

8月分中学校予定献立表(詳細)

No.1

8月26日(月)				8月27日(火)				8月28日(水)				8月29日(木)				8月30日(金)			
				始 業 式										牛乳	牛乳	206			
															ご飯	麦ご飯	95		
															夏野菜カレー	鶏もも肉	30		
																人参	20		
																かぼちゃ	30		
																玉葱	35		
																揚げなす	20		
																ピーマン	6		
																にんにく	0.5		
																生姜	0.5		
																なたね油	0.5		
																カレールー(No.118)	10		
																カレールー(No.119)	8		
																レバーそぼろ	3		
																脱脂粉乳	3		
																ホールトマト	15		
																角切チーズ	5		
																トマトケチャップ	3		
																チャツネ(No.101)	2		
																ウスターソース	2		
															水	90			
														アイカ	ブロッコリー	25			
														リと	カリフラワー	25			
														オ花	いか	15			
														オ野菜	にんにく	0.6			
														オの	一味唐辛子	0.02			
														オ	食塩	0.3			
															黒こしょう	0.02			
															オリーブ油	0.3			
														果物	冷凍みかん(1個)	60			

令和6年度 9月分中学校予定献立表(詳細)

9月2日(月)			9月3日(火)			9月4日(水)			9月5日(木)			9月6日(金)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ご飯	白飯	95	パン	スライスコッペパン	50	ご飯	白飯	95	ご飯	白飯	95	ご飯	白飯	85
麻婆茄子	豚肩肉	35	焼	蒸し中華麺	85	豚	豚肩肉	28	フ	鶏もも肉	30	濃	豚肩肉	25
	大豆ミート	5	そ	豚肩肉	35	汁	刻み油揚げ	6	オ	人参	10	平	人参	20
	なす	40	ば	小松菜	35		じゃが芋	25	ー	玉葱	20	汁	大根	20
	長葱	20		人参	15		人参	15	ス	青梗菜	20		里芋	25
	人参	25		緑豆もやし	15		長葱	10	プ	長葱	10		木綿豆腐	20
	ピーマン	10		ウスターソース	11		大根	15		フォー	12		長葱	10
	竹の子	25		焼きそばソース	5		ごぼう	10		生姜	0.5		小松菜	15
	椎茸	10		中濃ソース	4.2		木綿豆腐	20		スープストック	1.2		かつおだし	15
	豆腐ガンソー	8		白こしょう	0.04		和風だし	0.6		食塩	0.7		醤油	8.5
	にんにく	0.5		なたね油	0.8		赤味噌	5.6		白こしょう	0.04		酒	1.2
	麻婆豆腐の素	13					白味噌	5.6		ナンプラー	0.5		でん粉	3
	醤油	5	揚物	しゅうまい(2個)	60		なたね油	0.8		水	170		水	120
	でん粉	3.5		なたね白絞油	6		酒	1						
	なたね油	0.7					水	100	揚物	サモサ	60	焼物	あじフリッター(2個)	40
ごま油	0.5	茎	茎わかめ	7					なたね白絞油	6				
水	40	わ	きゅうり	15	焼物	さんまの塩焼き	60				ひ	ひじき	1.6	
揚物		か	大根	20				ガ	豚肩肉	30	じ	鶏むね肉	10	
	せんべい	12	め	人参	5	お小	小松菜	25	パ	大豆ミート	5	き	人参	15
	醤油	1	の	キャベツ	10	ひ小	緑豆もやし	25	オ	玉葱	25	ご	白滝	5
	なたね白絞油	1.2	の	ねぎごまドレッシング (No.204)	6	た菜 しの	キャベツ だししょうゆ	15 2.3	イス	赤ピーマン 小松菜 バジル	8 10 0.05	飯 の 具	ごぼう 干し椎茸 油揚げ	7 0.5 3
のき 中く 華ら 炒げ めと 玉子	きくらげ	0.8							なたね油	0.5		生姜	0.2	
	ふわふわエッグ	25							にんにく	1		なたね油	0.27	
	玉葱	10							ナンプラー	1		醤油	6.3	
	青梗菜	20							オイスターソース	2.5		酒	0.7	
	食塩	0.2							豆板醤	0.05		砂糖	4	
	黒こしょう	0.03							醤油	1		水	7	
	ごま油	0.5							酒	1				
中華用スープストック	0.5							砂糖	0.25	デザート	ヨーグルト	100		

令和6年度 9月分中学校予定献立表(詳細)

