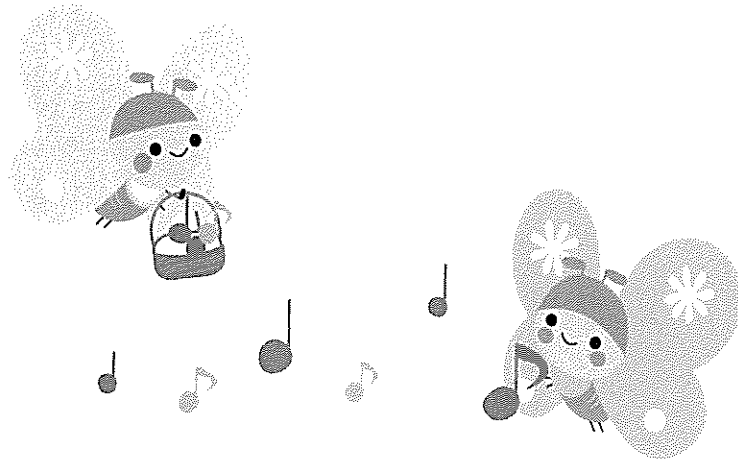


令和7年度

第3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8年3月3日（水）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3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) 3学期の献立について

(2) 令和8年度1学期の献立について

(3) その他

令和 7 年度 3 学期献立

1月こんだて

今月の給食目標

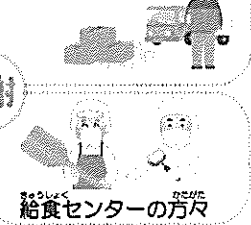
感謝して食べよう

1月24日~30日は全国学校給食週間です。

生産者の方



配送業者の方



感謝

給食センターの方

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。

熊毛地区の小学校おすすめメニュー登場!

1月の献立に登場します。お楽しみに♪



- ★ 揚げパン
- ★ 冷凍ピーチ
- ★ カレー
- ★ 鯨の竜田揚げ



- ★ じゃこ炒め
- ★ 揚げパン
- ★ カラフル海藻サラダ
- ★ チキンチキンれんこん



- ★ チキンカレー
- ★ チキンチキンれんこん
- ★ カラフル海藻サラダ

- アンケートの結果はこちら
- ★ チキンカレー
 - ★ フルーツポンチ
 - ★ カラフル海藻サラダ
 - ★ カレーライス
 - ★ チキンチキンれんこん
 - ★ 揚げパン

8(木) カラフル
かいどうサラダ

むぎ
ごはん

チキン
カレー

9(金) フルーツ
ミックス

小さな
あげパン

ミートボールの
ケチャップに

| | | |
|--------------|---|---|
| とりにく かいそう | にんじん たまねぎ にんにく しょうが りんご キャベツ きゅうり | にめ おぎ じゃがいも あぶら アーモンド ドレッシング とうもろこし |
|--------------|---|---|

| | | |
|----------------|--|---|
| きなこと ミートボール | にんじん たまねぎ ぶなしめじ えだまめ みかん パイナップル もも(おうとう) | パン (にむぎこめこ) あぶら さとう じゃがいも りんごゼリー |
|----------------|--|---|

12(月) 成人の日
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)

赤 緑 黄

おもに体を
つくるもの
になる食品

おもに体の
調子を整え
るもの
になる食品

おもに
エネルギー
のもとに
なる食品

13(火) りんごジャム

いかどやさいの
カレーいため

かぼちゃ
ひきにく
フライ

コッパン

ラビオリ
スープ

14(水) ほうはく
なます
さわらの
てりやき

お正月の
料理

むぎ
ごはん

しらたま
そうじ

15(木) はちみつレモン
ゼリー

しおこんぶ
あえ

むぎ
ごはん

やなかわ
ふうじ

16(金) オレンジ

ジャーマン
ポテト

コッパン

にくだんごの
スープ

19(月) 地場産
給食

もやし ナムル

ぎょうざ

むぎ
ごはん

マーボ
だいこん

20(火) 地場産
給食

ベーコンと
やさいのソテー

はくさいの
クリームに

コッパン

21(水) ちキンチキン
れんこん

むぎ
ごはん

ぶたじる

22(木) 地場産
給食

はくさいの
にびたし

むぎごはん

おやこどん

23(金) ケチャップソース

ゆで
キャベツ

チキンウインナー

ふゆやさいの
スープ

26(月) 石川県の
料理

キャロット
ピラフ

コンソメ
スープ

むぎ
ごはん

27(火) フランスの
料理

はくさいの
ポトフ

コッパン

28(水) たくあん
あえ
さけの
しおやき

昔の
給食

むぎ
ごはん

みそしる

29(木) 山梨県の
郷土料理

キャベツの
じゃがいも
いため

わかめ
むぎごはん

けんちょう

30(金) 昔の給食

くしらの
たつた
あげ

カレー
シチュー

※ 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。

2026年

2月こんだて

周南市立熊毛学校給食センター

今月の給食目標
いろいろな豆や
豆製品を食べよう

2月は大豆や豆製品を使った料理がです。
 お楽しみに!!

2日(月) 節分献立

手巻き寿司にチャレンジ!!
 今年の恵方は「南南東」

熊毛中3年生 卒業までに食べたい給食 おすすめメニュー決定!

3月に卒業する熊毛中学校3年生に、卒業までに食べたい給食をリクエスト調査しました。投票数の多かった人気の給食メニューが登場します。お楽しみに!!

3-1

チキンチキン
れんこん (5人)
揚げパン (5人)

3-2

揚げパン (7人)

3-3

揚げパン (7人)
カレー (3人)

熊毛中2年生の献立
3日(火)・25日(水)

10月2・3日に給食センターの職場体験に来られた2人に献立を考えてもらいました。おいしさ・栄養・食べやすさを考慮した、バランスのよい献立を立ててくれました。
当日の給食をお楽しみに!

2月 節分献立

たまごやき
ぎゅうにくのしぐれに
すしめし
はんぺん
じり

26.1 | 776 | 29.4

3(火)

ヨーグルト
あえ
コッパン
とりにくのトマトに

23.5 | 808 | 28.9

4(水)

ぶちぶち
サラダ
むぎ
ごはん
ポーク
カレー

19.9 | 762 | 22.9

5(木)

ちゅうか
サラダ
小
ごはん
みそ
ラーメン

22.3 | 679 | 24.7

6(金)

いよかん
ぎょがいの
アヒージョふう
コッパン
アルファベット
スープ

26.0 | 723 | 31.9

9(月)

チキンチキン
れんこん
むぎ
ごはん
みそしる

26.1 | 776 | 29.4

10(火)

グラタン
コッパン
だいこん
サラダ
ほうれんそうと
たまごの
スープ

23.4 | 788 | 28.7

11(水) 建国記念の日

こんだて
★年別は毎日つきます
 (★毎月19日は「食育の日」です)
 おもなざいりょう
 (たばものほたらき)

26.1 | 776 | 29.4

12(木)

もやし
の
ごはん
じゃこあえ
しゅうまい
むぎ
ごはん
マーボ
どうぶ

25.6 | 767 | 30.4

13(金)

ポーク
ケチャップ
小丸パン
はくさい
スープ

21.4 | 731 | 27.2

16(月)

ガトー
ショコラ
フルーツ
あんじん
カレー
ピラフ
たっぶり
やさいスープ

16.6 | 781 | 18.9

17(火) パンナコッタ

イタリアの
料理
スパゲッティ
ナポリタン
ミル
ファンティ
フォカッチャ

20.7 | 642 | 24.2

18(水)

みそ
なつどう
おでん
ふうじ
むぎ
ごはん
おでん
ふうじ

26.1 | 787 | 30.3

19(木)

にしんの
かんろに
ごまあえ
むぎ
ごはん
いしかり
じる

28.4 | 725 | 31.8

20(金)

えびカツ
よこわり
まるパン
キャベツの
マヨネーズあえ
コーン
スープ

26.1 | 778 | 30.7

23(月) 天皇誕生日

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。
 ◎魚の骨には気を付けて
 食べてください。

27.0 | 851 | 32.4

24(火)

シャキシャキ
ひじきサラダ
小キャラメル
おけい
ポーク
ビーンズ

27.0 | 851 | 32.4

25(水)

サラダ
りんごゼリー
むぎ
ごはん
とり
じゃが

17.6 | 764 | 20.1

26(木)

はりはり
づけ
いわしの
しょうがに
むぎ
ごはん
がんもどきの
にくみそに

20.3 | 764 | 29.2

27(金)

はなっこりー
サラダ
コッパン
マカロニの
クリームに

25.5 | 826 | 31.5

◎ 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。



2026年

3月こんだて!

周南市立熊毛学校給食センター

ご卒業 おめでとう

おめでとうございます
ささやかですが
卒業お祝いの献立です。

中学3年生
3月6日(金)
小学6年生
3月17日(火)

今年度の給食目標 1年間をふり返ってみましょう

みなさんは、学校や家でどのような食生活を送っていましたか。1年間をどのようにすごしてきたか、ふり返ってみましょう。

- ① 毎日、朝ごはんを食べた。
- ② 3つのグループの食品をバランスよく食べた。
- ③ 食事のマナーを守ってみんなと仲よく食べた。
- ④ 食べられることに感謝できた。

3月11日は 防災給食です

災害時の食についての関心と理解を深めることを目的として実施します。

「手づくりおむすび」「豚汁」を提供します。

※ 豚汁は避難所の炊き出しをイメージして組み合わせました。

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。

◎ 鯨の骨には気をつけて食べてください。

2(月)

コールスローサラダ
むぎごはん
チキンカレー

3(火)

ケチャップソース
ホットドッグ
ハンバーグ
せわりパン
ゆでキャベツ
ラビオリスープ

4(水)

ひなまつり
ひなはなれ
なのはなのツナあえ
ちらしずし
すましじる

5(木)

おほかあえ
コロック
小ゆかり
むぎごはん
ぎつねうどん

6(金)

チキンのピザ焼き
コッパン
たっぷりやさしいスープ

9(月)

あじのなんばんづけ
むぎごはん
おじゃがもちじる

10(火)

ひじきとツナのサラダ
スパゲッティミートソース
小パン

11(水)

防災給食
むぎごはん
ふたじる

12(木)

やさしいオイスターソース
いため
むぎごはん
かんこくふうにくじゃが

13(金)

イタリアンドレッシングサラダ
オムレツ
コッパン
ニョッキのスープ

16(月)

ごまあえ
さばのみそに
わかめ
むぎごはん
とりだんごじる

17(火)

チキンカツ
プロッコリーサラダ
コーンスープ
小パン

18(水)

ホイコーロー
むぎごはん
ちゅうかスープ

19(木)

ゆかりあえ
ひとり
むぎごはん
かきたまじる

20(金)

春分の日
こんだて
牛乳は毎日つきます
(☆毎月19日は「食糧の日」です)
おもなざいりょう
(たべもののはたらき)

おもに体を
つくるもと
になる食品

おもに体の
調子を整え
るもとに
なる食品

おもに
エネルギー
のもとに
なる食品

エネルギーkcal/たんぱく質g 小学校 中学校

23(月)

たかなごはんをつくらう!
オレンジ
むぎごはん
さつまじる

24(火)

アーモンドあえ
アジカツ
はるやさいのポトフ
コッパン

25(水)

フルーツミックス
むぎごはん
ハッシュドポーク

おすすめ給食メニュー「チキンのピザ焼き」(材料4人分)

鶏もも肉 …… 200g
白ワイン …… 大さじ1
たまねぎ …… 30g
ピーマン …… 30g
にんじん …… 20g

ケチャップ …… 大さじ5
ウスターソース …… 小さじ1/2
こしょう …… 少々
さとう …… 小さじ1/2
ピザ用チーズ …… 30g

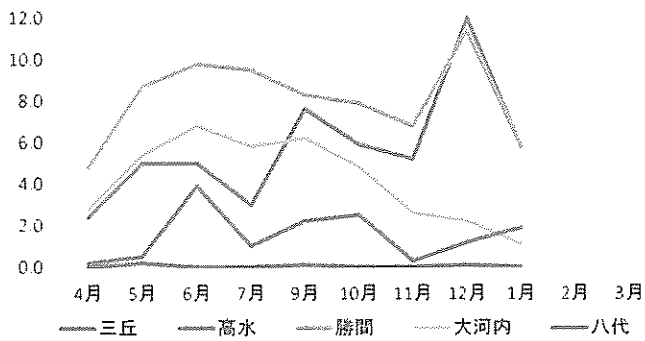
- ① 鶏もも肉は4等分し、白ワインをふる。
- ② 野菜は千切りにして、①を混ぜる。
- ③ カップに①をおき、②を上のにせ。

ピザ用チーズをのせ、オーブンで焼く。

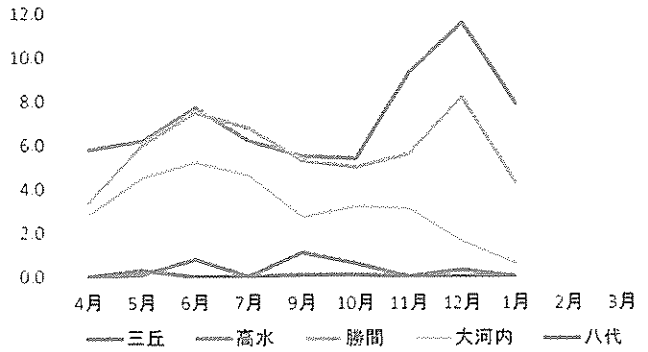
令和7年度 学校別残食率まとめ (%)

| | | | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|----|----|
| 小学校 | 主食 | 三丘 | 0.0 | 0.2 | 0.0 | 0.0 | 0.1 | 0.0 | 0.0 | 0.1 | 0.0 | | |
| | | 高水 | 2.4 | 5.0 | 5.0 | 3.0 | 7.6 | 5.9 | 5.2 | 12.0 | 5.8 | | |
| | | 勝間 | 4.8 | 8.7 | 9.8 | 9.5 | 8.3 | 7.9 | 6.8 | 11.4 | 5.8 | | |
| | | 大河内 | 2.8 | 5.4 | 6.8 | 5.8 | 6.2 | 4.8 | 2.6 | 2.2 | 1.1 | | |
| | | 八代 | 0.2 | 0.5 | 3.9 | 1.0 | 2.2 | 2.5 | 0.3 | 1.2 | 1.9 | | |
| | おかず | 三丘 | 0.0 | 0.3 | 0.0 | 0.0 | 0.1 | 0.1 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | | |
| | | 高水 | 5.8 | 6.2 | 7.7 | 6.2 | 5.5 | 5.4 | 9.3 | 11.6 | 7.9 | | |
| | | 勝間 | 3.4 | 6.0 | 7.5 | 6.8 | 5.3 | 5.0 | 5.6 | 8.2 | 4.3 | | |
| | | 大河内 | 2.8 | 4.5 | 5.2 | 4.6 | 2.7 | 3.2 | 3.1 | 1.6 | 0.6 | | |
| | | 八代 | 0.0 | 0.1 | 0.8 | 0.0 | 1.1 | 0.6 | 0.0 | 0.3 | 0.0 | | |
| 中学校 | 主食 | 2.0 | 3.4 | 6.2 | 5.9 | 5.3 | 4.8 | 3.9 | 6.2 | 3.9 | | | |
| | おかず | 0.7 | 1.6 | 3.0 | 3.0 | 2.4 | 1.7 | 2.9 | 4.8 | 2.3 | | | |

