

令和7年度 5月分中学校予定献立表(詳細)

No.1

						5月1日(木)			5月2日(金)		
色かけ の食品は5月の配合表をご覧ください。 食品が原材料100%の場合、配合表を載せていない場合があります。			牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
			ご飯	精白米	95	精白米	85				
				水	105	水	94				
			五目中華スープ	鶏もも肉	20	竹の子	25				
				むきえび	20	人参	5				
				竹の子	10	刻み油揚げ	5				
				人参	20	和風だし	0.3				
				椎茸	6	酒	0.3				
				青梗菜	15	醤油	0.6				
				うずら卵	25	食塩	0.5				
				中華用スープストック	1.3	水	10				
				醤油	2.2	あさりのお吸い物	あさり	15			
				食塩	0.1		小松菜	15			
			黒こしょう	0.04	木綿豆腐		25				
			水	140	長葱		15				
			ヤンニョムボーク	豚肩肉	60	かつおだし	10				
				でん粉	7.3	和風だし	0.2				
				なたね油(揚げ物用)	6.8	食塩	2				
				にんにく	0.5	醤油	1				
				なたね油	0.2	水	0.5				
トマトケチャップ	4.2			200							
豆板醤	0.3	ハンバーグ		ハンバーグ	80						
醤油	1.4			大根	10						
砂糖	1.6			みりん	2						
酒	1			醤油	3						
ササニシキ(パン)	白炒りごま	0.8	デザート								
	春雨	7		※柏餅	40						
	緑豆もやし	25									
	きゅうり	10									
	人参	5									
	中華ドレッシング	7		※こどもの日献立							
5月5日(月)			5月6日(火)			5月7日(水)			5月8日(木)		
こどもの日			牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
			ご飯	精白米	95	パン	山型食パン	80	麦ご飯	精白米	95
				水	105	パック	苺ジャム	20		米粒麦	5
			※濃平汁	鶏もも肉	20	(※押スコッチ野菜のスープ)	鶏もも肉	25	チキンカレー	水	105
				人参	20		大麦	7		鶏もも肉	40
				大根	25		小松菜	20		人参	25
				里芋	25		玉葱	20		じゃが芋	50
				刻み油揚げ	8		人参	20		玉葱	35
				長葱	15		ごぼう	7		脱脂粉乳	3
				小松菜	15		グリーンピース	5		レバーそぼろ	3
				かつおだし	2		スープストック	0.7		角切チーズ	5
				醤油	8.1		食塩	0.4		にんにく	0.5
				酒	1.2		醤油	3.5		生姜	0.5
			でん粉	3	白こしょう	0.04	カレールー(No.112)	10			
			水	120	水	130	カレールー(No.113)	8			
			豚肉の生姜炒め	豚もも肉	50	揚げ物	コーンクリームコロッケ	60	焼物	ウスターソース	2.9
				玉葱	15			トマトケチャップ		3	
				生姜	1.2			カレー用スパイス		0.1	
				酒	1.5			なたね油		0.7	
				醤油	4			水		100	
マカロニサラダ	砂糖	0.8	パブリカのソテー	ベーコン	15	フルーツポンチ					
	なたね油	0.5		赤ピーマン	12		鰯フリッター(2個)	40			
				黄ピーマン	12		黄桃	30			
				さやいんげん	10			パインアップルチビット	25		
				エリンギ	10			カットゼリー(はちみつレモン)	40		
				なたね油	0.5						
				食塩	0.3						
		黒こしょう	0.02								
	マヨネーズ(No.186)	8		※イギリス料理献立							
			※新潟県郷土料理献立								

5月分中学校予定献立表(詳細)

No.2[illegible]

5月分中学校予定献立表(詳細)

No.3

[illegible]