No.2

9月7日(土)			9月10日(火)			9月11日(水)			9月12日(木)			9月13日(金)			
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	
パン	スライス子供パン	70	ご飯	白飯	95	ご飯	麦ご飯	95	ご飯	白飯	95	麺	地粉うどん	100	
アルファベットスープ	ベーコン	20	沢煮 味噌	豚肩肉	35	ハヤシ ライス	豚肩肉	35	中華 風ワカ メスー プ	わかめ	1	夏野 菜みぞ れうど ん	豚もも肉	30	
	マカロニ	10		人参	20		じゃが芋	50		鶏もも肉	20		油揚げ(味付刻み)	10	
	人参	20		大根	20		人参	25		キャベツ	25		揚げなす	15	
	玉葱	25		長葱	15		玉葱	35		なると	15		人参	15	
	ピーマン	10		しめじ	8		グリーンピース	5		椎茸	6		かまぼこ	10	
	がらスープ(チキン)	0.8		ごぼう	15		角切チーズ	5		中華用スープストック	1.4		大根おろし	10	
	スープストック	1		小松菜	15		レバーそぼろ	3		黒こしょう	0.04		しめじ	10	
	食塩	0.5		かつおだし	2		脱脂粉乳	3		醤油	2.3		長葱	15	
	黒こしょう	0.04		醤油	4.5		にんにく	0.5		水	215		かつおだし	2	
	水	165		食塩	0.5		生姜	0.5					醤油	10	
焼物	チーズインハンバーグ	80	揚げ 肉と えか ぼ ち の	酒	1.2	パ プ リ カ の ソ テ ー	ハヤシルー	16	イ ワ シ の 油 淋 鶏 ソ ー ス が け	いわし(でん粉付き)	50	入さ りつ ま い パ ン	みりん	1	
	トマトケチャップ	3		水	140		カレールー(No.118)	2		なたね白絞油	5		酒	0.6	
	中濃ソース	2		鶏肉(でん粉付き)	40		ウスターソース	3		長葱	7		でん粉	1	
	砂糖	0.2		かぼちゃ	40		トマトケチャップ	5		にんにく	0.5		食塩	0.2	
	水	1		なたね白絞油	8		なたね油	0.7		生姜	0.5		水	130	
	キャベツ とうもろこし きゅうり コールスロードレッシング (No.184) ※土曜公開日	45		オレンジジュース	5		三温糖	0.3		醤油	3		蒸しパンの粉	35	
		8		醤油	3.5		水	110		米酢	2		牛乳	17.5	
		10		砂糖	1.55		鶏ささみ肉(オイル漬)	20		砂糖	1.6		さつま芋	5	
		6.5		みりん	3		赤ピーマン	12		水	3		水	5	
				白炒りごま	1.2		黄ピーマン	12		ごま油	0.4				
				押し豆腐	45		さやいんげん	10		酒	1		キャベツ	20	
				あさり佃煮	7		とうもろこし	10		豚肩肉	25		小松菜	25	
				人参	5		なたね油	0.5		酒	1		緑豆もやし	20	
				椎茸	3		食塩	0.3		醤油	0.5		人参	5	
				炒り卵	10		黒こしょう	0.02		みりん	7		ごまあえの素	3	
サ ラ ダ ー				グリーンピース	3	果 物	巨峰(2個)	16.4	チ ャ プ チ ェ	春雨(芋でんぷん)	15	ご ま 和 え	(No.133)		
				なたね油	0.5					ピーマン	8				
				酒	0.5					酒	8				
				醤油	1.5					醤油	1				
				砂糖	0.7					食塩	2.6				
										なたね油	0.1				
										ごま油	0.4				
											0.2				
9月16日(月)			9月17日(火)			9月18日(水)			9月19日(木)			9月20日(金)			
敬老の日	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	
	ご飯		ご飯	白飯	95	ご飯	白飯	95	ご飯	白飯	85	ご飯	白飯	95	
	豚 井 の 具		豚肩肉	60	青 梗 菜 の ス ー プ	鶏もも肉	32	ポ ト フ ー	レバー入りフランク	35	田 舎 汁	豚肩肉	20		
			長葱	20		青梗菜	30		人参	25		大根	25		
			にら	5		緑豆もやし	20		キャベツ	35		人参	15		
			椎茸	10		あさり	5		じゃが芋	40		ごぼう	15		
			白滝	50		豆腐ガンスー	10		玉葱	30		こんにゃく	15		
			玉葱	50		なると	5		さやいんげん	10		生揚げ	25		
			竹の子	25		醤油	4		スープストック	1.2		小松菜	15		
			生姜	0.6		にんにく	0.5		ロリエ	0.02		白味噌	5.6		
			白炒りごま	0.6		黒こしょう	0.02		食塩	0.9		赤味噌	5.6		
			砂糖	4.5		ごま油	0.8		黒こしょう	0.05		酒	1.2		
月 み た ら 子	酒	4				中華用スープストック	1	焼 物	水	90	焼 物	かつおだし	2		
	みりん	2				水	120					水	140		
	醤油	11							グラタン	60					
	なたね油	0.7	揚 物	春巻	60	回 鍋 肉	なたね白絞油	6	むきえび	30	ぶりの照り焼き	60			
	水	30						エビ	4						
								ピラフの具	15	※がめ煮	25				
									5	鶏もも肉	10				
									5	竹輪	7				
									20	人参	7				
									5	椎茸	15				
									0.7	里芋	10				
									0.7	れんこん	5				
									0.02	さやいんげん	1				
和 風 サ ラ ダ	キャベツ	15		串団子	40		豚もも肉	26	デ ザ ー ト	白こしょう	0.5	なたね油	1.5		
	小松菜	20		砂糖	7.5		キャベツ	25		白ワイン	0.6	三温糖	0.9		
	緑豆もやし	20		醤油	5		人参	10		なたね油	25	みりん	3		
	とうもろこし	5		みりん	3		竹の子	20				醤油	0.5		
	柚子かつおドレッシング	6.5		でん粉	2		ピーマン	5				かつおだし	0.5		
				水	6		赤ピーマン	5				でん粉	5		
							椎茸	5				水			
							回鍋肉の素	6							
							なたね油	1							
※お月見献立									アップルパイ			※福岡県郷土料理			

