどん学校給食用250g	65	78			じゃがいも	25	30			にんじん	8	9.6
		鶏肉ももスライス	15	18			セロリー	5	6			だいこん	20	24
		刻み油揚げ	8	9.6			コンソメゴールド* 500g袋	1	1.2			冷凍かつ小松菜	15	18
		にんじん	15	18			こいくちしょうゆ*	1	1.2			平天	7	8.4
		たまねぎ	35	42			食塩*	0.1	0.12			酒*	0.5	0.6
		青ねぎ	5	6			こしょう*	0.01	0.01			本みりん*	0.5	0.6
		だし昆布	2	2.4	チキンのピザ焼き		鶏肉もも50g(冷凍)	50	50			こいくちしょうゆ*	2	2.4
		混合削り節(だし用) 500g袋	1.5	1.8			白ワイン*	3	3			うすくちしょうゆ*	1.2	1.44
		酒*	0.5	0.6			たまねぎ	8	8			練だし*	0.3	0.36
		本みりん*	0.5	0.6			青ピーマン	8	8			食塩*	0.1	0.12
		こいくちしょうゆ*	4.5	5.4			にんじん	5	5	あじの両葉漬(常ピーマン入り)		アジ小口切源粉付	50	60
		食塩*	0.15	0.18			トマトケチャップ1kg	15	15			菜種サラダ油	5	6
		三温糖*	1	1.2			トマトケチャップ3kg	0	0			青ピーマン	5	6
		純だし*	0.15	0.18			ウスターソース*	0.5	0.5			たまねぎ	20	24
コロッケ		北海道サツと男爵コロッケ55g	55	55			こしょう*	0.01	0.01			にんじん	5	6
		菜種サラダ油	5	5			三温糖*	0.3	0.3			こいくちしょうゆ*	2.3	2.76
おかかあえ		キャベツ	20	24			ピザ用チーズ	8	8			三温糖*	2.3	2.76
		もやし	30	36			&かつ	1	1			鰹物酢*	3.5	4.2
		にんじん	5	6			ミニデザートオレンジ	30	0			食塩*	0.08	0.1
		花かつお 500g袋	0.5	0.6	(小)ミニデザートオレンジ		ミニデザートオレンジ	30	0					
		こいくちしょうゆ*	2	2.4	(中)即席いちごのお祝いデザート		即席いちごのお祝いデザート	0	50					
		三温糖*	0.5	0.6										

中学校卒業お祝い献立

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉80%」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8年 3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

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
コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米58.3g)	58.3	麦ごはん(12~3月)		精白米	70	麦ごはん(12~3月)		精白米	70
		県産米粉パン(県小麦+米85g)	0			強化米	0.21			強化米	0.21
		#パン包装代 ガゼット	0.04			山口県産押し麦	7			山口県産押し麦	7
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4			精白米	0			精白米	0
ニョッキのスープ②		冷凍ホトニョッキ(フレン)	30			強化米	0			強化米	0
		ヘーコン(短冊)	5			山口県産押し麦	0			山口県産押し麦	0
		たまねぎ	30	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4
		にんじん	10	豚汁(災害炊出)		豚肉ももスライス	20	韓国風肉じゃが		鶏肉手羽スライス	20
		キャベツ	20			厚揚げ(県産)	35			にんにく	0.3
		パセリ	0.5			だいこん	20			コチンヤン	1
		こいくちしょうゆ*	1			* ささがきごぼう(冷凍)	5			じゃがいも	75
		コンソメゴールド* 500g袋	1			さつまいも	30			たまねぎ	45
		食塩*	0.1			切ごんにやく*	15			にんじん	20
		こしょう*	0.01			にんにく	10			ちくわ 並	10
パンクインサンプルエッグ		パンクインサンプルエッグ 50g	50			青ねぎ	5			切ごんにやく*	15
イタリョウレツシラダ		キャベツ	35			蕎麦* 煮干し	11 2			冷凍かつおやいんげん	3
		冷凍フロッコリー SS 500g袋	15			鶏卵M61g	52			純正 ごま油*	1
		冷凍ホーローン(国産)	10	ゆで卵		食塩*	0.5			こいくちしょうゆ*	3.5
		キューピーイタリョウレツシラダ1000ml	6	さけふりかけ		酒*	2.5			三温糖*	2
			7.2	1食大判のり		1食大判のり(大判)山口県産	5			白すりごま	2
										野菜のオイスターソース炒め	8
										豚肉ももスライス	10
										にら 養生	10
										キャベツ	30
										にんじん	5
										もやし	20
										白いりごま	1
										サラダ油*	0.5
										オイスターソース 1.2kg	1.3
										ウスターソース*	0.3
										こいくちしょうゆ*	0.35
										三温糖*	0.2