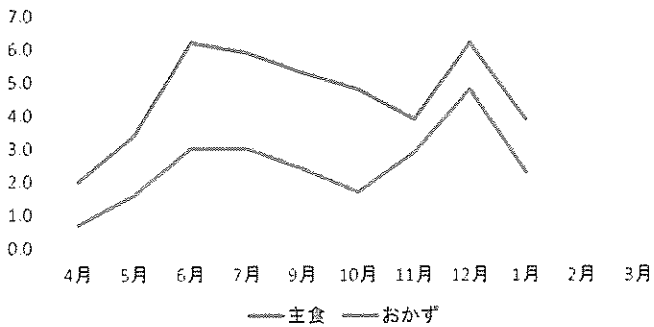
R7残食率(%) 主食



R7残食率(%) おかず



R7残食率(%) 中学校



令和 8 年度 1 学期献立 (案)

| 月 | 月目標 | 指導内容 | 献立表・一口メモなど | 行事食・旬の献立等 | 地場産の野菜等 (市産/県産) | |
|----|--|--|--|--|---|---|
| 4 | ◎給食の準備をきちんとしよう | 給食当番の身支度 ・安全な運搬や配膳 ・準備や後片付け ・食器の扱い方、置き方 | ・学校給食の紹介 ・献立表の見方 ・準備や後片付け ・清潔な身支度 ・安全な運搬や配膳 | 入学・進級お祝い献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 | ほうれんそう キャベツ キャベツ アスパラガス パセリ 葉ねぎ れんこん | |
| 5 | ◎食事のマナーを考えよう ◎食べ物の働きを知ろう | ・食事中の姿勢 ・交互食べ(口中調味) ・食べ物の働き | ・端午の節句 ・よい食べ方 ・食べ物の働き(3つのグループ)(※6) | 端午の節句献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 | たまねぎ ほうれんそう キャベツ | たまねぎ れんこん キャベツ パセリ 葉ねぎ 甘夏みかん |
| 6 | ◎衛生に気をつけて食事をしよう ◎歯を丈夫にする食べ物について考えよう | ・食中毒に気をつける ・正しい手洗い ・かむことの大切さ(○※8) ・歯とカルシウム ・カルシウムを多く含む食品 | ・食育月間(○※1) ・食中毒の予防 ・歯と口の健康週間 ・よい歯を作る ・地産地消について(○※5) | カルシウムの多い献立 カミカミ献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 | たまねぎ きゅうり ほうれんそう じゃがいも キャベツ | たまねぎ キャベツ きゅうり アスパラガス だいこん パセリ 葉ねぎ |
| 7 | ◎夏の食事について考えよう | ・上手な水分補給 ・上手なおやつ選び方 ・夏野菜について | ・七夕 ・夏バテ対策 ・糖分のとり過ぎについて | 七夕献立 食欲増進献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 | なす きゅうり じゃがいも たまねぎ ピーマン ミニトマト | アスパラガス きゅうり トマト だいこん ピーマン パセリ 葉ねぎ ししとう |
| 9 | ◎朝食を食べよう(○※4) | ・朝食の役割 ・朝食をおいしく食べる工夫(○※4) | ・朝食の大切さ(○※4) ・生活リズムの大切さ ・運動と栄養 | 月見献立 食欲増進献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 | なす きゅうり ピーマン | なす だいこん 葉ねぎ なし |
| 10 | ◎バランスよく食事をしよう(※6) ◎季節の食べ物について知ろう | ・生活習慣病の予防 ・食品ロスについて(※13) ・減塩について(○※7) | ・日本型食生活 ・目によい食品 ・食塩は控えめに(○※7) | 目によい献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 (月見献立) ハロウィン献立 | きゅうり ほうれんそう キャベツ | だいこん 葉ねぎ れんこん みかん |
| 11 | ◎感謝して食べよう ◎規則正しい食事をしよう | ・感謝の心(○) ・食前食後の挨拶(○) ・残さず食べよう ・給食に関わる人々の仕事 ・三度の食事 ・郷土料理の日(○※14) | ・食前食後の挨拶(○) ・間食について ・いい歯の日 ・地産地消について(○※5) ・和食について(※14) | カミカミ献立 地場産給食(○※5) やまぐち郷土料理の日(○※14) 世界の料理 和食の日献立(※14) | キャベツ ほうれんそう はくさい はくさい さつまいも きゅうり | だいこん はくさい 葉ねぎ れんこん キャベツ はなつこりー みかん |
| 12 | ◎寒さに負けない食事をしよう | ・かぜの予防 ・体の調子を整える栄養素 ・冬野菜について | ・かぜの予防 ・冬至について | クリスマス献立 冬至献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 | 高菜 さつまいも にんじん ほうれんそう はくさい キャベツ ブロッコリー | 葉ねぎ だいこん はなつこりー みかん |
| 1 | ◎学校給食について考えよう | ・学校給食のあゆみ | ・学校給食週間について ・郷土料理について(○※14) ・地産地消について(○※5) | 学校給食週間 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 正月料理 世界の料理 | じゃがいも さつまいも 青ねぎ・白ねぎ だいこん にんじん 高菜 ほうれんそう キャベツ | れんこん 葉ねぎ キャベツ 春菊 みかん ぼんかん |
| 2 | ◎食べ物と健康について考えよう(※6) ◎楽しく食事をしよう(共食)(○※2) | ・食事環境の工夫 ・植物性たんぱく質について | ・家族や仲間と楽しく食事をする(○※2) ・はしの持ち方 ・大豆・大豆製品 ・「食」の安全について(※15) | 節分献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 | じゃがいも ほうれんそう にんじん | キャベツ れんこん 葉ねぎ みかん いよかん |
| 3 | ◎1年間の給食をふりかえろう | ・健康によい食事のとり方(※7) ・災害時の食について | ・桃の節句 ・一年間の反省 ・健康の3本柱 ・食品の備蓄について | 桃の節句献立 卒業お祝い献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 防災給食 | ほうれんそう | アスパラガス れんこん キャベツ 葉ねぎ |

○：第3次周南市食育推進計画と関連のあるもの

※：第4次食育推進基本計画と関連のあるもの

◎：月目標が2つある月は、上段が学校での目標、下段は上段と共に栄養士として指導していきたい目標としてとらえてください。

R8 給食献立計画 (案)

| | 行事食 | 特別献立 | 郷土料理等 | 外国の料理 | 教科との関連 |
|-----|--------------------------------|---|------------|----------------|------------------|
| 4月 | ・入学・進級祝い献立 | ・こども読書の日 (4/23) | | ・アジア | |
| 5月 | ・端午の節句 (5/5) | ・がぶっ！と食べよう山口の日 (5~2月実施) | ・近畿 | ・アメリカ | |
| 6月 | ・歯と口の健康週間 (6/4~10) | ・地場産週間 (15~19日) ・野菜×コミュニケーション受賞作品 ・野菜×コミュニケーション受賞作品 | ・四国 | ・ヨーロッパ ・アジア | |
| 7月 | ・七夕 (7/7) | ・野菜×コミュニケーション受賞作品 | ・九州 | ・アメリカ | |
| 9月 | ・十五夜 (9/25) | ・新人戦がんばろう献立 (中学校) | ・近畿 | ・アジア | |
| 10月 | ・目の愛護デー (10/10) | ・国スポ (10/10~) 青森県 ・ハロウィン (10/31) | ・九州 ・関東 | ・中東 | |
| 11月 | ・いい歯の日 (11/8) ・和食の日 (11/24) | ・読書週間 (10/27~11/9) ・地場産週間 (16~20日) ・やまぐち郷土料理の日 | ・中国 | ・カナダ | ・さつまいも料理 (2年生生活) |
| 12月 | ・冬至 (12/22) ・年越し献立 | ・クリスマス献立 (セレクト) | ・東北 | ・ヨーロッパ | |
| 1月 | ・おせち料理 | ・学校給食週間 (24日~30日) ・地場産週間 (18日~22日) ・リクエスト給食 (小学校) | ・中部 | | |
| 2月 | ・節分献立 (2/3) | ・リクエスト給食 (中3) | ・北海道 | ・アジア | |
| 3月 | ・桃の節句 (3/3) ・卒業祝い献立 | ・防災給食 | | ・ヨーロッパ | |

※予定は変更することがあります。

令和8年度 給食時間における指導～ちょこっと食育～（小学校）

毎月1回「ちょこっと食育」の実施をお願いします。

1. 実施月と指導内容

| 実施月 | 指導内容 |
|-----|-----------|
| 4月 | 正しい身支度 |
| 5月 | 正しい食器の並べ方 |
| 6月 | かむことの大切さ |
| 7月 | 食器の持ち方 |
| 9月 | 食事マナー（姿勢） |
| 10月 | バランスのよい食事 |
| 11月 | 後片付けの仕方 |
| 12月 | 正しい手洗い |
| 1月 | 朝食の大切さ |
| 2月 | はしの持ち方 |
| 3月 | 1年間のふりかえり |

*内容は変更になる場合があります。

2. 実施方法

発達段階に応じて、説明をお願いします。

3. 資料等について

モニターに資料を映します。原稿等はメールにて送付します。

令和7年度 給食時間における指導～ちょこっと食育～（中学校）

毎月1回、「ちょこっと食育」の実施をお願いします。

1. 実施日と指導内容

| 実施月 | 指導内容 |
|-----|--------------|
| 4月 | 成長期と食事 |
| 5月 | 地場産物のよさ |
| 6月 | 丈夫な骨を作るために |
| 7月 | 水分補給 |
| 9月 | スポーツ時の食事 |
| 10月 | 日本の食文化 |
| 11月 | 郷土料理を知る |
| 12月 | 生活習慣病の予防（減塩） |
| 1月 | 朝食の大切さ |
| 2月 | 食品ロス |
| 3月 | 生涯の健康 |

*内容は変更になる場合があります。

2. 実施方法

発達段階に応じて、説明をお願いします。

3. 資料等について

モニターに資料を映します。原稿等はメールにて送付します。

| 4月9日木曜日 | | 4月10日金曜日 | | 4月13日月曜日 | | 4月14日火曜日 | | 4月15日水曜日 | |
|-----------------------------------|----------------------------|---|---|--|--|--|---|---------------------------------------|--|
| 材料名 | 正味量 小学校 中学校 | 材料名 | 正味量 小学校 中学校 | 材料名 | 正味量 小学校 中学校 | 材料名 | 正味量 小学校 中学校 | 材料名 | 正味量 小学校 中学校 |
| 牛乳 ゆかり麦ごはん ・みそ汁 ・豚肉の生姜炒め | 1本 70 0.21 7 0 | 牛乳 小パン ・ミニトソーススパゲティ ・ツナサラダ ④チーズ | 1本 1個 0個 0.04 33 0 30 1.5 0.3 15 45 1 12 0 7 8 2.5 0.5 0.8 0.01 0.2 0.5 10 25 15 10 5 7 0.01 0 | 牛乳 麦ごはん ・おじゃがもち汁 ・いわしの梅煮 ・ほうれん草のごま和え | 1本 90 0.27 9 30 5 7 10 20 15 0.5 0.5 2 1.2 0.3 0.08 1食 0食 | 牛乳 コッペパン ・マカロニのカレー煮 ★除去食 ・小松菜とコーンのソテー | 1本 1個 0個 0.04 10 15 40 20 45 0.5 3 9 0.2 1 0.1 0.2 | 牛乳 麦ごはん ・親子丼 ★除去食 ・ひじきと大豆の煮物 | 1本 70 0.21 7 30 15 40 20 45 0.5 3 9 0.2 1 0.1 0.2 |
| 飲用牛乳 | 1本 | 飲用牛乳 | 1本 | 飲用牛乳 | 1本 | 飲用牛乳 | 1本 | 飲用牛乳 | 1本 |
| 精白米 | 90 | コッペパン 45g | 1個 | 精白米 | 90 | コッペパン 65g | 1個 | 精白米 | 90 |
| 強化米 | 0.21 | コッペパン 65g | 0個 | 強化米 | 0.27 | コッペパン 85g | 0個 | 強化米 | 0.27 |
| 押し麦 | 7 | パン包装代 ガゼット | 0.04 | 押し麦 | 9 | パン包装代 ガゼット | 0.04 | 押し麦 | 9 |
| ゆかり150g | 2 | | | | | | | | |
| 木綿豆腐(山口県産)350g | 39 | ハーフスパゲティ | 42.9 | おじゃがもちボール | 39 | エルポマカロニ | 10 | 鶏肉手羽スライス | 39 |
| じゃがいも | 10 | 食塩 | 0 | 冷刻み油揚げ | 5 | 鶏肉ももスライス | 15 | 鶏卵 | 40 |
| にんじん | 26 | 豚肉ももミンチ | 30 | 平天 | 9.1 | じゃがいも | 40 | ちくろ | 13 |
| だいこん | 20 | 白ワイン | 1.5 | にんじん | 13 | にんじん | 20 | にんじん | 15 |
| 青ねぎ | 5 | にんにく | 0.3 | だいこん | 20 | たまねぎ | 45 | たまねぎ | 50 |
| カットわかめ 200g袋 | 0.4 | にんじん | 15 | 冷カット小松菜 | 15 | サラダ油 | 19.5 | 冷さがぎごぼろ | 15 |
| 菜みそ | 11 | たまねぎ | 45 | 酒 | 0.5 | トマトケチャップ 1kg | 0.5 | 青ねぎ | 5 |
| 煮干し | 3 | オリーブ油 | 1 | 本みりん | 0.5 | トマトケチャップ 3kg | 0.5 | 酒 | 0.5 |
| 豚肉ももスライス | 39 | トマトケチャップ 1kg | 12 | こいくちしょうゆ | 2 | パームシードフレーク給食用 | 9 | こいくちしょうゆ | 4 |
| しょうが | 0.5 | トマトケチャップ 3kg | 0 | うずくちしょうゆ | 1.2 | 70PF/カール州 | 0.2 | 三温糖 | 1 |
| たまねぎ | 20 | トマトピューレ 3kg | 7 | 純だし | 0.3 | ウスターソース | 0.5 | でん粉 | 0.3 |
| もやし(山口県産) | 20 | デミグラスソース | 8 | 食塩 | 0.08 | コンソメゴールド | 0.1 | 三温糖 | 1 |
| にんじん | 5 | ウスターソース | 3.25 | いわしの梅煮30g | 1食 | 特製カレーパウダー | 0.2 | 芽ひじき | 1 |
| 青ひまわり | 5 | コンソメゴールド | 0.5 | いわしの梅煮40g | 0食 | 三温糖 | 0.2 | 水蒸大豆 | 15 |
| サラダ油 | 5 | 食塩 | 0.8 | ほうれん草(JA) | 15 | ペーコン(短冊)バラ凍結 | 5 | 冷刻み油揚げ | 3 |
| 酒 | 0.5 | こしょう | 0.01 | キャベツ | 25 | 冷カット小松菜 | 20 | にんじん | 10 |
| こいくちしょうゆ | 2.7 | 三温糖 | 0.2 | キャベツ | 32.5 | キャベツ | 20 | 平天 | 7 |
| 三温糖 | 1.3 | マグロ水蒸フレーク | 10 | にんじん | 5 | 冷ホールコーン 国産 | 8 | ごま油 | 0.5 |
| でん粉 | 0.5 | キャベツ | 25 | 白すりごま | 1 | サラダ油 | 0.5 | こいくちしょうゆ | 1.5 |
| | | きゅうり | 15 | こいくちしょうゆ | 2 | コンソメゴールド | 0.3 | 本みりん | 0.5 |
| | | にんじん | 10 | 三温糖 | 1 | 食塩 | 0.08 | 三温糖 | 1 |
| | | 冷ホールコーン 国産 | 5 | こしょう | 6.5 | こしょう | 0.01 | 白すりごま | 1 |
| | | L&Lマヨネーズタイプ | 7 | | 9.1 | | | | |
| | | こしょう | 0.01 | | 0.01 | | | | |
| | | チーズFeCa 14g | 0食 | | 1食 | | | | |

