

令和6年度 6月分中学校予定献立表(詳細)

No.1

6月3日(月)			6月4日(火)			6月5日(水)			6月6日(木)			6月7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	食パン	70	ご飯	山菜おこわ	95	ご飯	麦ご飯	95	ご飯	白飯	95	ご飯	白飯	95					
パック	パテチョコレート	15	たぬき汁	こんにゃく	25	カレーライス	豚肩肉	35	肉団子	肉団子	40	濃厚汁	鶏もも肉	30					
	クラムチャウダー	あさり		30	人参		20	人参		25	人参		20	人参	20				
		玉葱		25	油揚げ		20	じゃが芋		50	長葱		15	大根	25				
		マッシュルーム		35	里芋		12	玉葱		35	竹の子		20	里芋	25				
		じゃが芋		10	さつま揚げ		10	グリーンピース		5	椎茸		20	木綿豆腐	20				
		牛乳		30	長葱		15	角切チーズ		5	キャベツ		5	長葱	15				
		脱脂粉乳		50	小松菜		8	脱脂粉乳		3	絹厚揚げ		28	小松菜	15				
		生クリーム		3	生姜		20	レバーそぼろ		2.5	赤ピーマン		5	かつおだし	2				
		ポタージュベース		5	かつおだし		0.5	にんにく		0.5	ピーマン		5	醤油	8.5				
		なたね油		10	なたね油		2	生姜		0.5	生姜		0.6	酒	1.2				
		食塩		0.5	醤油		0.8	カレールー(No.118)		10	にんにく		0.3	でん粉	3				
		白こしょう		0.1	酒		8.5	カレールー(No.119)		8	赤味噌		5.6	水	120				
		白ワイン		0.04	でん粉		1.2	ウスターソース		3.2	砂糖		2.5	ゴマ肉味噌焼	豚ロース肉(切身)	80			
		水		1.6	水		3	トマトケチャップ		3	豆板醤		0.2		白すりごま	2.7			
				60			120	カレー用スパイス		0.1	醤油		5		白味噌	4			
焼物	フライドチキン	75	揚げ物	イカフライ	70		水	100		なたね油	0.5	砂糖	2.2						
メキシカンサラダ	かぼちゃ	15	の切り干し大根	なたね白絞油	7	ガ夏野菜と鶏ささみのソテー	赤ピーマン	7	フーヨーハイ	春雨	5	和え物の菜	キャベツ	25					
	ミックスビーンズ	10		中濃ソース	2.5		黄ピーマン	7		春雨	10		でん粉	0.2	のらぼう菜	10			
	さやいんげん	15			6		ズッキーニ	7		醤油	1.5		酒	0.1	緑豆もやし	20			
	きゅうり	15			7		さやいんげん	10		でん粉	0.2		米酢	1	人参	5			
	コブサラダドレッシング	7			10		とうもろこし	15		鶏ささみ肉(オイル漬)	0.3		砂糖	1	柚子かつおドレッシング	6			
	黒こしょう	0.02			20		鶏ささみ	0.02		にんにく	0.3		水	3	※彩の国ふるさと 学校給食月間献立				
					6		一味唐辛子	0.02		食塩	0.3		春雨	5					
							黒こしょう	0.02		オリーブ油	0.5		春雨	10					
							メロン	54			春雨		10						
								(1/8個)			春雨		15						

令和6年度 6月分中学校予定献立表(詳細)

No.2

6月17日(月)			6月18日(火)			6月19日(水)			6月20日(木)			6月21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	麦ご飯	95	ご飯	白飯	95	ご飯	白飯	95	パン	ツイストパン	70	麺	地粉うどん	100				
ハヤシ ライ ス	豚肩肉	35	冬 瓜 の 中 華 ス ー プ	春雨	5	か み な り 汁	鶏もも肉	25	コ ー ン ポ タ ー ジ ュ	とうもろこし	10	肉 汁 う ど ん	豚肩肉	40				
	じゃが芋	50		鶏もも肉	30		人参	15		うらごしコーン	18		人参	15				
	人参	25		冬瓜	20		長葱	15		牛乳	75		大根	15				
	玉葱	35		人参	20		大根	25		コーンポタージュ	18		長葱	15				
	グリーンピース	5		小松菜	20		ごぼう	15		パセリ	0.07		小松菜	15				
	角切チーズ	5		中華用スープストック	1.2		小松菜	15		生クリーム	6		かまぼこ	10				
	脱脂粉乳	3		食塩	0.1		椎茸	6		水	120		わかめ	0.5				
	レバーそぼろ	2.5		黒こしょう	0.04		木綿豆腐	26		チ ロ ー ス ト	鶏もも肉(切身) 酒 醤油 砂糖 みりん		和風だし	0.5				
	にんにく	0.5		醤油	4		和風だし	0.8					かつおだし	2				
	生姜	0.5		ごま油	0.3		ごま油	0.8					醤油	3.5	醤油	10		
	ハヤシルー	16		豆板醤	0.1		醤油	7					砂糖	1.8	酒	1		
	カレールー(No.118)	2		なたね油	0.8		食塩	0.4					砂糖	0.7	食塩	0.3		
	ウスターソース	3		水	150		酒	0.7					みりん	0.7	みりん	0.6		
	トマトケチャップ	4					水	100							水	150		
なたね油	1	揚 物	春巻	60	み そ ポ テ ト	じゃが芋	60	ポ ー ク ビ ー ン ズ	大豆			25	茶 ち 揚 ぐ け の 狭 山	竹輪	50			
三温糖	0.3		なたね白絞油	6		薄力粉	4		豚もも肉			20		粉茶	0.15			
水	110					水	6		玉葱			25		薄力粉	9.5			
こ ん に ゃ く の ピ リ 辛 炒 め	こんにゃく		60	豚もも肉		35	なたね白絞油		8			赤ピーマン		7	水	10	なたね白絞油	6
	椎茸		12	キャベツ		30	赤味噌		4			トマトケチャップ		9	も や し の 和 え 物	緑豆もやし	20	
	しめじ		7	人参		8	砂糖		3.3			ホールトマト		3		大豆もやし	15	
	きくらげ		0.5	竹の子		10	酒		1.7			食塩		0.4		きゅうり	10	
	ごま油		0.4	ピーマン		5	みりん		2	砂糖	0.2	キャベツ		20				
	かつお節		0.5	赤ピーマン		5	炒豚肉		30	コンソメ	0.2	青じそドレッシング		5.5				
	醤油		3	回鍋肉の素		6	さやいんげん		30	水	16	※ 彩 の 国 ふ る さ と 学 校 給 食 月 間 献 立						
	みりん		2	なたね油		1	白滝		15									
	一味唐辛子		0.02				生姜		0.2									
	なたね油		0.5				酒		1									
	果物		さくらんぼ(2個)	21.6					醤油	3.5								
						砂糖	0.2											
						和風だし	0.2											
						なたね油	0.6											