防災給食

3月13日 (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
小コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米45g)	45	わかめ煮こぼし(豆腐180g)		精白米	68.3	小コッペパン		県産米粉パン(県小麦+米45g)	45
		県産米粉パン(県小麦+米65g)	0			山口県産押し麦	6.8			県産米粉パン(県小麦+米65g)	0
		#パン包装代 ガゼット	0.04			強化米	0.2			#パン包装代 ガゼット	0.04
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4			三島炊き込みわかめソウルフレーク200g	1.86	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4
スハゲツァイミートソース		ハーフスハゲツァイ	32			精白米	0	コーンスープ		鶏肉手羽スライス	10
		ゆで塩	0			山口県産押し麦	0			じゃがいも	20
		鶏肉ももミンチ	30			強化米	0			冷凍ホーローン(国産)	10
		白ワイン*	1			三島炊き込みわかめソウルフレーク200g	0			スイトコーンM1号缶	20
		にんにく	0.3	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4			たまねぎ	30
		にんじん	15	鶏たんご汁		荒挽つくねミ FeCa 約7g	20			にんじん	10
		たまねぎ	45			刻み油揚げ	5			ぶなしめじ	5
		オリーブ油*	1			にんじん	10			パセリ	0.5
		トマトチップ1kg	12			たまねぎ	25			コンソメゴールド* 500g袋	1.5
		トマトチップ3kg	0			だいこん	20			食塩*	0.1
		カゴメトマトピューレ(フィルムパック)	7			青ねぎ	3			こしょう*	0.01
		MCCデミグラスソース	8			酒*	0.5			チキンカツ	40
		コンソメゴールド* 500g袋	0.5			こいくちしょうゆ*	1.2			栗種サラダ油	4
		食塩*	0.1			うすくちしょうゆ*	2			チキンカツ 50g	0
		こしょう*	0.01			純だし*	0.3			栗種サラダ油	0
		ウスターソース*	2.5			食塩*	0.1			冷凍フロッコリー SS 500g袋	15
		三温糖*	0.2	さばのみそ煮		国産さば味噌煮50g	50			キャベツ	30
		乾燥芽ひじき 国産	0.7			国産さば味噌煮70g	0			まぐろ水煮フレーク	8
ひじきとツナのサラダ		まぐろ水煮フレーク	13	ごまあえ		ほうれんそう 周南市産	20			笑顔でランチ香りごまドレッシング	6
		キャベツ	30			キャベツ	25			白すりごま	1
		にんじん	10			にんじん	5			国産いちごのお祝いデザート	50
		冷凍ホーローン(国産)	5			白すりごま	1			(中)ミニデザートオレンジ	0
		フレッシュドレッシング1L	10			三温糖*	1			ミニデザートオレンジ	30
		三温糖*	0.3			こいくちしょうゆ*	2				

小学校卒業お祝い献立

※「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(わかめ(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8年 3月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