令和8年度 4月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

| 4月9日 (木曜日) | | | | 4月10日 (金曜日) | | | | 4月13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 |
| ゆかり麦ごはん/1食169g | | 精白米 | 68.3 | 0 | 小コッペパン | 県産米粉パン(県小麦+米45g) | 45 | 0 | 麦ごはん(4~11月) | 精白米 | 70 |
| | | 強化米 | 0.2 | 0 | | 県産米粉パン(県小麦+米65g) | 0 | 65 | | 強化米 | 0.21 |
| | | 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 |
| | | ゆかりノン乳ソー150g | 1.56 | 0 | 牛乳 | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 | | 精白米 | 0 |
| | | 精白米 | 0 | 90 | スパゲッティミートソース | ハーフスパゲッティ | 32 | 41.6 | | 強化米 | 0 |
| | | 強化米 | 0 | 0.27 | | 豚肉ももミンチ | 30 | 39 | | 山口県産押し麦 | 0 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | 9 | | 白ワイン* | 1.5 | 1.95 | 牛乳 | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| | | ゆかりノン乳ソー150g | 0 | 2.06 | | にんにく | 0.3 | 0.39 | | おじやがもち汁 | 30 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 | | にんじん | 15 | 19.5 | | 刻み油揚げ | 5 |
| みそ汁 | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 30 | 39 | | たまねぎ | 45 | 58.5 | | にんじん | 10 |
| | | じゃがいも | 30 | 39 | | 冷凍グリーンピース | 5 | 6.5 | | だいごん | 20 |
| | | にんじん | 10 | 13 | | オリーブ油* | 1 | 1.3 | | 冷凍かつ小松菜 | 15 |
| | | だいごん | 20 | 26 | | トマトチャップ3kg | 12 | 15.6 | | 平天 | 7 |
| | | 青ねぎ | 5 | 6.5 | | カゴメマヒューレ(フィルムパック) | 7 | 9.1 | | 酒* | 0.5 |
| | | かつわかめ 200g袋 | 0.5 | 0.65 | | MCCデミグラスソース | 8 | 10.4 | | 本みりん * | 0.5 |
| | | 麦みそ* | 11 | 14.3 | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.5 | 0.65 | | こいくちしょうゆ* | 2 |
| | | 煮干し | 2 | 2.6 | | 食塩* | 0.23 | 0.3 | | うすくちしょうゆ* | 1.2 |
| 豚肉のしょうが焼き | | 豚肉ももスライス | 30 | 39 | | こしょう* | 0.02 | 0.03 | | 純だし* | 0.3 |
| | | しょうが | 0.5 | 0.65 | | ウスターソース* | 2.5 | 3.25 | | 食塩* | 0.1 |
| | | たまねぎ | 20 | 26 | | 三温糖* | 0.2 | 0.26 | いわしの梅煮 | 小泉食品いわしの梅煮30g真空 | 30 |
| | | もやし | 20 | 26 | ツナサラダ | まくる水煮フレーク | 10 | 13 | | 小泉食品いわしの梅煮40g真空 | 0 |
| | | にんじん | 5 | 6.5 | | キャベツ | 25 | 32.5 | ごまあえ | ほうれんそう 周南市産 | 15 |
| | | 青ピーマン | 5 | 6.5 | | きゅうり | 15 | 19.5 | | キャベツ | 25 |
| | | サラダ油* | 0.5 | 0.65 | | にんじん | 10 | 13 | | にんじん | 5 |
| | | 酒* | 0.5 | 0.65 | | 冷凍ホーローン(国産) | 5 | 6.5 | | 白すりごま | 1 |
| | | こいくちしょうゆ* | 2.8 | 3.64 | | L&Mミネースタイプ1kg | 7 | 9.1 | | こいくちしょうゆ* | 2 |
| | | 三温糖* | 1.3 | 1.69 | | こしょう* | 0.01 | 0.01 | | 三温糖* | 1 |
| | | でんぷん1kg* | 0.5 | 0.65 | | チーズ Ca+Fe14g | 0 | 14 | | | |

| 4月14日 (火曜日) | | | | 4月15日 (水曜日) | | | | 4月16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 | 0 | 麦ごはん(4~11月) | 精白米 | 70 | 0 | わかめ麦ごはん(三食1食169g) | 精白米 | 68.3 |
| | | 県産米粉パン(県小麦+米65g) | 0 | 65 | | 強化米 | 0.21 | 0 | | 山口県産押し麦 | 6.8 |
| | | #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 | 0.2 |
| 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ノン乳ソー200g | 1.86 |
| マカロニのカレー煮 | | エルボ マカロニ | 10 | 13 | | 強化米 | 0 | 0.27 | | 精白米 | 0 |
| | | 豚肉ももスライス | 15 | 19.5 | 牛乳 | 山口県産押し麦 | 0 | 9 | | 山口県産押し麦 | 0 |
| | | じゃがいも | 40 | 52 | 親子丼 | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 | | 強化米 | 0 |
| | | にんじん | 20 | 26 | | 鶏肉手羽スライス | 30 | 39 | | 三島炊き込みわかめノン乳ソー200g | 0 |
| | | たまねぎ | 45 | 58.5 | | 鶏卵 L(国内産) | 40 | 52 | 牛乳 | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| | | サラダ油* | 0.5 | 0.65 | | ちくわ 並 | 10 | 13 | ずまし汁 | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 30 |
| | | トマトチャップ1kg | 3 | 3.9 | | にんじん | 15 | 19.5 | | 刻み油揚げ | 3 |
| | | トマトチャップ3kg | 0 | 0 | | たまねぎ | 50 | 65 | | にんじん | 8 |
| | | ハーモトフック給食用 | 9 | 11.7 | | *さきがきごぼう(冷凍) | 15 | 19.5 | | たまねぎ | 25 |
| | | アレルギーフリーカレーN(SB) | 0.5 | 0.65 | | 青ねぎ | 5 | 6.5 | | えのきたけ | 10 |
| | | ウスターソース* | 1 | 1.3 | | 酒* | 0.5 | 0.65 | | かつわかめ 200g袋 | 0.4 |
| | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.5 | 0.65 | | こいくちしょうゆ* | 4 | 5.2 | | 青ねぎ | 3 |
| | | 特製カレーパウダー | 0.1 | 0.13 | | 三温糖* | 1 | 1.3 | | 混合削り節(だし用) 500g袋 | 1 |
| | | 三温糖* | 0.2 | 0.26 | | 純だし* | 0.23 | 0.3 | | だし昆布 | 1.5 |
| 小松菜とコンのソテー | | 冷凍かつ小松菜 | 20 | 26 | | でんぷん1kg* | 1 | 1.3 | | 酒* | 0.5 |
| | | キャベツ | 25 | 32.5 | ひじきと大豆の煮物(調味料) | 乾燥芽ひじき 国産 | 1 | 1.3 | | こいくちしょうゆ* | 2 |
| | | 冷凍ホーローン(国産) | 8 | 10.4 | | 水煮大豆(国産) | 15 | 19.5 | | うすくちしょうゆ* | 1.5 |
| | | サラダ油* | 0.5 | 0.65 | | にんじん | 10 | 13 | | 食塩* | 0.1 |
| | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.3 | 0.39 | | 平天 | 7 | 9.1 | チキンカツ | ポテとお米のさきみカツ40g | 40 |
| | | 食塩* | 0.1 | 0.13 | | 刻み油揚げ | 3 | 3.9 | | 粟種サラダ油 | 4 |
| | | こしょう* | 0.01 | 0.01 | | 純正 ごま油* | 0.5 | 0.65 | | ポテとお米のさきみカツ50g | 0 |
| | | | | | | こいくちしょうゆ* | 1.5 | 1.95 | | 粟種サラダ油 | 0 |
| | | | | | | 本みりん * | 0.5 | 0.65 | ブロッコリーの塩茹 | 冷凍ブロッコリー SS 500g袋 | 33 |
| | | | | | | 三温糖* | 1 | 1.3 | | 食塩* | 0.5 |
| | | | | | | 白すりごま | 1 | 1.3 | お祝いゼリー | お祝いいちごゼリー35g | 35 |

入学・進級お祝い献立

※「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(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 4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

| 4月17日 (金曜日) | | | | 4月20日 (月曜日) | | | | 4月21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 |
| コッペパン | | 県産米粉パン(県小麦+米58.3g) | 58.3 | 0 | 麦ごはん(4~11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 |
| | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0 | 85 | | 強化米 | 0.21 | 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 | | 山口県産押し麦 | 7 | 0 | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 | 0.05 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 | | 精白米 | 0 | 90 | 牛乳 | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 |
| 肉団子のスープ | | 安心素材ミートボール ヘルスト | 30 | 39 | | 強化米 | 0 | 0.27 | コンソメスープ | ベーコン(短冊) | 10 | 13 |
| | | キャベツ | 25 | 32.5 | | 山口県産押し麦 | 0 | 9 | | じゃがいも | 40 | 52 |
| | | もやし | 20 | 26 | 牛乳 | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 | | たまねぎ | 30 | 39 |
| | | にんじん | 10 | 13 | 肉じゃが | 鶏肉手羽スライス | 20 | 26 | | にんじん | 10 | 13 |
| | | たまねぎ | 20 | 26 | | じゃがいも | 70 | 91 | | ぶなしめじ | 10 | 13 |
| | | 干しいたけスライス国産ノ | 0.5 | 0.65 | | たまねぎ | 50 | 65 | | こいくちしょうゆ* | 1 | 1.3 |
| | | 青ねぎ | 3 | 3.9 | | にんじん | 15 | 19.5 | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.8 | 1.04 |
| | | 酒* | 0.5 | 0.65 | | 糸こんにやく | 30 | 39 | | 食塩* | 0.08 | 0.1 |
| | | こいくちしょうゆ* | 2.5 | 3.25 | | 青ねぎ | 7 | 9.1 | | こしょう* | 0.01 | 0.01 |
| | | 中華スープ* | 0.8 | 1.04 | | サラダ油* | 0.5 | 0.65 | 白身魚のハーベキューソース② | たら角切り(粉つき) | 50 | 65 |
| | | 食塩* | 0.08 | 0.1 | | 酒* | 1 | 1.3 | | 菜種サラダ油 | 5 | 6.5 |
| | | こしょう* | 0.01 | 0.01 | | こいくちしょうゆ* | 4 | 5.2 | | すりおろしりんご | 7.4 | 9.62 |
| ジャーマンポテト | | ベーコン(短冊) | 6 | 7.8 | | 三温糖* | 2.5 | 3.25 | | たまねぎ | 3.5 | 4.55 |
| | | じゃがいも | 45 | 58.5 | | 純だし* | 0.38 | 0.49 | | にんにく | 0.2 | 0.26 |
| | | たまねぎ | 25 | 32.5 | ㊟玉子焼き | 厚焼き玉子焼50g | 0 | 50 | | トマトチップ1kg | 5 | 6.5 |
| | | 乾燥パセリ 100g袋 | 0.02 | 0.03 | キャベツのごまあえ | キャベツ | 25 | 32.5 | | トマトチップ3kg | 0 | 0 |
| | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.3 | 0.39 | | もやし | 15 | 19.5 | | ウスターソース* | 2.3 | 2.99 |
| | | 食塩* | 0.05 | 0.07 | | にんじん | 10 | 13 | | 酒* | 1.2 | 1.56 |
| | | こしょう* | 0.01 | 0.01 | | こいくちしょうゆ* | 2 | 2.6 | | こいくちしょうゆ* | 1.5 | 1.95 |
| リンゴジャム | | カセイリンゴジャム 15g | 15 | 0 | | 三温糖* | 1 | 1.3 | | 三温糖* | 1.5 | 1.95 |
| | | カセイリンゴジャム 20g | 0 | 20 | | 白すりごま | 1 | 1.3 | | | | |