9月分中学校予定献立表(詳細)

No.3

9月23日(月)			9月24日(火)			9月25日(水)			9月26日(木)			9月27日(金)		
振替休日	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206		
	パン	ナン	120	ご飯	白飯	95	ご飯	白飯	95	ご飯	白飯	95		
	キーマカレー	豚もも肉(粗挽肉)	40	すまし汁	絹ごし豆腐	30	水餃子	水餃子	35	なめこの味噌汁	木綿豆腐	30		
		大豆ミート	5		長葱	25		人参	10		長葱	20		
		玉葱	45		なると	15		キャベツ	30		なめこ	25		
		人参	20		小松菜	20		緑豆もやし	20		小松菜	20		
		じゃが芋	25		あさり	5		青梗菜	15		かつおだし	2		
		グリーンピース	5		和風だし	0.5		中華用スープストック	0.8		赤味噌	11.6		
		角切チーズ	5		かつおだし	2		がらスープ(ポーク&チキン)	4		水	140		
		脱脂粉乳	3		醤油	3		食塩	0.15		豚もも肉	60		
		レバーそぼろ	2.5		食塩	0.7		醤油	4		玉葱	15		
		にんにく	0.5		酒	0.8		白こしょう	0.04		赤ピーマン	3		
		生姜	0.5		水	180		水	160		生姜	1.2		
		カレールー(No.118)	10	味噌かつ	とんかつ	60	(21個)しゃも南蛮漬け	ししゃも(でん粉付き)	40	ポテトサラダ	酒	1.5		
		カレールー(No.119)	8		なたね白絞油	6		なたね白絞油	4		醤油	4		
		ウスターソース	3.2		赤味噌	3.3		白炒りごま	1		砂糖	0.8		
		ホールトマト	15		砂糖	2		ごま油	0.2		なたね油	0.8		
		トマトケチャップ	3		中濃ソース	1.2		にんにく	0.15		フライドポテト	35		
		カレー用スパイス	0.2		みりん	1		生姜	0.15		人参	10		
		カレー粉	0.2		酒	0.6		長葱	5		玉葱	15		
	なたね油	1	水		1.8	砂糖		3	きゅうり		15			
	おろしりんご	10	ごぼう		15	米酢		3	マヨネーズ(No.205)		9			
	水	50	人参		5				食塩		0.2			
	焼物	あぶり焼きチキン	35	大根	25	ビビンバ	豚肩肉	36	バック	白こしょう	0.02			
	ヨーグルト和え	黄桃	25	きゅうり	15		大豆ミート	3		のり佃煮	8			
		バインアップルチビット	25	白炒りごま	0.6		長葱	5						
		バナナ	20	和風合わせドレッシング(No.183)	7		にんにく	0.2						
		ヨーグルト	30		生姜		0.36							
				酒	0.6									
※インド料理献立							人参	10						
							切干し大根	7						
							小松菜	18						
							砂糖	2.5						
						醤油	6							
						豆板醤	0.36							
						ごま油	0.3							
						なたね油	0.5							
9月30日(月)														
牛乳	牛乳	206												
ご飯	白飯	95												
吉野汁	鶏もも肉	25												
	木綿豆腐	25												
	人参	15												
	しめじ	8												
	大根	20												
	里芋	15												
	長葱	10												
	小松菜	15												
	かつおだし	2												
	酒	1.2												
	食塩	0.6												
	醤油	2.4												
	でん粉	2												
水	120													
蒸物	さばの味噌煮	70												
千草炒め	炒り卵	30												
	かまぼこ	10												
	ほうれん草	20												
	和風だし	0.2												
	醤油	0.3												
	みりん	0.3												
	なたね油	0.5												