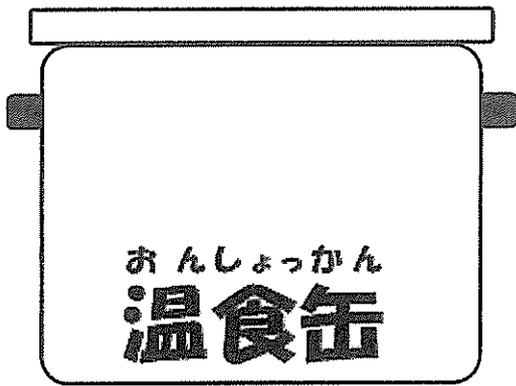
周南市立熊毛学校給食センター

3月18日 (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 予定消費量(e)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(e)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(e)	
			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	麦ごはん(12~3月)		精白米	70	0
		強化米	0.21	0			強化米	0.21	0			強化米	0.21	0
		山口県産押し麦	7	0			山口県産押し麦	7	0			山口県産押し麦	7	0
		精白米	0	90			精白米	0	90			精白米	0	90
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27
		山口県産押し麦	0	9			山口県産押し麦	0	9			山口県産押し麦	0	9
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4
中華スープ		鶏肉手羽スライス	15	18	かきたま汁		鶏卵 L(国内産)	25	30	さつまい		鶏肉ももスライス	10	12
		はくさい	25	30			木綿豆腐 県産大豆使用350g	30	36			木綿豆腐 県産大豆使用350g	30	36
		にんじん	10	12			たまねぎ	35	42			さつまいも	30	36
		たまねぎ	10	12			にんじん	10	12			だいこん	20	24
		もやし	20	24			青ねぎ	5	6			にんじん	5	6
		干しいたけスライス(国産)	0.5	0.6			練だし*	0.33	0.4			青ねぎ	5	6
		青ねぎ	5	6			こいくちしょうゆ*	3	3.6			ぶなしめじ	5	6
		こいくちしょうゆ*	3	3.6			本みりん*	0.3	0.36			麦みそ*	11	13.2
		中華スープ*	1	1.2			食塩*	0.1	0.12			煮干し	2	2.4
		食塩*	0.1	0.12			でんぷん1kg*	0.8	0.96	*高菜ごはんの具		鶏肉手羽ミンチ	20	24
		こしょう*	0.01	0.01	ししゃもフライ20g2尾		ししゃもフライ20g	40	40			炒り卵(真空)	15	18
回鍋肉		豚肉ももスライス	30	36			菜種サラダ油	4	4			たかな漬け	10	12
		キャベツ	40	48	ゆかりあえ		キャベツ	30	36			にんじん	10	12
		にんじん	10	12			にんじん	10	12			しょうが	0.2	0.24
		青ピーマン	10	12			きゅうり	10	12			純正ごま油*	0.5	0.6
		にんにく	0.1	0.12			ゆかり(ノルソール)150g	0.6	0.72			白いりごま	1	1.2
		しょうが	0.3	0.36			こいくちしょうゆ*	0.7	0.84			酒*	1	1.2
		サラダ油*	0.6	0.72								こいくちしょうゆ*	1	1.2
		麦みそ*	1.4	1.68								三温糖*	0.5	0.6
		赤みそ汁	1.4	1.68								ネーブルオレンジ1/4個	52	52
		酒*	1	1.2										
		本みりん*	0.5	0.6										
		こいくちしょうゆ*	0.8	0.96										
		トウモロコシ130g程度*	0.1	0.12										
		でんぷん1kg*	0.5	0.6										

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 予定消費量(e)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(e)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定消費量(e)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
コッパン		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					
		県産米粉パン(県小麦+米85g)	0	85			強化米	0.21	0					
		#パン包装代 ガゼット	0.04	0.05			山口県産押し麦	7	0					
牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4			精白米	0	90					
春野菜のポトフ		鶏肉もも角切り	10	12			強化米	0	0.27					
		じゃがいも	30	36			山口県産押し麦	0	9					
		キャベツ	20	24	牛乳		飲用牛乳200ml	206.4	206.4					
		たまねぎ	40	48	ハッシュドポーク		豚肉ももスライス	20	24					
		にんじん	20	24			じゃがいも	30	36					
		冷凍カットアスパラガス 500g袋	15	18			たまねぎ	50	60					
		パセリ	0.5	0.6			にんじん	15	18					
		にんにく	0.15	0.18			にんにく	0.3	0.36					
		サラダ油*	0.5	0.6			冷凍グリーンピース	5	6					
		コンソメゴールド* 500g袋	1.5	1.8			冷凍白いんげん豆ピューレ	12	14.4					
		食塩*	0.1	0.12			サラダ油*	0.5	0.6					
		こしょう*	0.01	0.01			ハウス ハヤシルウ フレーク	11	13.2					
アジカツ		CaFeたっぷりのアジカツ40g	40	0			コンソメゴールド* 500g袋	0.4	0.48					
		菜種サラダ油	4	0			トマトチップ3kg	10	12					
		CaFeたっぷりのアジカツ50g	0	60			トマトチップ1kg	0	0					
		菜種サラダ油	0	6			白ワイン*	1	1.2					
アーモンドあえ		冷凍カットほうれん草	30	36			三温糖*	0.3	0.36					
		キャベツ	20	24			ウスターソース*	2.5	3					
		にんじん	5	6			こしょう*	0.02	0.02					
		ローストアーモンド粉* 500g袋	1	1.2	フルーツミックス		みかん(缶)	25	30					
		ローストアーモンドアイス 500g袋	1	1.2			パイ(缶)	20	24					
		こいくちしょうゆ*	2	2.4			蜜桃(缶)	20	24					
		三温糖*	1.5	1.8			いちごゼリー ダイスカット	20	24					