| 4月22日 (水曜日) | | | | 4月23日 (木曜日) | | | | 4月24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 |
| 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 | 0 | 麦ごはん(4~11月) | 精白米 | 70 | 0 | 黒糖パン | 県産米粉パン(県小麦+米58.3g) | 58.3 | 0 |
| | | 強化米 | 0.21 | 0 | | 強化米 | 0.21 | 0 | | 黒糖(パン混入用) | 11.7 | 0 |
| | | 山口県産押し麦 | 7 | 0 | | 山口県産押し麦 | 7 | 0 | | パン加工費 混入2類 | 1 | 0 |
| | | 精白米 | 0 | 90 | | 精白米 | 0 | 90 | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0 | 85 |
| | | 強化米 | 0 | 0.27 | | 強化米 | 0 | 0.27 | | 黒糖(パン混入用) | 0 | 17 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | 9 | | 山口県産押し麦 | 0 | 9 | | パン加工費 混入2類 | 0 | 1 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 | 牛乳 | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 | 牛乳 | #パン包装代 ガゼット | 0.04 | 0.04 |
| 中華コン卵スープ | | 鶏卵 L(国内産) | 25 | 32.5 | ハッシュドポーク | 豚肉ももスライス | 20 | 26 | 牛乳 | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 |
| | | スイートコンクリーム1号缶 | 25 | 32.5 | | じゃがいも | 30 | 39 | | 春野菜のポトフ | 10 | 13 |
| | | たまねぎ | 20 | 26 | | たまねぎ | 50 | 65 | | チキンラング1cmカット | 10 | 13 |
| | | にんじん | 10 | 13 | | にんじん | 15 | 19.5 | | キャベツ | 20 | 26 |
| | | キャベツ | 20 | 26 | | にんにく | 0.3 | 0.39 | | たまねぎ | 40 | 52 |
| | | 冷凍カットチンゲンサイ 500g袋 | 20 | 26 | | 冷凍白いんげん豆ピューレ | 12 | 15.6 | | にんじん | 20 | 26 |
| | | 純正ごま油* | 0.5 | 0.65 | | サラダ油* | 0.5 | 0.65 | | 冷凍カットアスパラガス 500g袋 | 15 | 19.5 |
| | | 本みりん* | 0.3 | 0.39 | | ハウス ハヤシルワ フレーク | 11 | 14.3 | | パセリ | 0.5 | 0.65 |
| | | こいくちしょうゆ* | 1.5 | 1.95 | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.4 | 0.52 | | にんにく | 0.15 | 0.2 |
| | | 中華スープ* | 1 | 1.3 | | トマトチップ1kg | 10 | 13 | | サラダ油* | 0.5 | 0.65 |
| | | こしょう* | 0.01 | 0.01 | | トマトチップ3kg | 0 | 0 | | こいくちしょうゆ* | 1 | 1.3 |
| | | でんぶん1kg* | 1 | 1.3 | | 白ウイン* | 1 | 1.3 | | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 | 1.3 |
| 回鍋肉 | | 豚肉ももスライス | 30 | 39 | | ウスターソース* | 2.3 | 3.25 | | 食塩* | 0.08 | 0.1 |
| | | キャベツ | 40 | 52 | | 三温糖* | 0.3 | 0.39 | トマトオムレツ | こしょう* | 0.01 | 0.01 |
| | | にんじん | 15 | 19.5 | | こしょう* | 0.01 | 0.01 | ヨーグルト | トマトオムレツ 60g | 60 | 60 |
| | | 青ピーマン | 10 | 13 | フルーツポンチ | みかん(缶) | 20 | 26 | | 元氣ヨーグルト70g | 70 | 70 |
| | | にんにく | 0.1 | 0.13 | | ハイン(缶) | 15 | 19.5 | | | | |
| | | しょうが | 0.3 | 0.39 | | 黄桃(缶) | 20 | 26 | | | | |
| | | サラダ油* | 0.5 | 0.65 | | *バナナ(6原,約153g,正味92g) | 15 | 19.5 | | | | |
| | | 麦みそ* | 1.4 | 1.82 | | あまおうゼリー タイスカット | 15 | 19.5 | | | | |
| | | 赤みそ汁 | 1.4 | 1.82 | | | | | | | | |
| | | 酒* | 1 | 1.3 | | | | | | | | |
| | | 本みりん* | 0.5 | 0.65 | | | | | | | | |
| | | こいくちしょうゆ* | 0.8 | 1.04 | | | | | | | | |
| | | トウバンジャン130g程度* | 0.1 | 0.13 | | | | | | | | |
| | | でんぶん1kg* | 0.5 | 0.65 | | | | | | | | |
| (中)アーモンド | | スナックアーモンド10g | 0 | 10 | | | | | | | | |

中国の料理

こども読書の日(4/23)
「へんしんへんしん
フルーツポンチ」

※「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(2般含む)、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 5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

| 5月1日 (金曜日) | | | | 5月7日 (木曜日) | | | | 5月8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 |
| アップルパン | | 県産米粉パン(県小麦+米65g) | 65 | たけのこごはん(三島1産のみ) | | 精白米 | 65.3 | 小コッペンパン | | 県産米粉パン(県小麦+米45g) | 45 |
| | | ドライアップルパン混入用 | 13 | | | 強化米 | 0.2 | | | 県産米粉パン(県小麦+米65g) | 0 |
| | | パン加工費 混入2類 | 1 | | | 節ごはんの素 | 18.7 | | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 |
| | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0 | | | 精白米 | 0 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| | | ドライアップルパン混入用 | 0 | | | 強化米 | 0 | スハゲッテイ(ホリタ) | | ハーフスハゲッテイ | 33 |
| | | パン加工費 混入2類 | 0 | | | 節ごはんの素 | 0 | | | ゆで塩 | 0 |
| | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | 豚肉ももスライス | 10 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | すまし汁 | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 30 | | | たまねぎ | 40 |
| アルファベットスープ③ | | アルファベットカカロニ 500g袋 | 7 | | | 刻み油揚げ | 3 | | | にんじん | 10 |
| | | ペーコン(短冊) | 5 | | | にんじん | 8 | | | マッシュルームスライス(国産)1kg | 10 |
| | | たまねぎ | 25 | | | たまねぎ | 25 | | | 青ピーマン | 5 |
| | | にんじん | 10 | | | えのきたけ | 10 | | | オリーブ油* | 1 |
| | | じゃがいも | 30 | | | かつわかめ 200g袋 | 0.4 | | | 粉チーズ 500g袋 | 1 |
| | | 冷凍ホールコーン(国産) | 8 | | | 青ねぎ | 3 | | | トマトチャップ1kg | 12 |
| | | エリンギ | 5 | | | 混合削り節(だし用) 500g袋 | 1 | | | トマトチャップ3kg | 0 |
| | | パセリ | 0.5 | | | だし昆布 | 1.5 | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.3 |
| | | こいくちしょうゆ* | 2 | | | 酒* | 0.5 | | | 食塩* | 0.08 |
| | | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 | | | うすくちしょうゆ* | 2 | | | こしょう* | 0.01 |
| | | 食塩* | 0.08 | | | こいくちしょうゆ* | 1 | コールスローサラダ | | キャベツ | 35 |
| | | こしょう* | 0.01 | | | 食塩* | 0.1 | | | にんじん | 5 |
| ポークケチャップ | | 豚肉ももスライス | 30 | かつおカツ | | 海のおかず(国産)かつお470g | 40 | | | 冷凍ホールコーン(国産) | 5 |
| | | たまねぎ | 30 | | | 菜種サラダ油 | 4 | | | フレッシュレタス1L | 6 |
| | | にんじん | 10 | | | 海のおかず(国産)かつお260g | 0 | | | 三温糖* | 0.2 |
| | | ぶなしめじ | 5 | | | 菜種サラダ油 | 0 | マーシャルビーンズ* | | 丸和油脂マーシャルビーンズ10g | 10 |
| | | 青ピーマン | 5 | | | 冷凍かつほうれん草 | 30 | | | 丸和油脂マーシャルビーンズ15g | 0 |
| | | サラダ油* | 1 | | | もやし | 15 | | | | |
| | | トマトチャップ1kg | 7 | | | にんじん | 5 | | | | |
| | | トマトチャップ3kg | 0 | | | 白すりごま | 1 | | | | |
| | | ウスターソース* | 1.7 | | | 三温糖* | 1 | | | | |
| | | 白ワイン* | 1.4 | | | こいくちしょうゆ* | 1.8 | | | | |
| | | こいくちしょうゆ* | 0.5 | | | かしわもち | 30 | | | | |
| | | 食塩* | 0.05 | | | | | | | | |
| | | 三温糖* | 0.2 | | | | | | | | |

端午の節句

| 5月11日 (月曜日) | | | | 5月12日 (火曜日) | | | | 5月13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(4~11月) | | 精白米 | 70 | コッペンパン | | 県産米粉パン(県小麦+米65g) | 65 | 麦ごはん(4~11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 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | 精白米 | 0 |
| | | 強化米 | 0 | | | 安心素材ミートボール | 35 | | | 強化米 | 0 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 水煮大豆(国産) | 20 | 牛乳 | | 山口県産押し麦 | 0 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | じゃがいも | 50 | わかめスープ | | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| みそ汁 | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 30 | | | たまねぎ | 40 | | | ペーコン(短冊) | 10 |
| | | じゃがいも | 30 | | | にんじん | 20 | | | ハーフスハゲッテイ | 33 |
| | | にんじん | 5 | | | ぶなしめじ 生 | 10 | | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 30 |
| | | だいこん | 20 | | | 冷凍 むぎ枝豆(国産) | 5 | | | かつわかめ 200g袋 | 0.8 |
| | | 青ねぎ | 5 | | | トマトチャップ1kg | 12 | | | たまねぎ | 20 |
| | | かつわかめ 200g袋 | 0.4 | | | トマトチャップ3kg | 0 | | | だいこん | 20 |
| | | 麦みそ* | 11 | | | ウスターソース* | 1 | | | にんじん | 10 |
| | | 煮干し | 3 | | | こいくちしょうゆ* | 0.3 | | | えのきたけ | 7 |
| | | 鶏肉(炊)かつお粉付(山口県産) | 40 | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.5 | | | 青ねぎ | 5 |
| | | 菜種サラダ油 | 4 | | | 三温糖* | 0.3 | | | こいくちしょうゆ* | 1.2 |
| | | 洗いごぼう | 20 | | | 食塩* | 0.03 | | | 中華スープ* | 1 |
| | | 冷凍 むぎ枝豆(国産) | 10 | コーンキャベツ | | こしょう* | 0.01 | | | 食塩* | 0.08 |
| | | 酒* | 1.4 | | | ペーコン(短冊) | 5 | ビビンバ | | こしょう* | 0.01 |
| | | 本みりん* | 2.7 | | | キャベツ | 35 | | | 鶏肉ももミンチ | 30 |
| | | こいくちしょうゆ* | 4 | | | 冷凍ホールコーン(国産) | 15 | | | 冷凍かつほうれん草 | 20 |
| | | 三温糖* | 1.5 | | | サラダ油* | 0.5 | | | もやし | 20 |
| | | | | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.3 | | | にんじん | 8 |
| | | | | | | 食塩* | 0.08 | | | 冷凍ホールコーン(国産) | 5 |
| | | | | | | こしょう* | 0.01 | | | 青ねぎ | 3 |
| | | | | | | アセロラゼリー(Fe) | 50 | | | アセロラゼリー(Fe) | 50 |
| | | | | | | | | | | にんにく | 0.3 |
| | | | | | | | | | | しょうが | 0.3 |
| | | | | | | | | | | 純正 ごま油* | 0.5 |
| | | | | | | | | | | 赤みそ(ト) | 1.6 |
| | | | | | | | | | | 酒* | 0.8 |
| | | | | | | | | | | 本みりん* | 0.8 |
| | | | | | | | | | | こいくちしょうゆ* | 1 |
| | | | | | | | | | | 三温糖* | 1 |
| | | | | | | | | | | トウモロコシ130g程度* | 0.12 |
| | | | | | | | | | | 白すりごま | 1 |
| | | | | | | | | | | ネーブルオレンジ1/4個 | 52 |
| | | | | | | | | | | ネーブルオレンジ56玉(正味209g) | 52 |

