

令和7年度 1月分中学校予定献立表(詳細)

No.1

1月12日(月)			1月13日(火)			1月14日(水)			1月15日(木)			1月16日(金)		
									牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
									ご飯	精白米	95	ご飯	精白米	95
										水	105		水	105
									※白玉雑煮	白玉餅	35	小松菜の味噌汁	豚肩肉	30
										鶏もも肉	25		小松菜	25
										人参	20		長葱	15
										なると	5		大根	25
										小松菜	15		人参	20
										里芋	25		ごぼう	10
										長葱	10		かつおだし	2
										かつおだし	2		白味噌	5.5
										醤油	5.4		赤味噌	5.5
										食塩	0.3		水	140
										酒	0.7			
										水	130		ブリ澱粉付	60
									若鶏の七味焼き	鶏もも肉(切身)	70		なたね油(揚げ物用)	6
										醤油	5		白炒りごま	1
										生姜	1.4		ごま油	0.2
										七味唐辛子	0.02		にんにく	0.15
										砂糖	0.8		生姜	0.15
										ごま油	0.3		長葱	4
										酒	3		赤ピーマン	2
									ごまみそきんぴら	豚肩肉	20		砂糖	3.3
										ごぼう	40		醤油	4.2
										人参	15		米酢	3.3
										白炒りごま	1			
										白味噌	4		ひじき	1
										酒	0.7		鶏もも肉	28
										砂糖	0.8		さやいんげん	10
										和風だし	0.1		人参	8
										醤油	0.3		枝豆	10
										なたね油	1		なたね油	0.5
										ごま油	0.3		ごま油	0.3
										水	1.5		砂糖	2
										※小正月献立			醤油	2.4
													酒	1
													みりん	0.5
													※前川中リクエスト献立	
1月19日(月)			1月20日(火)			1月21日(水)			1月22日(木)			1月23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
麦ご飯	精白米	90	ご飯	精白米	95	パン	食パン	80	ご飯	精白米	95	麺	中華麺	100
	米粒麦	9		水	105		※ロヒケイツト	30		水	105		焼き豚	25
	水	109							※きりたんぽ汁			豚骨ラーメン	竹の子	15
ハヤシライス	豚もも肉	35	吉野汁	鶏むね肉	30		玉葱	30		きりたんぽ	30		人参	15
	じゃが芋	50		冷凍豆腐	25		人参	25		鶏もも肉	25		長葱	10
	人参	25		人参	20		じゃが芋	40		大根	25		青梗菜	15
	玉葱	35		しめじ	8		ブロッコリー	10		人参	20		きくらげ	1
	角切チーズ	10		大根	25		マッシュルーム(レトルト)	10		ごぼう	15		なると	10
	脱脂粉乳	3		里芋	15		牛乳	50		舞茸	10		メンマ	8
	レバーそぼろ	2.5		長葱	15		生クリーム	10		長葱	15		豚骨ラーメンスープの素	15
	にんにく	0.5		小松菜	15		ポタージュベース	10		小松菜	15		がらすoup(ポーク&チキン)	2.6
	生姜	0.5		かつおだし	2		なたね油	1.5		せり	5		水	165
	ハヤシルー	16		酒	1.2		食塩	0.3		とりがら	6			
	カレールー(No.112)	2		食塩	1.2		ベシヤメルソース	10		醤油	5			
	ウスターソース	2.9		醤油	1.5		白こしょう	0.02		食塩	0.8	唐鶏	鶏もも肉(切身)	70
	トマトケチャップ	4		でん粉	2		水	60		水	1.2	揚げ肉	でん粉	7
	なたね油	1		水	120		焼物	チキンナゲット(2個)	40		酒	薄力粉	3	
	三温糖	0.3	揚げ物	かき揚げ	60		コーンサラダ	ホールコーン(缶詰)	15	焼豚	豚ロース肉(切身)	カレー風味	酒	2.5
	食塩	0.2		なたね油(揚げ物用)	6			キャベツ	35	き肉のねぎ味噌	長葱	5	醤油	4
	水	110	パック	天井のタレ(10g)	10			きゅうり	10		赤味噌	5	にんにく	0.4
の海藻ミックス	海草ミックス	0.6		ごぼう	25			赤ピーマン	10		みりん	3	生姜	0.4
こんにゃく	こんにゃく	30		鶏ささみ肉(オイル漬)	12			イタリアンドレッシング	7		砂糖	1	カレー粉	0.35
きゅうり	きゅうり	25		人参	5			(No.180)			ごま油	0.4	なたね油(揚げ物用)	7
中華ごまドレッシング	中華ごまドレッシング	6.5		大根	13	パック	ブルーベリージャム	20	炒り豆腐	押し豆腐	40	のり	キャベツ	20
				きゅうり	10					あさり佃煮	5	和え	きゅうり	15
				白炒りごま	0.6					人参	7		緑豆もやし	25
				和風合わせドレッシング	7					炒り卵	10		人参	5
				(No.168)						グリーンピース	3		刻みのり	0.5
デザート	焼きドーナツ(2個)	30								なたね油	0.5	デザート	だししょうゆ	2.5
										酒	0.5		だいたいババロア	28
										醤油	1.5			
										砂糖	0.7			
										※フィンランド料理				
										※秋田県郷土料理				