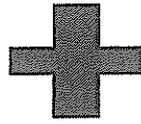
※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。  
 ※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生産場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

# ラーメンの配膳の仕方



おんしょっかん  
**温食缶**

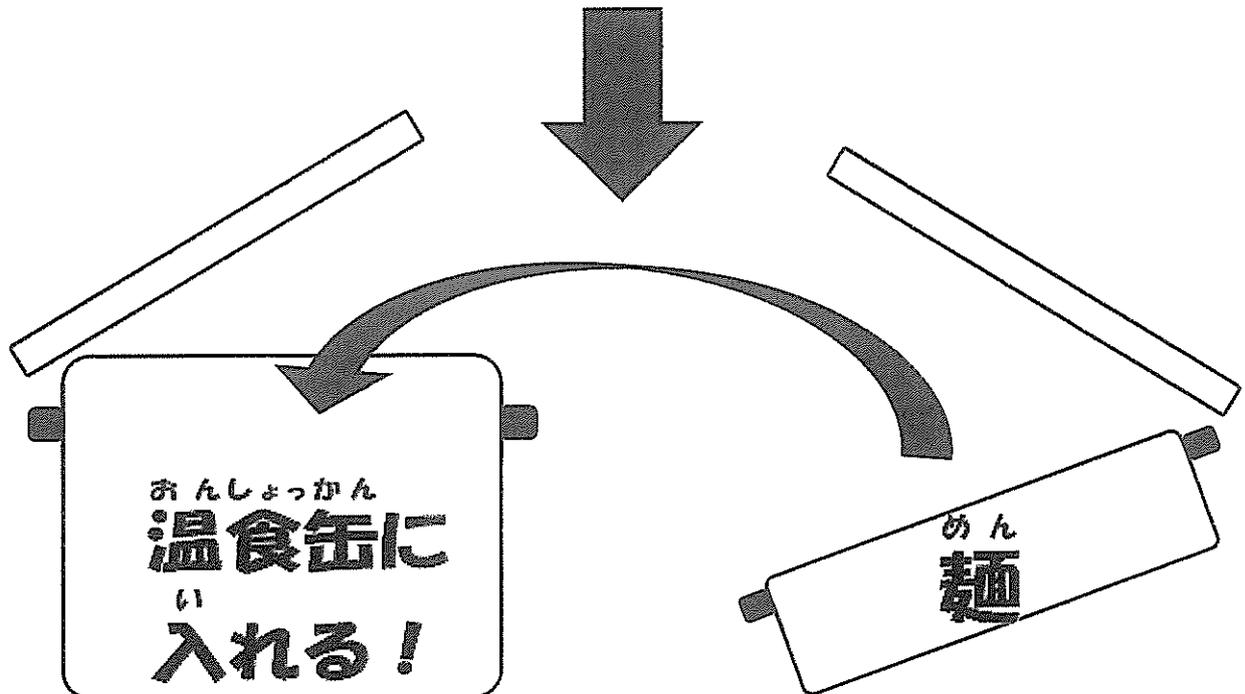
**スープ**



かくかん  
**角缶**

めん  
**麺**

べつべつ とど (めん の ふせ) 別々に届く (麺が伸びるのを防ぐため)



よく混ぜてから 配膳してください