アセロラの日

韓国の料理

※「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。

令和8年度 5月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立鹿毛学校給食センター

| 5月14日 (木曜日) | | | | 5月15日 (金曜日) | | | | 5月18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 |
| 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 | 0 | コッペパン | | 県産米粉パン(県小麦+米65g) | 65 | 0 | 麦ごはん(4~11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 | | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 | 0.05 | | | 山口県産押し麦 | 7 | 0 |
| | | 精白米 | 0 | 90 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 | | | 精白米 | 0 | 90 |
| | | 強化米 | 0 | 0.27 | ポテトスープ | | ペーコン(短冊) | 10 | 13 | | | 強化米 | 0 | 0.27 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | 9 | | | じゃがいも | 40 | 52 | | | 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 | 39 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 |
| トチキンカレー | | 鶏肉手羽スライス | 20 | 26 | | | にんじん | 10 | 13 | あじのつみれ汁 | | あじつみれ | 25 | 32.5 |
| | | にんじん | 20 | 26 | | | えのきたけ | 7 | 9.1 | | | 刻み油揚げ | 5 | 6.5 |
| | | たまねぎ | 50 | 65 | | | 白ワイン* | 1 | 1.3 | | | にんじん | 10 | 13 |
| | | じゃがいも | 50 | 65 | | | こいくちしょうゆ* | 1.5 | 1.95 | | | たまねぎ 周南市産 | 20 | 26 |
| | | にんにく | 0.5 | 0.65 | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 | 1.3 | | | だいこん | 20 | 26 |
| | | しょうが | 0.5 | 0.65 | | | 食塩* | 0.08 | 0.1 | | | 青ねぎ | 3 | 3.9 |
| | | サラダ油* | 0.5 | 0.65 | | | こしょう* | 0.01 | 0.01 | | | 酒* | 0.5 | 0.65 |
| | | ハーモトフレーク給食用 | 10 | 13 | いわしトマト煮 | | いわしトマト煮40g | 40 | 0 | | | 本みりん* | 0.2 | 0.26 |
| | | SBアイナーフレーク | 5 | 6.5 | | | いわしトマト煮50g | 0 | 50 | | | こいくちしょうゆ* | 1.2 | 1.56 |
| | | 7ルケンフリーカレーフレークN(SB) | 0.1 | 0.13 | 鶏とちもろこし(小2.5、中5) | | * 冷凍カットコーン国産2.5cm | 33.5 | 0 | | | うすくちしょうゆ* | 1.5 | 1.95 |
| | | すりおろしりんご | 4 | 5.2 | | | * 冷凍カットコーン国産5cm86g(正味67g) | 0 | 67 | | | 純だし* | 0.3 | 0.39 |
| | | トマトチャップ1kg | 2 | 2.6 | | | | | | | | 食塩* | 0.1 | 0.13 |
| | | 白ワイン* | 1 | 1.3 | | | | | | | | れんこんのきんぴら(県産) | 7 | 9.1 |
| | | ウスターソース* | 1 | 1.3 | | | | | | | | 乾燥芽ひじき(県産)200g | 1 | 1.3 |
| 甘夏みかん入りフルーツ缶 | | 甘夏みかん1号缶(県産) | 15 | 19.5 | | | | | | | | れんこん いちょうスライス 県産 | 25 | 32.5 |
| | | みかん(缶) | 10 | 13 | | | | | | | | にんじん 周南市産 | 7 | 9.1 |
| | | りん(缶) | 30 | 39 | | | | | | | | 純正 ごま油* | 0.5 | 0.65 |
| | | 黄桃(缶) | 25 | 32.5 | | | | | | | | 本みりん* | 1 | 1.3 |
| | | | | | | | | | | | | こいくちしょうゆ* | 2 | 2.6 |
| | | | | | | | | | | | | 三温糖* | 0.5 | 0.65 |
| | | | | | | | | | | | | 白すりごま | 1 | 1.3 |
| | | | | | | | | | | | | 温州みかんゼリーFe(県産) | 40 | 40 |

「がぶっ!と食べよう山口」

| 5月19日 (火曜日) | | | | 5月20日 (水曜日) | | | | 5月21日 (木曜日) | | | | | | |
|-------------|-----|---------------------|---------------|-------------|--------------|-----|----------------|---------------|-------|-------------|-----|-----------------|---------------|-------|
| 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 |
| 小コッペパン | | 県産米粉パン(県小麦+米45g) | 45 | 0 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 | 0 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 | 0 |
| | | 県産米粉パン(県小麦+米65g) | 0 | 65 | | | 強化米 | 0.21 | 0 | | | 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 | | | 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 | | | 精白米 | 0 | 90 |
| 焼きそば | | 焼きそば麺 | 28 | 36.4 | | | 強化米 | 0 | 0.27 | | | 強化米 | 0 | 0.27 |
| | | 豚肉ももスライス | 10 | 13 | 牛乳 | | 山口県産押し麦 | 0 | 9 | | | 山口県産押し麦 | 0 | 9 |
| | | かのこいか短冊 | 10 | 13 | じゃがいものチゲ風みそ汁 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 206.4 |
| | | にんじん | 10 | 13 | | | 豚肉ももスライス | 10 | 13 | ふわふわ丼 | | 鶏肉手羽スライス | 25 | 32.5 |
| | | キャベツ | 40 | 52 | | | 厚揚げ(県産) | 40 | 52 | | | 鶏卵 L(国産) | 35 | 45.5 |
| | | たまねぎ | 15 | 19.5 | | | じゃがいも | 30 | 39 | | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 25 | 32.5 |
| | | もやし | 30 | 39 | | | にんじん | 10 | 13 | | | おわら蒟 | 2 | 2.6 |
| | | サラダ油* | 1 | 1.3 | | | もやし | 20 | 26 | | | にんじん | 15 | 19.5 |
| | | オタクお好みソース2.1kg | 8 | 10.4 | | | 白菜ギムチ カット | 15 | 19.5 | | | たまねぎ | 50 | 65 |
| | | ウスターソース* | 3 | 3.9 | | | にら 葉生 | 5 | 6.5 | | | 干しいたけスライス国産♪ | 0.5 | 0.65 |
| | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.4 | 0.52 | | | 酒* | 0.5 | 0.65 | | | 青ねぎ | 5 | 6.5 |
| | | こしょう* | 0.01 | 0.01 | | | 麦みそ* | 8 | 10.4 | | | 酒* | 0.5 | 0.65 |
| ごぼうサラダ | | まぐろ水煮フレーク | 5 | 6.5 | 国産野菜春巻き | | 純だし* | 0.3 | 0.39 | | | こいくちしょうゆ* | 3.5 | 4.55 |
| | | 冷干切りごぼう | 20 | 26 | | | 安心漁品春巻(米粉入)35g | 35 | 0 | | | 純だし* | 0.3 | 0.39 |
| | | きゅうり | 20 | 26 | | | 菜種サラダ油 | 3.5 | 0 | | | 三温糖* | 1 | 1.3 |
| | | にんじん | 5 | 6.5 | | | 安心漁品春巻(米粉入)50g | 0 | 50 | | | でんぷん1kg* | 1 | 1.3 |
| | | 笑顔でランチ香りごまドレッシング | 8 | 10.4 | もやしナムル | | 菜種サラダ油 | 0 | 5 | こんにやくソテー | | 豚肉ももスライス | 10 | 13 |
| | | L&Mヨネースタイプ1kg | 3 | 3.9 | | | もやし | 30 | 39 | | | 糸こんにやく | 20 | 26 |
| きになる野菜ジュース | | 白ぶどうほうれん草ジュース 125ml | 125 | 125 | | | きゅうり | 10 | 13 | | | たまねぎ | 20 | 26 |
| | | | | | | | にんじん | 5 | 6.5 | | | 冷凍カット小松菜 | 15 | 19.5 |
| | | | | | | | 純正 ごま油* | 0.5 | 0.65 | | | にんじん | 8 | 10.4 |
| | | | | | | | 穀物酢* | 0.8 | 1.04 | | | 冷凍ホールコーン(国産) | 5 | 6.5 |
| | | | | | | | こいくちしょうゆ* | 1.5 | 1.95 | | | 純正 ごま油* | 0.5 | 0.65 |
| | | | | | | | 三温糖* | 0.4 | 0.52 | | | 酒* | 0.3 | 0.39 |
| | | | | | | | 白すりごま | 1 | 1.3 | | | こいくちしょうゆ* | 2.5 | 3.25 |
| | | | | | | | | | | | | 三温糖* | 0.5 | 0.65 |
| | | | | | | | | | | | | 冷凍ピーチ(黄桃)50g | 50 | 50 |

※「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 5月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛中学校給食センター

| 5月22日 (金曜日) | | | | 5月25日 (月曜日) | | | | 5月26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 |
| 横割り丸パン | | 県産米粉パン(県小麦+米65g) | 65 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 | 小ココア揚げパン | | 県産米粉パン(県小麦+米46g) | 45 |
| | | パン加工費 縦横スライス 全規格 | 1 | | | 強化米 | 0.21 | | | 菜種サラダ油 | 4.6 |
| | | パン加工費 丸 全規格 | 1 | | | 山口県産押し麦 | 7 | | | クッキング用ミルメークコ7 | 8 |
| | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0 | | | 精白米 | 0 | | | 県産米粉パン(県小麦+米65g) | 0 |
| | | パン加工費 縦横スライス 全規格 | 0 | | | 強化米 | 0 | | | 菜種サラダ油 | 0 |
| | | パン加工費 丸 全規格 | 0 | | | 山口県産押し麦 | 0 | | | クッキング用ミルメークコ7 | 0 |
| | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 | | | 牛乳 | 206.4 | | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | おじゃかもち汁 | | ずぐる おじゃかもちホ-ル | 30 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| コーンチャウダー | | ペ-コン(短冊) | 10 | | | 平天 | 7 | ジュリアンス-ブ | | ペ-コン(短冊) | 10 |
| | | じゃがいも | 35 | | | 刻み油揚げ | 5 | | | たまねぎ | 30 |
| | | にんじん | 10 | | | にんじん | 10 | | | にんじん | 15 |
| | | たまねぎ | 40 | | | だいこん | 20 | | | キャベツ | 20 |
| | | ぶなしめじ | 10 | | | 冷凍カット小松菜 | 15 | | | パセリ | 0.5 |
| | | 冷凍ホ-ルコーン(国産) | 10 | | | 酒* | 0.5 | | | セロリー | 5 |
| | | 冷凍カット小松菜 | 5 | | | 本みりん * | 0.5 | | | 冷凍ホ-ルコーン(国産) | 10 |
| | | 理研新ホ-ルシュー-スコーン | 8 | | | こいくちしょうゆ* | 2 | | | パセリ | 0.3 |
| | | SBンチュ-ル-クN(アルゲンフリー) | 0.1 | | | うすくちしょうゆ* | 1.2 | | | セロリー | 8 |
| | | 鉄分強化牛乳1L | 30 | | | 純だし* | 0.3 | | | 白ワイン* | 0.5 |
| | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.5 | | | 食塩* | 0.1 | | | 冷凍ホ-ルコーン(国産) | 10 |
| | | 食塩* | 0.08 | | | 魚のみそチーズ焼き | 50 | | | 白ワイン* | 0.5 |
| | | こしょう* | 0.01 | | | 白ワイン* | 2 | | | こいくちしょうゆ* | 2 |
| 照り焼きハンバーガーパティ | | うす味バーガーパティ60g | 60 | | | 本みりん * | 0.3 | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 |
| | | にんにく | 0.5 | | | まみそ* | 3 | | | こいくちしょうゆ* | 2 |
| | | しょうが | 0.5 | | | L&Mマヨネ-ズタイプ1kg | 7 | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 |
| | | すりおろしりんご | 2 | | | レモン果汁(サンキスト) | 1.5 | | | 食塩* | 0.08 |
| | | 酒* | 2 | | | ピザ用チーズ | 7 | | | こしょう* | 0.01 |
| | | 本みりん * | 4.5 | | | 乾燥パセリ 100g袋 | 0.02 | | | 食塩* | 0.08 |
| | | こいくちしょうゆ* | 4.5 | | | ＆カッパ | 1 | | | 白ワイン* | 0.5 |
| | | 三温糖* | 18 | | | アーモンド | 10 | | | こしょう* | 0.01 |
| | | でんぶん1kg* | 0.2 | | | スナックアーモンド10g | 10 | | | チーズホ-ト | 5 |
| ゆでキャベツ | | キャベツ | 35 | | | | | | | ペ-コン(短冊) | 5 |
| | | | | | | | | | | じゃがいも | 50 |
| | | | | | | | | | | 角切りチーズ4~5mm角* | 5 |
| | | | | | | | | | | 乾燥パセリ 100g袋 | 0.02 |
| | | | | | | | | | | マイクックQ(調理用マーガリン)500g | 0.5 |
| | | | | | | | | | | 食塩* | 0.08 |
| | | | | | | | | | | こしょう* | 0.01 |

アメリカの料理

| 5月27日 (水曜日) | | | | 5月28日 (木曜日) | | | | 5月29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 |
| 小ごはん | | 精白米 | 54 | 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65g) | 65 |
| | | 強化米 | 0.16 | | | 強化米 | 0.21 | | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0 |
| | | 精白米 | 0 | | | 山口県産押し麦 | 7 | | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 |
| | | 強化米 | 0 | | | 精白米 | 0 | | | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | 強化米 | 0 | 牛乳 | | 水魚大豆(国産) | 30 |
| かきあげうどん(かき揚げ別) | | 冷凍うどん学校給食用250g | 65 | | | 山口県産押し麦 | 0 | チキンピ-ズ* | | 鶏肉もも角切り | 20 |
| | | 鶏肉手羽スライス | 10 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | じゃがいも | 60 |
| | | 刻み油揚げ | 5 | 肉吸い | | 豚肉ももスライス | 25 | | | たまねぎ | 50 |
| | | たまねぎ | 35 | | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 30 | | | にんじん | 10 |
| | | にんじん | 10 | | | にんじん | 8 | | | パセリ | 0.5 |
| | | 青ねぎ | 5 | | | たまねぎ | 25 | | | トマトケチャップ1kg | 6 |
| | | かつわかめ 200g袋 | 0.4 | | | えのきたけ | 10 | | | トマトケチャップ3kg | 0 |
| | | だし昆布 | 1 | | | 青ねぎ | 3 | | | トマトソース 3kg(フィルムパック) | 10 |
| | | 混合削り節(だし用) 500g袋 | 2 | | | だし昆布 | 2 | | | ゴ-メ-トピ-コレ(フィルム&パック)3kg | 10 |
| | | 本みりん * | 0.5 | | | 混合削り節(だし用) 500g袋 | 1 | | | 白ワイン* | 1 |
| | | こいくちしょうゆ* | 3.5 | | | 酒* | 1 | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 2 |
| | | 三温糖* | 0.2 | | | 本みりん * | 1.5 | | | 三温糖* | 0.4 |
| | | 食塩* | 0.1 | | | こいくちしょうゆ* | 1 | | | 食塩* | 0.05 |
| 野菜かき揚げ | | 野菜かきあげ(ニissイ)30g | 30 | | | うすくちしょうゆ* | 2 | 海藻とツナのサラダ | | こしょう* | 0.01 |
| | | 菜種サラダ油 | 3 | | | 食塩* | 0.08 | | | まぐろ水煮フレーク | 10 |
| | | 野菜かきあげ(ニissイ)50g | 0 | たこやき | | タコだてたこ焼35 | 35 | | | 海藻サラダ | 0.8 |
| | | 菜種サラダ油 | 0 | ゆかりあえ | | キャベツ | 30 | | | キャベツ | 30 |
| もやしのじゃこ和え | | しらす干し乾燥品(国産) | 2 | | | にんじん | 10 | | | にんじん | 5 |
| | | もやし | 30 | | | きゅうり | 10 | | | ロ-ストアーモンド 細切 | 3 |
| | | キャベツ | 20 | | | ゆかりソ-ルソ-150g | 0.6 | | | 野菜いっぱいドレッシング和風1L | 7.5 |
| | | にんじん | 5 | | | こいくちしょうゆ* | 0.5 | | | | |
| | | 純正 ごま油* | 0.5 | | | | | | | | |
| | | こいくちしょうゆ* | 1.2 | | | | | | | | |
| | | 三温糖* | 0.2 | | | | | | | | |
| ヨーグルト | | 元氣ヨーグルト70g | 70 | | | | | | | | |

