



令和5年度9月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

4日(月)				5日(火)				6日(水)				7日(木)				8日(金)			
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考
<b>ごはん</b>				<b>キムタクごはん</b>				<b>ラーメン</b>				<b>ごはん</b>				<b>ごはん</b>			
米	70			米	65							米				米			
強化米	0.21	0.4032		強化米	0.21	0.4032						強化米				強化米			
				油 0.5 1				<b>ハッシュポテト</b>											
<b>もうかざめのみそ漬け焼き</b>				酒 1 2				ハッシュポテト 1 1070				<b>チキンカツ</b>				<b>ハンバーグきのこソース</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">大豆</span>			
もうかざめのみそ漬55g	1	1110		豚肉	12	23		ハッシュポテト	2	1240		鶏むね肉50	1	1080		ハンバーグ60g	1	1110	
もうかざめのみそ漬75g	1	630		つぼ漬け	10	19						鶏むね肉65	1	625		ハンバーグ80g	1	625	
(みそ、砂糖、みりん、酒)				白菜キムチ漬け	10	19						バターミックス	5	10		しめじ	7	13	
				うすくち 0.3 0.6				<b>いりたまあえ</b>				パン粉 10 20				えのきたけ 7 15			
<b>和風ポテトサラダ</b>								いりたまご 15 27				揚げ油				パセリ乾燥 0.01 0.02			
じゃがいも	30	60		<b>黒豆の甘煮</b>				キャベツ 28 56				中濃ソース 6 12				めんつゆ 2 4			
にんじん	5	10		黒豆	16	30		きゅうり	10	20						こいくち	0.5	1	
キャベツ	15	30		三温糖	10	20		にんじん	5	10		<b>もやしのおかかあえ</b>				三温糖 0.15 0.3			
きゅうり	5	10		こいくち	0.2	0.4		油	0.5	1		もやし	40	76		でんぷん	0.5	1	
うすくち	0.5	0.96		<b>わかめサラダ</b>				三温糖 0.3 0.6				きゅうり 10 20							
かつお節	0.5	1		わかめ 0.5 1				酢 1.5 2.835				にんじん 7 13				<b>マカロニサラダ</b>			
ノンエッグマヨネーズ	7.5	15		きゅうり	10	20		しょうゆ	2	3.78		塩	0.2	0.378		マカロニ	7	14	
こしょう	0.01	0.02		にんじん	10	20		こしょう	0.01	0.0189		かつお節	1	1.5		キャベツ	15	30	
				だいこん	30	60		<b>ちゃんぽんスープ</b>				うすくち 1 1.89				きゅうり 10 20			
<b>すいとんごまみそ汁</b>				しらす干し	2	4		油	0.5	1		白いりごま	1	2		にんじん	5	10	
厚削り	2.5	4.5		青じそドレッシング	4	8		豚肉	15	27		<b>凍り豆腐のみそ汁</b>				チーズ4mm角 7 13			
ごぼう笹切り	15	27		<b>かきたま汁</b>				なると 5 9				厚削り 2.5 4.5				ノンエッグマヨネーズ 7 15			
干しいたけ	0.5	1		厚削り	2.5	4.5		玉ねぎ	15	30		凍り豆腐	4	7.5		塩	0.1	0.2	
にんじん	10	20		玉ねぎ	20	40		たけのこ短冊	5	9		こまつな	10	19		こしょう	0.01	0.02	
だいこん	10	20		ねぎ	5	10		もやし	15	30		だいこん	20	39		粉寒天	0.1	0.2	
ねぎ	5	10		鶏粗びき肉	15	27		にんじん	7	15		みそ	7	13.23		<b>すまし汁</b>			
つきこん	5	9		液卵	30	60		チンゲンサイ	10	20		厚削り+昆布 3 4.5				にんじん 7 14			
中力粉	10	17.5		かまぼこ細切り	5	9		干しいたけ	1	2		わかめ	0.5	1		はくさい	20	40	
水	10	17.5		でんぷん	1.2	2.3		白湯スープ	9	17		みそ	7	13.23		こまつな	5	10	
みそ	7	13.44		塩	0.2	0.384		酒	1	2		豆腐 30 57.6				かまぼこ菊形 5 9			
うすくち	0.5	0.96		酒	1	1.92		こいくち	1	2		かまぼこ菊形 5 9				塩 0.3 0.576			
酒	1	1.92		うすくち	3	5.76		黒こしょう	0.02	0.04		うすくち 4 7.68				換算 1920			
白ねりごま	3	6																	
白すりごま	2	3																	
トウバンジャン	0.07	0.12																	
<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;欠食校&gt;</b>			
明南	220			明南	220			明南	220			明南	220			明南	219		
東小	191			東小	192			△東小	154	4年		△東小	163	6年		東小	191		
北小	579			北小	578			北小	579			北小	579			北小	579		
明北	100			明北	100			明北	100			明北	100			明北	101		
明中	201	1107 小数+予		明中	200	1107 小数+予		明中	200	1070 小数+予		明中	200	1079 小数+予		明中	200	1107 小数+予	
北中	386	620 中数+予		北中	386	619 中数+予		北中	386	619 中数+予		北中	387	620 中数+予		北中	386	619 中数+予	
センター	24	1727 合計		センター	22	1726 合計		センター	21	1689 合計		センター	24	1699 合計		センター	24	1726 合計	
予備	28	換算 1920		予備	28	換算 1920		予備	28	換算 1890		予備	28	換算 1890		予備	28	換算 1920	