令和7年度 1月分中学校予定献立表(詳細)

No.2

	1月26日(月)		1月27日(火)		1月28日(水)		1月29日(木)		1月30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
麦ごはん	精白米 86 米粒麦 8.6 水 108	ごはん	精白米 95 水 105	パン	スライス子供パン 50	しゃくし菜ごはん	精白米 85 水 94 しゃくし菜漬 14 炒り卵 20 わかめご飯の素 1.5 人参 10 白炒りごま 0.5 ごま油 1 水 5	麦ごはん	精白米 90 米粒麦 9 水 109
三郷の御御付け	木綿豆腐 20 油揚げ 10 大根 25 人参 15 長葱 25 小松菜 15 こんにゃく 15 かつおだし 2 白味噌 5.8 赤味噌 5.8 水 150	水餃子	水餃子 35 人参 12 キャベツ 15 緑豆もやし 25 小松菜 25 中華用スープストック 0.8 がらスープ(ポーク&チキン) 4 食塩 0.15 醤油 4 白こしょう 0.04 水 160	スパゲティ 40 豚もも肉 25 人参 25 玉葱 30 マッシュルーム(レトルト) 10 グリーンピース 5 にんにく 0.3 トマトケチャップ 25 ホールトマト 14 中濃ソース 2.5 食塩 0.5 白こしょう 0.05 なたね油 2	スライス子供パン 50	しゃくし菜ごはん	精白米 85 水 94 しゃくし菜漬 14 炒り卵 20 わかめご飯の素 1.5 人参 10 白炒りごま 0.5 ごま油 1 水 5	麦ごはん	精白米 90 米粒麦 9 水 109
オーロラソート	くじら 濃粉付 40 フライドポテト 30 なたね油(揚げ物用) 7 トマトケチャップ 8 ウスターソース 6 砂糖 2 水 1.8	フーヨーハイ	フーヨーハイ 60 醤油 1.5 でん粉 0.2 酒 0.2 米酢 1 砂糖 1 水 3	焼物	あぶり焼きチキン 35	しゃくし菜ごはん	精白米 85 水 94 しゃくし菜漬 14 炒り卵 20 わかめご飯の素 1.5 人参 10 白炒りごま 0.5 ごま油 1 水 5	麦ごはん	精白米 90 米粒麦 9 水 109
炒め	緑豆もやし 35 鶏もも肉 25 人参 15 のらぼう菜 15 なたね油 0.8 和風だし 0.3 でん粉 0.3 醤油 0.4 食塩 0.5	焼肉炒め	豚もも肉 51 なたね油 0.3 玉葱 20 人参 15 ピーマン 5 赤ピーマン 5 ステーキしょうゆ(玉葱風味) 6 醤油 1.5 砂糖 0.3 酒 0.5	デザート	ヨーグルト 100	しゃくし菜ごはん	精白米 85 水 94 しゃくし菜漬 14 炒り卵 20 わかめご飯の素 1.5 人参 10 白炒りごま 0.5 ごま油 1 水 5	麦ごはん	精白米 90 米粒麦 9 水 109
バック	おかかふりかけ 2 ※全国学校給食週間 1/24~1/30					しゃくし菜ごはん	精白米 85 水 94 しゃくし菜漬 14 炒り卵 20 わかめご飯の素 1.5 人参 10 白炒りごま 0.5 ごま油 1 水 5	麦ごはん	精白米 90 米粒麦 9 水 109