大阪府の料理

※「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 6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

| 6月1日 (月曜日) | | | | 6月2日 (火曜日) | | | | 6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 |
| 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 | ナン | | ナン70g | 70 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 |
| | | 強化米 | 0.21 | | | ナン100g | 0 | | | 強化米 | 0.21 |
| | | 山口県産押し麦 | 7 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | 山口県産押し麦 | 7 |
| | | 精白米 | 0 | キーマカレー② | | 鶏肉ももミンチ | 40 | | | 精白米 | 0 |
| | | 強化米 | 0 | | | 蒸し挽き割り大豆 | 9 | | | 強化米 | 0 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | | | レンズ豆 トライパック | 6 | | | 山口県産押し麦 | 0 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | たまねぎ | 80 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| ワンタンスープ | | 肉包ワンタン 500g袋 | 20 | | | にんじん | 20 | 大豆と野菜の煮物② | | 鶏肉もも角切り | 10 |
| | | 冷凍カットチンゲンサイ 500g袋 | 20 | | | トマト水煮ダイズ(1号缶) | 10 | | | 水煮大豆(国産) | 10 |
| | | にんじん | 10 | | | にんにく | 0.3 | | | 平天 | 15 |
| | | もやし | 25 | | | しょうが | 0.5 | | | じゃがいも | 65 |
| | | たまねぎ | 20 | | | パームオイル(給食用) | 12 | | | にんじん | 20 |
| | | 干しいたけスライス(国産) | 0.5 | | | フルゲンフリーカレーフレークN(SB) | 0.1 | | | たまねぎ | 45 |
| | | 純正 ごま油 * | 0.5 | | | ウスターソース * | 0.5 | | | 切こんにやく * | 10 |
| | | 酒 * | 0.5 | | | コンソメゴールド * 500g袋 | 0.3 | | | 冷凍カットさやいんげん | 8 |
| | | こいくちしょうゆ * | 2 | | | 冷凍ホールコン(国産) | 20 | | | サラダ油 * | 0.5 |
| | | 中華スープ * | 1 | | | キャベツ | 20 | | | 酒 * | 1 |
| | | 食塩 * | 0.08 | | | にんじん | 10 | | | こいくちしょうゆ * | 4.5 |
| | | ごしょう * | 0.01 | | | カット加へんさんの鹽ドレッシング | 7 | | | 三温糖 * | 2 |
| 豚キムチ② | | 豚肉ももスライス | 25 | ヨーグルト | | 元氣ヨーグルト70g | 70 | いわしの生蒸煮 | | 純だし * | 0.2 |
| | | 白菜キムチ カット | 15 | | | | | いわしの生蒸煮40g真空(津田) | | 0 | |
| | | キャベツ | 15 | | | | | いわしの生蒸煮50g真空(津田) | | 0 | |
| | | もやし | 20 | | | | | ほうれん草ののりごまあえ | | 25 | |
| | | にんじん | 20 | | | | | キャベツ | | 20 | |
| | | サラダ油 * | 0.5 | | | | | にんじん | | 5 | |
| | | 酒 * | 0.3 | | | | | 白すりごま | | 1 | |
| | | こいくちしょうゆ * | 0.5 | | | | | もみのり 100g袋 | | 0.8 | |
| | | 三温糖 * | 0.2 | | | | | こいくちしょうゆ * | | 1.8 | |
| | | | | | | | | 三温糖 * | | 1 | |

インドの料理

| 6月4日 (木曜日) | | | | 6月5日 (金曜日) | | | | 6月8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 |
| 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 | 腎割りパン | | 県産米粉パン(県小麦+米58.3g) | 58.3 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 |
| | | 強化米 | 0.21 | | | パン加工費 縦横スライス 全規格 | 1 | | | 強化米 | 0.21 |
| | | 山口県産押し麦 | 7 | | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0 | | | 山口県産押し麦 | 7 |
| | | 精白米 | 0 | | | パン加工費 縦横スライス 全規格 | 0 | | | 精白米 | 0 |
| | | 強化米 | 0 | | | ※パン包装代 ガゼット | 0.04 | | | 強化米 | 0 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | 山口県産押し麦 | 0 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | ほうれん草と卵のスープ | | ベーコン(短冊) | 5 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| けんちん汁 | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 30 | | | 鶏卵 L(国内産) | 25 | 春雨スープ | | 豚肉ももスライス | 7 |
| | | 刻み油揚げ | 2.5 | | | たまねぎ | 30 | | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 20 |
| | | にんじん | 10 | | | 冷凍カットほうれん草 | 20 | | | カット緑豆春雨 500g袋 | 5 |
| | | だいこん | 25 | | | にんじん | 10 | | | キャベツ | 30 |
| | | さといも | 20 | | | 白ワイン * | 0.5 | | | もやし | 20 |
| | | 板こんにやく | 10 | | | こいくちしょうゆ * | 1.3 | | | にんじん | 10 |
| | | 干しいたけスライス(国産) | 0.5 | | | コンソメゴールド * 500g袋 | 1 | | | 青ねぎ | 5 |
| | | 青ねぎ | 5 | | | 食塩 * | 0.08 | | | こいくちしょうゆ * | 3 |
| | | だし昆布 | 1 | | | ごしょう * | 0.01 | | | 中華スープ * | 0.8 |
| | | 混合削り節(だし用) 500g袋 | 1.5 | | | でんぷん1kg * | 0.8 | | | 食塩 * | 0.08 |
| | | 酒 * | 0.5 | ★チリコンカン | | 鶏肉ももミンチ | 10 | | | ごしょう * | 0.01 |
| | | 本みりん * | 0.5 | | | 蒸し挽き割り大豆 | 10 | シヤキヤキそぼろ丼O | | 鶏肉手羽ミンチ | 25 |
| | | こいくちしょうゆ * | 3 | | | 水煮大豆(国産) | 15 | | | 炒り卵(真空) | 20 |
| | | 食塩 * | 0.08 | | | たまねぎ | 30 | | | にんじん | 15 |
| ししゃもフライ20g(小1,中2) | | ししゃもフライ20g | 20 | | | にんじん | 10 | | | たまねぎ | 25 |
| | | 菜種サラダ油 | 2 | | | トマト水煮ダイズ(1号缶) | 5 | | | * ささがきごぼう(冷凍) | 10 |
| | | ししゃもフライ20g | 0 | | | サラダ油 * | 0.5 | | | 切干し大根干切り | 4 |
| | | 菜種サラダ油 | 0 | | | トマトケチャップ1kg | 3 | | | 冷凍カット小松菜 | 5 |
| ごま酢あえ(ほうれん草) | | 冷凍カットほうれん草 | 20 | | | トマトケチャップ3kg | 0 | | | 酒 * | 1 |
| | | もやし | 20 | | | ウスターソース * | 0.5 | | | 本みりん * | 1 |
| | | にんじん | 5 | | | コンソメゴールド * 500g袋 | 0.3 | | | こいくちしょうゆ * | 2.5 |
| | | 白すりごま | 1 | | | 食塩 * | 0.08 | | | 三温糖 * | 1.5 |
| | | こいくちしょうゆ * | 1 | | | 三温糖 * | 0.3 | | | 純だし * | 0.06 |
| | | 穀物酢 * | 1.2 | | | チリミックス | 0.2 | | | でんぷん1kg * | 0.5 |
| | | 三温糖 * | 0.8 | ゴートキウイフルーツ(1/2個) | | ゴートキウイフルーツ 33玉 | 45 | | | | |
| | | 食塩 * | 0.03 | | | | | | | | |

歯と口の健康週間
(4日~10日)

※「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8年度 6月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

| 6月9日 (火曜日) | | | | 6月10日 (水曜日) | | | | 6月11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 |
| 小コッペパン | | 県産米粉パン(県小麦+米45g) | 45 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 |
| | | 県産米粉パン(県小麦+米65g) | 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 |
| きんぴらスパゲッティ | | ハーブスパゲッティ | 33 | | | 強化米 | 0 | | | 強化米 | 0 |
| | | ゆで塩 | 0 | | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 山口県産押し麦 | 0 |
| | | 豚肉ももスライス | 10 | | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| | | たまねぎ | 30 | | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 30 | | | 結材開発はんぺんおわん種・白 | 20 |
| | | にんじん | 10 | | | 刻み油揚げ | 5 | | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 30 |
| | | ささがきごぼう | 20 | | | もやし | 30 | | | たまねぎ | 20 |
| | | 青ねぎ | 5 | | | にんじん | 10 | | | にんじん | 10 |
| | | にんにく | 0.5 | | | 青ねぎ | 5 | | | えのきたけ | 10 |
| | | サラダ油* | 1 | | | カットわかめ 200g袋 | 0.4 | | | 青ねぎ | 5 |
| | | 酒* | 1 | | | 煮干し | 2 | | | 本みりん * | 0.5 |
| | | 本みりん * | 1 | | | 麦みそ* | 11 | | | こいくちしょうゆ* | 1 |
| | | 三温糖* | 0.5 | | | だし巻き玉子30g | 30 | | | うすくちしょうゆ* | 2 |
| | | こいくちしょうゆ* | 0.5 | | | 山口県産厚焼き玉子焼50g | 0 | | | 食塩* | 0.08 |
| | | うすくちしょうゆ* | 2 | | | 鶏肉もも角切り | 10 | | | 純だし* | 0.3 |
| | | 食塩* | 0.08 | | | 板こんにやく | 15 | | | 鮭の塩焼き | 40 |
| | | こしょう* | 0.01 | | | 干したけスライス国産 | 0.5 | | | 鮭の切身50g | 0 |
| | | 白いりごま | 1 | | | 洗いごぼう生 国産 | 5 | | | キャベツの橋かつおあえ | 25 |
| | | 花かつお 500g袋 | 0.5 | | | にんじん | 10 | | | きゅうり | 15 |
| カナル海藻サラダ | | キャベツ | 15 | | | さといも | 15 | | | にんじん | 5 |
| | | にんじん | 5 | | | たけのこ水煮(1斗缶) | 7 | | | こいくちしょうゆ* | 0.8 |
| | | きゅうり | 15 | | | れんこん乱切り | 5 | | | 三温糖* | 0.2 |
| | | 冷凍ホルコン(国産) | 7 | | | ちくわ 並 | 5 | | | ねりうめ | 1.7 |
| | | 海藻サラダ | 1 | | | 冷凍かつさやいんげん | 3 | | | 花かつお 500g袋 | 0.5 |
| | | ロースターモト細切 | 2.5 | | | サラダ油* | 0.25 | | | | |
| | | 野菜いっぱいドレッシング和風1L | 7 | | | 三温糖* | 0.9 | | | | |
| ジョア(マスカット) | | ジョア(マスカット) | 80 | | | こいくちしょうゆ* | 3 | | | | |
| | | | | | | 純だし* | 0.13 | | | | |
| | | | | | | 酒* | 0.5 | | | | |
| | | | | | | 水 | 10 | | | | |

入梅
(11日)

| 6月12日 (金曜日) | | | | 6月15日 (月曜日) | | | | 6月16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 |
| コッペパン | | 県産米粉パン(県小麦+米58.3g) | 58.3 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 | 背割りパン | | 県産米粉パン(県小麦+米58.3g) | 58.3 |
| | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0 | | | 強化米 | 0.21 | | | パン加工費 縦横スライス 全規格 | 1 |
| | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 | | | 山口県産押し麦 | 7 | | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | 精白米 | 0 | | | パン加工費 縦横スライス 全規格 | 0 |
| ケロンテスープ(オレンジ) | | 煮込み用ミートボールSS | 30 | | | 強化米 | 0 | | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 |
| | | たまねぎ | 35 | | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| | | にんじん | 20 | | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | 県産ベーコン(短冊) | 8 |
| | | 冷凍かたろろ | 15 | | | 豚肉ももスライス(山口県産) | 30 | | | 蒸ごしかいぼちや | 20 |
| | | セロリ | 1 | | | 鶏卵 L(国内産) | 40 | | | 冷凍アイスかぼちや | 30 |
| | | 乾燥パセリ 100g袋 | 0.5 | | | 厚揚げ(県産) | 20 | | | たまねぎ 周南市産 | 45 |
| | | オリーブ油* | 0.5 | | | にんじん | 15 | | | にんじん | 15 |
| | | 白ワイン* | 1 | | | たまねぎ 周南市産 | 60 | | | パセリ | 0.5 |
| | | うすくちしょうゆ* | 0.5 | | | 青ねぎ 県内産 | 5 | | | 調理用牛乳1L* 県産 | 35 |
| | | コンソメゴールド* 500g袋 | 1.5 | | | こいくちしょうゆ* | 3.5 | | | 理研新ホテージュースコーン | 13 |
| | | 食塩* | 0.08 | | | 三温糖* | 1 | | | SBシチューフレーク(アレルギーフリー) | 0.1 |
| | | こしょう* | 0.01 | | | 純だし* | 0.3 | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.5 |
| スタンポット(オレンジ) | | かつういなー(印南) | 5 | | | でんぷん1kg* | 1 | | | 食塩* | 0.08 |
| | | じゃがいも | 45 | | | 鶏肉手羽スライス(県内産) | 5 | | | こしょう* | 0.01 |
| | | 冷凍かつぼうれん草 | 10 | | | れんこん いちようスライス 県産 | 22 | | | チキンウインナー(ホットドック) | 40 |
| | | 豆乳(国産大豆)1/2 | 3 | | | 鶏卵 L(国内産) | 40 | | | ゆでキャベツ | 32 |
| | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.5 | | | 厚揚げ(県産) | 20 | | | キャベツ | 41.6 |
| | | 食塩* | 0.05 | | | にんじん 県内産 干切り | 7 | | | ケチャップソース | 8 |
| | | こしょう* | 0.01 | | | 純正 ごま油* | 0.5 | | | | |
| いちごジャム | | かセイイチゴジャム15g(国産) | 15 | | | 本みりん * | 1 | | | | |
| | | | | | | こいくちしょうゆ* | 2.5 | | | | |
| | | | | | | 三温糖* | 0.5 | | | | |
| | | | | | | 県産りんごゼリー-40g | 40 | | | | |