令和5年度9月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

25日(月)				26日(火)				27日(水)明南小希望献立				28日(木)				29日(金)			
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考
<b>栗入り五目ごはん</b>				<b>ごはん</b>				<b>コッペパン</b>				<b>細うどん</b>				<b>ごはん</b>			
米、強化米				米												米			
油	1	1.9		強化米												強化米			
鶏ひき肉	10	19		<b>いわしのかば揚げ</b>				<b>トマトのグラタン</b>				<b>えびいかかき揚げ</b>				<b>手作りキャベツしゅうまい</b>			
油揚げ	3	5.7		いわし開き	50	1110		グラタン40g	1	1732		えびいかかき揚げ50g	1	1070		豚ひき肉	50	55	
ごぼう短い千切り	6	11		いわし開き	65	630		シュレットチーズ	10	20		えびいかかき揚げ70g	1	630		おろししょうが	0.3	0.33	
にんじん	6	12		でんぷん	5	10		<b>はるさめサラダ</b>								玉ねぎ	12	14	
蒸し栗1/4カット	8	16		揚げ油				マロニー	6	12		<b>ごまネーズサラダ</b>				えのき氷	10	11	
三温糖	1.5	2.9		みりん	1	1.92		にんじん	5	10		キャベツ	15	30		塩	0.6	0.66	
こいくち	5	9.6		三温糖	4	7.68		キャベツ	20	40		きゅうり	10	19		酒	0.5	0.55	
酒	1	1.92		こいくち	4	7.68		きゅうり	10	20		にんじん	5	10		オイスターソース	1	1.2	
みりん	2	3.84		しょうが	0.3	0.5		油	0.7	1.344		さつまいも1.5cm角	30	55		でんぷん	5	5.5	
				水	2	3.84		酢	2.3	4.416		ノンエッグマヨネーズ	7	12		ごま油	0.2	0.22	
<b>玉子焼き</b>				<b>もやしのごま酢あえ</b>				うすくち				白すりごま				でんぷん			
玉子焼き50g	1	1110	卵	もやし	40	77		塩	0.25	0.48		塩	0.1	0.183		キャベツ	10	12	
玉子焼き62g	1	630		きゅうり	10	20		三温糖	1	1.92		こしょう	0.01	0.02		紙カップ丸14A	1	1115	
				にんじん	5	10										<b>えだまめサラダ</b>			
<b>青菜のあえ物</b>				ごま油	1	1.92		<b>クリームシチュー</b>				<b>きつねとためき汁</b>				きゅうり	10	11	
キャベツ	20	40		酢	1	1.92		バター	1.5	2.7		厚削り+昆布	3	6		もやし	22	25	
こまつな	10	20		うすくち	3	5.76		おろしにんにく	0.3	0.6		豚肉	15	27		にんじん	5	6	
にんじん	5	10		三温糖	0.4	0.768		鶏肉	15	30		玉ねぎ	20	39		ツナ	5	6	
コーン	10	19		塩	0.1	0.192		玉ねぎ	30	60		にんじん	5	10		えだまめ	10	11	
ツナ	10	19		白いりごま	1	2		にんじん	10	20		干しいたけ	1	1.8		三温糖	0.3	0.33	
三温糖	1	1.92						じゃがいも	20	40		しめじ	15	27		酢	1.5	1.65	
うすくち	2	3.84		<b>豚汁</b>				コーン	10	20		ねぎ	5	10		うすくち	2.5	2.75	
				厚削り	2.5	4.5		白ワイン	2	3.84		こんにゃく	10	18		<b>ジュリエンヌスープ</b>			
				酒	1	1.92		コンソメ	1.5	3		油揚げ	15	27		豚肉細切り	10	11	
<b>だんご汁</b>				豚肉	20	39		オイスターソース	1.8	3.6		みりん	1	1.83		セロリ	5	6	
厚削り	2.5	4.5		ごぼう笹切り	20	39		牛乳調理用	35	70		酒	0.5	0.915		えのきたけ	10	11	
白玉もち	20	39		にんじん	10	20		塩	0.3	0.576		こいくち	4.5	8.235		にんじん	5	6	
はくさい	20	40		だいこん	10	20		こしょう	0.02	0.03		うすくち	3.5	6.405		はくさい	30	34	
干しいたけ	0.5	1		じゃがいも	10	20		米粉	4	7		塩	0.2	0.366		白ワイン	0.5	0.55	
玉ねぎ	10	20		はくさい	10	20		粉パセリ	0.02	0.04						ベジダシ	5	6	
ねぎ	5	10		ねぎ	5	10										うすくち	1	1.1	
わかめ	0.3	0.5		みそ	7	13.44		<b>月見だんご</b>							塩	0.2	0.22		
みそ	7	13.44		一味唐辛子	0.01	0.02		月見だんご	1	1720						黒こしょう	0.02	0.02	
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	220			明南	220			明南	220			明南	220			△明南	180		2年
東小	191			東小	192			東小	192			△東小	163		2年	△東小	164		2年
北小	579			北小	578			北小	579			△北小	579	(特支-65)		北小	579		
明北	100			明北	100			明北	100			明北	100			明北	101		
明中	201	1107 小数+予		明中	200	1107 小数+予		明中	200	1108 小数+予		明中	200	1062 小数+予	×	明中	0		1041 小数+予
北中	386	620 中数+予		北中	386	619 中数+予		北中	386	619 中数+予		北中	387	620 中数+予	×	北中	0		33 中数+予
センター	24	1727 合計		センター	24	1726 合計		センター	21	1727 合計		センター	21	1682 合計		センター	24		1074 合計
予備	28	換算 1920		予備	28	換算 1920		予備	28	換算 1920		予備	28	換算 1830		予備	28		換算 1100