

令和7年度 1月分小学校予定献立表(詳細)

No.1

3学期の基準は
西館です。
東館は日付順に
並んでおりません。
ご注意ください。

 色かけの食品は
1月の配合表をご覧下さい。
その他の加工品は年間の配
合表をご覧ください。

原材料100%の食品は、配合表を載せていない場合があります。

令和7年度 1月分小学校予定献立表(詳細)

No.2

東	1月27日(火)	東	1月28日(水)	東	1月29日(木)	東	1月30日(金)	東	1月26日(月)		
西	1月26日(月)	西	1月27日(火)	西	1月28日(水)	西	1月29日(木)	西	1月30日(金)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳		
ご飯	白飯	65	小江戸	麦ご飯	65	ご飯	白飯	75	パン		
つみつこ	すいとん 鶏むね肉 大根 刻み油揚げ 長葱 ほうれん草 醤油 食塩 かつおだし 水	30 15 15 5 10 10 4 0.3 1 120	さつま芋 人参 玉葱 小松菜 にんにく 生姜 角切チーズ カレールー ウスターーソース	鶏もも肉 人参 かぶの葉 御木綿豆腐 長葱 御付 刻み油揚げ 白味噌 赤味噌 かつおだし 水	20 35 15 30 10 0.5 5 1.5 16 3.2	三郷 の御 かぶ の御 木綿豆腐 長葱 御付 刻み油揚げ 白味噌 赤味噌 かつおだし 水	人参 かぶ 木綿豆腐 長葱 セロリー カリフラワー コンソメ 食塩 白こしょう 水	10 15 3 25 25 10 6 4 4 1 115	野菜 人参 大根 一匹 セロリー カリフラワー コンソメ 食塩 白こしょう 水	鶏むね肉 人参 キヤベツ セロリー カリフラワー コンソメ 食塩 白こしょう 水	
焼物	甘塩鮭	60	トマトケチャップ カレー用スパイス	3 0.01	揚物	いか棒竜田揚げ (2本)	40	焼物	コロッケ 中濃ソース		
れん根	れんこん 人参 ごぼう サラダ	25 10 10 0.6 6	なたね油 水 きな粉 豆	なたね油 水 三温糖 醤油 きな粉	58	なたね白絞油 筑前煮 ごぼう 竹の子 こんにゃく 海藻ミックス 人参 きゅうり キヤベツ たまねぎドレッシング	4 11 3.2 4 0.08 1.8 0.8 5 10 25 6	マカロニ 二の小松菜 しめじ 竹の子 三温糖 和風だし みりん 醤油 食塩 なたね油 水	マカロニ 豚肩肉 玉葱 小松菜 竹の子 トマトホールトマト(缶詰) トマト煮 トマトケチャップ スープストック 白こしょう 食塩 なたね油 苺ジャム	55 2.5 8 15 12 3 10 1.2 0.1 0.01 0.3 0.3 15	豆板醤 赤味噌 でん粉 ごま油 なたね油 水 小松菜入り餃子 (2個)
									鶏ささみ肉(オイル漬け) きゅうり 黄ビーマン 緑豆もやし 棒々鶏ドレッシング		