オランダの料理

地場産週間
(15日~19日)

※「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 6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

| 6月17日 (水曜日) | | | | 6月18日 (木曜日) | | | | 6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 |
| 麦ごはん(4~11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) | 0.85 |
| | | 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 | | | ホークビーンズ* | 30 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 冷凍豚肉もも角切り(山口県産) | 20 |
| | | 牛乳 | 206.4 | | | 牛乳 | 206.4 | | | じゃがいも 周南市産 | 60 |
| | | 生揚げ(県産) | 20 | | | なすのみそ汁 | 30 | | | たまねぎ 周南市産 | 50 |
| | | 厚揚げ(県産) | 65 | | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 30 | | | にんじん | 10 |
| | | じゃがいも 周南市産 | 20 | | | なす 周南市産 | 20 | | | 冷凍かつさやいんげん(県産) | 4 |
| *たけのこ水煮(県産1号缶) | 15 | にんじん | 10 | たまねぎ 周南市産 | 30 | | | | | | |
| にんじん | 15 | 青ねぎ 県内産 | 5 | 小麦みそ* | 11 | | | | | | |
| たまねぎ 周南市産 | 30 | 純だし* | 0.3 | 純だし* | 0.3 | | | | | | |
| 冷凍かつ小松菜(県産) | 10 | あじの南蛮漬(青ピーマン入り) | 45 | *県産73三枚おろし小口切製粉 | 45 | | | | | | |
| きくらげ 乾 スライス 県産 | 0.3 | しょうが | 0.3 | 菜種サラダ油 | 4.5 | | | | | | |
| しょうが | 0.3 | 純正 ごま油* | 1 | たまねぎ 周南市産 | 20 | | | | | | |
| 純正 ごま油* | 1 | オイスターソース 1.2kg | 1 | にんじん | 5 | | | | | | |
| オイスターソース 1.2kg | 1 | 三温糖* | 1.5 | 青ピーマン | 5 | | | | | | |
| 三温糖* | 1.5 | こいくちしょうゆ* | 4 | こいくちしょうゆ* | 2.8 | | | | | | |
| こいくちしょうゆ* | 4 | 三温糖* | 1.5 | 三温糖* | 2.8 | | | | | | |
| 三温糖* | 1.5 | 中華スープ* | 0.5 | 殺物酢* | 4.4 | | | | | | |
| 中華スープ* | 0.5 | でんぶん1kg* | 1 | 食塩* | 0.08 | | | | | | |
| でんぶん1kg* | 1 | 乾燥芽ひじき(県産)200g | 1 | 味噌付けのり 県産 | 1.25 | | | | | | |
| 乾燥芽ひじき(県産)200g | 1 | キャベツ(周南市産) | 20 | | | | | | | | |
| キャベツ(周南市産) | 20 | もやし | 20 | | | | | | | | |
| もやし | 20 | 冷にんじん 県内産 干切り | 5 | | | | | | | | |
| 冷にんじん 県内産 干切り | 5 | きゅうり周南市産 | 5 | | | | | | | | |
| きゅうり周南市産 | 5 | 純正 ごま油* | 0.5 | | | | | | | | |
| 純正 ごま油* | 0.5 | 殺物酢* | 1.2 | | | | | | | | |
| 殺物酢* | 1.2 | こいくちしょうゆ* | 1.5 | | | | | | | | |
| こいくちしょうゆ* | 1.5 | 三温糖* | 1 | | | | | | | | |
| 三温糖* | 1 | | | | | | | | | | |

「がぶっ!と食べよう山口」
県産100%献立

| 6月22日 (月曜日) | | | | 6月23日 (火曜日) | | | | 6月24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(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 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 |
| | | 強化米 | 0.21 | | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0.85 | | | 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 | | | コーンスープ | 10 | | | 強化米 | 0 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 鶏肉手羽スライス | 10 | | | 山口県産押し麦 | 0 |
| | | 牛乳 | 206.4 | | | じゃがいも | 30 | | | 山口県産押し麦 | 0 |
| | | なすそうめん | 5 | | | にんじん | 10 | | | 牛乳 | 206.4 |
| | | そうめん ひやむぎ 乾 | 7 | | | たまねぎ | 30 | | | エルボマカロニ | 3.8 |
| | | 刻み油揚げ | 5 | | | ぶなめじ | 10 | | | キャベツ | 20 |
| なす 周南市産 | 20 | 冷凍ホーローン(国産) | 10 | たまねぎ | 30 | | | | | | |
| たまねぎ | 20 | スイートコーンクリーム1号缶 | 20 | にんじん | 15 | | | | | | |
| にんじん | 10 | 乾燥パセリ 100g袋 | 0.03 | 冷凍かつほうれん草 | 10 | | | | | | |
| 青ねぎ | 5 | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 | 鉄分強化牛乳1L | 30 | | | | | | |
| 干しいたけスライス(国産) | 0.5 | 食塩* | 0.08 | 豆乳(国産大豆)1L | 10 | | | | | | |
| こいくちしょうゆ* | 2 | こしょう* | 0.01 | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 | | | | | | |
| うすくちしょうゆ* | 1 | 安心素材ミートホール | 30 | 食塩* | 0.08 | | | | | | |
| 食塩* | 0.09 | たまねぎ | 20 | こしょう* | 0.01 | | | | | | |
| 純だし* | 0.33 | にんじん | 5 | アドボ | 30 | | | | | | |
| ちくわ(磯辺揚げ(小1・中2)) | 30 | 青ピーマン | 5 | 鶏肉もも角切り | 30 | | | | | | |
| 菜種サラダ油 | 3 | にんにく 周南市産 | 0.2 | たまねぎ | 35 | | | | | | |
| ちくわ(磯辺揚げ) | 0 | トマト水煮タイプ(1号缶) | 10 | にんにく | 0.2 | | | | | | |
| 菜種サラダ油 | 0 | オリーブ油* | 0.3 | サラダ油* | 0.5 | | | | | | |
| まんぱのけんちゃん | 10 | マドケチャップ1kg | 5 | 酒* | 1 | | | | | | |
| 平天 | 3 | マドケチャップ3kg | 0 | こいくちしょうゆ* | 2 | | | | | | |
| 冷凍かつ小松菜 | 20 | ウスターソース* | 1 | 殺物酢* | 2.3 | | | | | | |
| にんじん | 10 | 三温糖* | 0.6 | 三温糖* | 1.8 | | | | | | |
| 本みりん* | 0.5 | 白ワイン* | 0.3 | 食塩* | 0.05 | | | | | | |
| こいくちしょうゆ* | 1.2 | こしょう* | 0.01 | 冷凍パイイン40g | 40 | | | | | | |
| 三温糖* | 0.3 | メロン 1/32 | 37.5 | | | | | | | | |
| 純だし* | 0.13 | | | | | | | | | | |
| ふりかけ(おかか) | 2 | | | | | | | | | | |
| ずこやかふりかけ(おかか) | 2 | | | | | | | | | | |

香川県の料理

※「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8年度 6月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

| 6月25日 (木曜日) | | | | 6月26日 (金曜日) | | | | 6月29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 |
| 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 | 麦ごはん(4~11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 | | | ひよこ豆とトマトのスープ | 5 | | | 強化米 | 0 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 冷凍牛乳200ml | 206.4 | | | 山口県産押し麦 | 0 |
| | | 牛乳 | 206.4 | | | ペーコ(短冊) | 5 | | | 牛乳 | 206.4 |
| | | 夏野菜かくれんぼカレー | 20 | | | 冷凍ひよこ豆 | 10 | | | 夏野菜かくれんぼカレー | 20 |
| | | 鶏肉手羽ミンチ | 20 | | | にんじん | 10 | | | 鶏肉手羽ミンチ | 15 |
| | | 豚肉ももミンチ | 20 | | | じゃがいも | 30 | | | 豚肉ももミンチ | 10 |
| 凍り豆腐サイロ | 6 | キャベツ | 20 | 凍り豆腐サイロ | 25 | | | | | | |
| たまねぎ 周南市産 | 70 | たまねぎ | 20 | たまねぎ | 60 | | | | | | |
| にんじん | 20 | パセリ | 0.3 | にんじん | 40 | | | | | | |
| 青ピーマン周南市産 | 15 | 白ワイン* | 0.5 | 青ピーマン周南市産 | 15 | | | | | | |
| にんにく 周南市産 | 0.5 | こいくちしょうゆ* | 1 | にんにく 周南市産 | 15 | | | | | | |
| しょうが | 0.5 | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 | しょうが | 1 | | | | | | |
| トト水蒸ダイス(1号缶) | 20 | 食塩* | 0.08 | トト水蒸ダイス(1号缶) | 4.5 | | | | | | |
| カゴメトマトジュレ(フィルムパック) | 10 | こしょう* | 0.01 | カゴメトマトジュレ(フィルムパック) | 1.3 | | | | | | |
| カゴメトマトジュレ(フィルムパック)3kg | 0 | チキンブランク1cmカット | 25 | カゴメトマトジュレ(フィルムパック)3kg | 0.2 | | | | | | |
| パーモントフレーク給食用 | 13 | たまねぎ | 25 | パーモントフレーク給食用 | 1 | | | | | | |
| アルゲンツァーラーフレークN(SB) | 0.1 | にんじん | 10 | アルゲンツァーラーフレークN(SB) | 0.1 | | | | | | |
| ウスターソース* | 0.4 | 冷凍ホールコーン(国産) | 10 | ウスターソース* | 0 | | | | | | |
| コンソメゴールド* 500g袋 | 0.3 | サラダ油* | 0.5 | コンソメゴールド* 500g袋 | 0 | | | | | | |
| セリー入りフルーツミックスO | 15 | トマトケチャップ1kg | 5 | セリー入りフルーツミックスO | 0 | | | | | | |
| みかん(缶) | 15 | トマトケチャップ3kg | 0 | みかん(缶) | 0 | | | | | | |
| パン(缶) | 15 | ウスターソース* | 0.4 | パン(缶) | 0 | | | | | | |
| 黄桃(缶) | 20 | 三温糖* | 0.08 | 黄桃(缶) | 0 | | | | | | |
| ダイスセリー+インマスカット | 15 | 食塩* | 0.06 | ダイスセリー+インマスカット | 0 | | | | | | |
| サイダーセリー ダイスカット | 15 | こしょう* | 0.01 | サイダーセリー ダイスカット | 0 | | | | | | |
| | | ネーブルオレンジ1/4個 | 52 | | 0 | | | | | | |
| | | ネーブルオレンジ56玉(正味209g) | 52 | | 10 | | | | | | |

野菜メニューコンクール
(夏野菜かくれんぼカレー)

佃煮の日

| 6月30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 | 中学校 | | | |
| コッペパン | | 県産米粉パン(県小麦+米58.3g) | 58.3 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 | | | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | 県産牛乳200ml | 206.4 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 夏野菜のポトフ | 15 | | | | | | | | | | | | | | |
| 夏野菜のポトフ | | 鶏肉もも角切り | 15 | | | じゃがいも | 90 | | | じゃがいも | 65 | | | | | | |
| | | たまねぎ | 45 | | | たまねぎ | 58.5 | | | | | | | | | | |
| | | とうがん 果実 生 | 20 | | | とうがん 果実 生 | 20 | | | | | | | | | | |
| | | にんじん | 20 | | | にんじん | 20 | | | | | | | | | | |
| | | セロリー | 5 | | | セロリー | 5 | | | | | | | | | | |
| | | 冷凍 むき枝豆(国産) | 5 | | | 冷凍 むき枝豆(国産) | 5 | | | | | | | | | | |
| | | 白ワイン* | 1 | | | 白ワイン* | 1 | | | | | | | | | | |
| | | こいくちしょうゆ* | 1.8 | | | こいくちしょうゆ* | 2.34 | | | | | | | | | | |
| | | コンソメゴールド* 500g袋 | 1.2 | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 1.56 | | | | | | | | | | |
| | | 食塩* | 0.08 | | | 食塩* | 0.1 | | | | | | | | | | |
| | | こしょう* | 0.01 | | | こしょう* | 0.01 | | | | | | | | | | |
| | | 自身魚フライ | | | | 自身魚フライ50g | 50 | | | 自身魚フライ | | 自身魚フライ50g | 50 | | | 自身魚フライ50g | 0 |
| | | 栗種サラダ油 | 5 | | | 栗種サラダ油 | 5 | | | | | 栗種サラダ油 | 0 | | | | |
| | | 自身魚フライ60g | 0 | | | 自身魚フライ60g | 60 | | | | | 自身魚フライ60g | 0 | | | | |
| | | 栗種サラダ油 | 0 | | | 栗種サラダ油 | 6 | | | | | 栗種サラダ油 | 0 | | | | |
| イリアントレッシングサラダ | | キャベツ | 35 | イリアントレッシングサラダ | | キャベツ | 45.5 | | | | | キャベツ | 45.5 | | | | |
| | | 冷凍ブロック SS 500g袋 | 15 | | | 冷凍ブロック SS 500g袋 | 15 | | | | | | | | | | |
| | | 冷凍ホールコーン(国産) | 10 | | | 冷凍ホールコーン(国産) | 10 | | | | | | | | | | |
| | | キュービーイリアントレッシング1000ml | 6 | | | キュービーイリアントレッシング1000ml | 7.8 | | | | | | | | | | |

※「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。

令和8年度 7月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

| 7月1日 (水曜日) | | | | 7月2日 (木曜日) | | | | 7月3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 |
| 麦ごはん(4~11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 |
| | | 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 | | | トマトと卵のスープ | 206.4 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 鶏卵 L(国産) | 20 |
| | | 牛乳 | 206.4 | | | 牛乳 | 206.4 | | | じゃがいも | 20 |
| | | 鶏肉ももスライス | 10 | | | なす入りマーボー豆腐 | 90 | | | たまねぎ | 30 |
| | | 塩ゆきもずく(チルド) | 35 | | | 豚肉ももミンチ | 20 | | | にんじん | 10 |
| | | 刻み油揚げ | 7 | | | なす 周南市産 | 20 | | | トマト水煮ダイス(1号缶) | 30 |
| たまねぎ | 30 | にんじん | 20 | パセリ | 0.5 | | | | | | |
| にんじん | 10 | たまねぎ | 40 | こいくちしょうゆ* | 1.5 | | | | | | |
| えのきたけ | 10 | 青ねぎ | 5 | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 | | | | | | |
| 冷凍かつおチンゲンサイ 500g袋 | 10 | しょうが | 0.5 | 三温糖* | 0.2 | | | | | | |
| 中華スープ* | 1 | にんにく 周南市産 | 0.5 | 食塩* | 0.08 | | | | | | |
| こいくちしょうゆ* | 2 | 干しいたけスライス(国産) | 0.5 | こしょう* | 0.01 | | | | | | |
| 食塩* | 0.08 | 赤みそ汁 | 5 | でんぷん1kg* | 1 | | | | | | |
| こしょう* | 0.01 | 純正 ごま油* | 1 | グラタン(とうもろこし) | 40 | | | | | | |
| ゴージャチャンブル② | | 酒* | 1 | フランスクラッシュ40(国産とうもろこし) | 0 | | | | | | |
| 豚肉ももスライス | 15 | 三温糖* | 0.9 | フランスクラッシュ60(国産とうもろこし) | 0 | | | | | | |
| 鶏卵 L(国産) | 15 | 中華スープ* | 0.9 | スッキーニのソテー | 5 | | | | | | |
| 厚揚げ(県産) | 10 | トウモロコシ30g程度* | 0.12 | ベーコン(短冊) | 5 | | | | | | |
| にがりり 果実 生* | 10 | でんぷん1kg* | 1 | スッキーニ 果実 生 | 15 | | | | | | |
| にんじん | 8 | ホークシューマイ | 0 | にんじん | 10 | | | | | | |
| もやし | 15 | まぐろ水煮フレーク | 8 | たまねぎ | 20 | | | | | | |
| 花かつお 500g袋 | 0.4 | ソーめん瓜のごま酢和え | 15 | サラダ油* | 0.3 | | | | | | |
| 純正 ごま油* | 0.5 | もやし | 10 | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.2 | | | | | | |
| 酒* | 0.3 | にんじん | 7 | 食塩* | 0.08 | | | | | | |
| こいくちしょうゆ* | 1 | きゅうり周南市産 | 10 | こしょう* | 0.01 | | | | | | |
| 中華スープ* | 0.3 | 白すりごま | 1 | | | | | | | | |
| 食塩* | 0.1 | こいくちしょうゆ* | 1 | | | | | | | | |
| シークワサーゼリー | | 穀物酢* | 1.2 | | | | | | | | |
| シークワサーゼリー50g | 50 | 三温糖* | 0.8 | | | | | | | | |
| | | 食塩* | 0.03 | | | | | | | | |

沖縄県の料理

| 7月6日 (月曜日) | | | | 7月7日 (火曜日) | | | | 7月8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(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 | 麦ごはん(4~11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 | | | 豚肉ももスライス | 10 | | | 強化米 | 0 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | | | ケシシロビーフン | 10 | | | 山口県産押し麦 | 0 |
| | | 牛乳 | 206.4 | | | やさしい海の星形スライスなると | 5 | | | 牛乳 | 206.4 |
| | | 鶏肉手羽スライス | 15 | | | たまねぎ | 30 | | | 鶏肉手羽スライス | 10 |
| | | 荒挽つくねニ FeCa 約7g | 20 | | | もやし | 20 | | | カット緑豆春雨 500g袋 | 5 |
| | | 厚揚げ(県産) | 20 | | | にんじん | 10 | | | にんじん | 10 |
| とうがん 果実 生 | 30 | オクラ 周南市産 | 5 | たまねぎ | 20 | | | | | | |
| じゃがいも | 20 | こいくちしょうゆ* | 1.5 | キャベツ | 20 | | | | | | |
| たまねぎ | 20 | 中華スープ* | 1 | 冷凍かつ小松菜 | 10 | | | | | | |
| にんじん | 10 | 食塩* | 0.08 | こいくちしょうゆ* | 1.2 | | | | | | |
| 冷凍 むぎ枝豆(国産) | 5 | こしょう* | 0.01 | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 | | | | | | |
| 干しいたけスライス(国産) | 0.5 | 星のハンバーグ | 40 | 食塩* | 0.08 | | | | | | |
| サラダ油* | 0.5 | 星のハンバーグSC40 | 0 | こしょう* | 0.01 | | | | | | |
| こいくちしょうゆ* | 2.5 | 星のハンバーグSC60 | 0 | こしょう* | 0.01 | | | | | | |
| 酒* | 0.5 | まぐろ水煮フレーク | 5 | 野菜のラタトゥイユ風 | 15 | | | | | | |
| 本みりん* | 1 | 粟型クッキングチーズ4~5mm* | 5 | 鶏肉手羽ミンチ | 15 | | | | | | |
| 三温糖* | 0.5 | キャベツ | 20 | 豚肉ももミンチ | 15 | | | | | | |
| 食塩* | 0.1 | きゅうり | 15 | れんこん いちょうスライス 県産 | 25 | | | | | | |
| 練だし* | 0.3 | にんじん | 5 | たまねぎ | 15 | | | | | | |
| 豚肉ももスライス | 10 | フレッシュレタック1L | 7 | にんじん | 5 | | | | | | |
| 糸こんにゃく | 15 | 三温糖* | 0.1 | トマト水煮ダイス(1号缶) | 20 | | | | | | |
| たまねぎ 周南市産 | 15 | セタゼリー | 40 | 干しいたけスライス(国産) | 0.5 | | | | | | |
| にんじん | 7 | | | 青ねぎ | 3 | | | | | | |
| 冷凍かつ小松菜 | 10 | | | サラダ油* | 0.5 | | | | | | |
| 冷凍ホルコン(国産) | 5 | | | 麦みそ* | 3 | | | | | | |
| 純正 ごま油* | 0.5 | | | こいくちしょうゆ* | 0.5 | | | | | | |
| 酒* | 0.5 | | | 三温糖* | 0.2 | | | | | | |
| こいくちしょうゆ* | 2 | | | ネーブルオレンジ1/4個 | 52 | | | | | | |
| 三温糖* | 1 | | | | | | | | | | |

七夕献立

野菜メニューコンクール
(野菜のラタトゥイユ風)

※「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(二飯含む)、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8年度 7月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

周南市立熊毛学校給食センター

| 7月9日 (木曜日) | | | | 7月10日 (金曜日) | | | | 7月13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 |
| 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 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 |
| | | 強化米 | 0.21 | | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0.85 | | | 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 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | 精白米 | 0 |
| | | 強化米 | 0 | ボソレ(マシコ) | | 鶏肉ももスライス | 10 | | | 強化米 | 0 |
| | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 冷凍ひよこ豆 | 8 | | | 山口県産押し麦 | 0 |
| 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | | | じゃがいも | 20 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| 酸辣湯 | | 鶏肉手羽スライス(県内産) | 10 | | | たまねぎ | 20 | | | 木綿豆腐 県産大豆使用350g | 20 |
| | | 冷凍豆腐ダイスカット山口県産大豆 | 30 | | | キャベツ | 20 | | | なす 周南市産 | 20 |
| | | 鶏卵 L(国産) | 15 | | | にんじん | 10 | | | にんじん | 10 |
| | | *たけのこ水蒸気県内産(1号缶) | 5 | | | 冷凍ホールコーン(国産) | 5 | | | たまねぎ | 30 |
| | | にんじん | 10 | | | パセリ | 0.5 | | | 冷凍ダイスカぼちゃ 2cm角 | 15 |
| | | たまねぎ 周南市産 | 20 | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 | | | かつわかめ 200g袋 | 0.4 |
| | | 青ねぎ 県内産 | 3 | | | 食塩* | 0.08 | | | 煮干し | 3 |
| | | 県産干しいたけスライス | 0.3 | | | こしょう* | 0.01 | | | 麦みそ* | 11 |
| | | 酒* | 1.2 | | | レモン果汁(サンキスト) | 0.5 | | | さばのみぞれ煮(ヤヨイ) | 50 |
| | | こいくちしょうゆ* | 2.3 | | | 白身魚のサルサソース | 50 | | | ヤヨイNEW国産さばのみぞれ煮50g | 0 |
| | | 中華スープ* | 1 | | | たら角切り(粉つき) | 5 | | | ヤヨイNEW国産さばのみぞれ煮70g | 0 |
| | | 食塩* | 0.08 | | | 菜種サラダ油 | 5 | | | しそひじき和え | 20 |
| | | こしょう* | 0.01 | | | たまねぎ | 10 | | | にんじん | 5 |
| | | 穀物酢* | 0.7 | | | にんにく | 0.3 | | | もやし | 10 |
| | | でんぷん1kg* | 0.6 | | | トマト水蒸気(1号缶) | 2.5 | | | きゅうり | 5 |
| 県産豚キョウ(小2個中3個) | | スーパースライス(県産豚)18g | 36 | | | トマトチップ1kg | 3 | | | しそひじき 500g袋 | 4 |
| | | スーパースライス(県産豚)18g | 0 | | | トマトチップ3kg | 0 | | | こいくちしょうゆ* | 0.1 |
| きゅうりともやしの中華漬け | | きゅうり周南市産 | 15 | | | チリパウダー 225g/缶 | 0.1 | | | | |
| | | もやし | 30 | | | 三温糖* | 0.2 | | | | |
| | | 純正 ごま油* | 0.5 | | | レモン果汁(サンキスト) | 0.2 | | | | |
| | | 三温糖* | 0.4 | | | マンゴプリン 40g | 40 | | | | |
| | | 穀物酢* | 1 | | | | | | | | |
| | | こいくちしょうゆ* | 1.2 | | | | | | | | |

「がぶっ!と食べよう山口」
県産100%献立

メキシコの料理

| 7月14日 (火曜日) | | | | 7月15日 (水曜日) | | | | 7月16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 |
| 横割り丸パン | | 県産米粉パン(県小麦+米58.3g) | 58.3 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 | 麦ごはん(4~11月) | | 精白米 | 70 |
| | | パン加工費 縦横スライス 全規格 | 1 | | | 強化米 | 0.21 | | | 強化米 | 0.21 |
| | | パン加工費 丸 全規格 | 1 | | | 山口県産押し麦 | 7 | | | 山口県産押し麦 | 7 |
| | | 県産米粉パン(県小麦+米85g) | 0.85 | | | 精白米 | 0 | | | 精白米 | 0 |
| | | パン加工費 縦横スライス 全規格 | 0 | | | 強化米 | 0 | | | 強化米 | 0 |
| | | パン加工費 丸 全規格 | 0 | | | 山口県産押し麦 | 0 | | | 山口県産押し麦 | 0 |
| 牛乳 | | #パン包装代 ガゼット | 0.04 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 牛乳 | | 飲用牛乳200ml | 206.4 |
| チキンスーパースープ(アメリカ) | | 飲用牛乳200ml | 206.4 | 鶏だんご汁 | | 鶏肉ももスライス | 15 | | | 鶏肉手羽スライス | 15 |
| | | 鶏肉ももスライス | 15 | | | 刻み油揚げ | 5 | | | じゃがいも | 15 |
| | | マカロニ*ツイスト | 8 | | | にんじん | 10 | | | 冷凍ダイスカぼちゃ 2cm角 | 20 |
| | | たまねぎ | 30 | | | たまねぎ | 20 | | | にんじん | 20 |
| | | にんじん | 15 | | | だいこん | 20 | | | たまねぎ | 30 |
| | | セロリー | 8 | | | 青ねぎ | 5 | | | なす 周南市産 | 15 |
| | | パセリ | 0.6 | | | 酒* | 0.5 | | | 冷凍 むき枝豆(国産) | 7 |
| | | コンソメゴールド* 500g袋 | 1 | | | こいくちしょうゆ* | 1.2 | | | 冷凍ホールコーン(国産) | 7 |
| | | 食塩* | 0.08 | | | うすちしょうゆ* | 2 | | | サラダ油* | 0.6 |
| | | こしょう* | 0.01 | | | 食塩* | 0.1 | | | しょうが 周南市産 | 0.4 |
| | | レモン果汁(サンキスト) | 0.5 | | | 細だし* | 0.3 | | | しょうが | 0.3 |
| | | ロリエ葉 | 0.05 | スタミナ炒め(2) | | 豚肉ももスライス | 20 | | | ハーモトフレーク給食用 | 10 |
| ロイヤルカツ | | ロイヤルカツ60g | 60 | | | たまねぎ | 15 | | | SBディナーフレーク | 5 |
| | | 菜種サラダ油 | 6 | | | キャベツ | 20 | | | アルゲンアラーフレークN(SB) | 0.1 |
| ゆでキャベツ | | キャベツ | 35 | | | もやし | 10 | | | 特製カレーパウダー | 0.05 |
| トンカツソース | | オタカ 1食とんかつソース 8g | 8 | | | にんじん | 5 | | | トマトチップ1kg | 2 |
| | | | | | | 青ピーマン周南市産 | 5 | | | すりおろしりんご | 4 |
| | | | | | | にんにく 周南市産 | 0.2 | | | ウスターソース* | 0.5 |
| | | | | | | しょうが | 0.2 | | | まぐろ水蒸きフレーク | 8 |
| | | | | | | サラダ油* | 0.5 | | | にんじん | 5 |
| | | | | | | 赤みそトク | 1.5 | | | キャベツ | 30 |
| | | | | | | こいくちしょうゆ* | 1 | | | 冷凍カットほうれん草 | 20 |
| | | | | | | 三温糖* | 0.4 | | | サラダ油* | 0.5 |
| | | | | | | 食塩* | 0.05 | | | 食塩* | 0.1 |
| | | | | | | トウバンジャン130g程度* | 0.12 | | | コンソメゴールド* 500g袋 | 0.65 |
| | | | | | | でんぷん1kg* | 0.2 | | | こしょう* | 0.01 |
| | | | | | | 冷凍みかんM | 80 | | | すいか 2L 約8kg | 75 |
| | | | | | | | | | | | |

アメリカの料理

※「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。

