

令和 7 年度

10 月

献 立 表

日向市学校給食センター

1 日 (水)			2 日 (木)			3 日 (金)			6 日 (月)			7 日 (火)		
麦ごはん 厚揚げのそぼろ煮 酢みそあえ			減量コッペパン ひむかなポリタン ドレッシングサラダ			麦ごはん 栗入り煮物 お月見団子汁 月見デザート			麦ごはん ホキフライ そえ野菜 キムチ汁			ミルクパン ポトフ マロニーサラダ		
食品名	1人分		食品名	1人分		食品名	1人分		食品名	1人分		食品名	1人分	
こめサラダ油	0.3		こめサラダ油	0.5		こめサラダ油	0.2		ホキフライ40g	1	小	こめサラダ油	0.5	
鶏むねひき肉	30		鶏むねこま切れ	15		豚ももこま切れ	20		ホキフライ50g	1	中	冷カットウィンナー1cm	15	
生姜	0.28	おろす	おろしにんにく	0.2		酒	0.8		(大豆白絞油)			鶏もも角切り1.5cm	10	
たまねぎ	30	みじん	たまねぎ	25	3<し	にんじん	8	5いちよう	冷アスパラ	30	20	たまねぎ	30	10<し
にんじん	15	みじん	にんじん	10	太千	たけのこ短冊国産	15		青じそドレッシング	3		にんじん①	10	8いちよう
切こんにゃく	20		細切りしいたけ	10		水	12		水	110		塩	0.35	
冷里芋	35		千切り大根	6		サイコロこんにゃく1.5cm	15		いりこだし(冷蔵)	3		こしょう	0.03	
水	11		塩	0.4		冷里芋	15		たまねぎ	20	3<し	水	80	
厚揚げ	30	3×5	こしょう	0.05		中双	1.5		にんじん	10	5いちよう	じゃがいも	45	乱切り
中双	2.5		赤ワイン	1		みりん	0.6		もやし	15		野菜ブイヨン	1	
しょうゆ(こ)	2.8		野菜ブイヨン	0.8		しょうゆ(う)	0.8		えのきフレッシュ	10		しょうゆ(う)	1	
しょうゆ(う)	2.5		ケチャップ	7		しょうゆ(こ)	1.7		冷たこボール(魚)	15		キャベツ	20	20
みりん	1.8		トマトピューレ	12		蒸し栗	15		白菜キムチ	10	汁も使う	冷ブロッコリー	8	
酒	1		ウスターソース	2		冷青豆	5		にら	3	20	マロニーカット	6	
冷青豆	10		なす	10	5半月	水	115		合わせみそ	8		きゅうり	28	3輪
わかめ	0.8		ピーマン	5	3	いりこだし(冷蔵)	3					にんじん②	10	細千
冷アスパラ	20	20	スパゲティハーフ	19		鶏むねこま切れ	10					☆クッキングチーズ	4	
きゅうり	30	3輪	ハム	15		冷さがきごぼう	10					さとう	1	
さとう	1.5		キャベツ	25	5	細切りしいたけ	8					うすくち(P)	3	
酢	2		冷ブロッコリー	25		冷かぼちゃ角切り	20					酢	2.3	
白みそ	2.5		イタリアンドレッシング	8		冷ひとくちもち(のぼちゅ)	20					オリーブオイル	0.7	
うすくち(P)	0.5					塩	0.26							
						しょうゆ(う)	3.7							
						冷青ねぎ	3							
						月見デザート	1	紙スプーン						
8 日 (水)			9 日 (木)			10 日 (金)			14 日 (火)			15 日 (水)		
麦ごはん がんもどきの中華煮 パンパンジー			減量コッペパン みそラーメン(具) みそラーメン(麺) チンゲン菜のナムル			麦ごはん ガバオライス もずくスープ			黒糖パン さつまいものクリーム煮 ブロッコリーサラダ			麦ごはん にんじんしりしり 豚汁		
食品名	1人分		食品名	1人分		食品名	1人分		食品名	1人分		食品名	1人分	
ごま油	0.5		こめサラダ油	0.3		ごま油	0.2		こめサラダ油	0.3		こめサラダ油	0.3	
スクールがんも	20		おろしにんにく	0.1		豚ももひき肉	25		鶏ももこま切れ	20		ツナ(魚)	15	細くほぐす
豚ももこま切れ	20		生姜	0.2	おろす	おろしにんにく	0.15		たまねぎ	20	5<し	もやし	20	
おろしにんにく	0.25		豚ももこま切れ	15		生姜	0.15	おろす	にんじん	15	5いちよう	にんじん	30	太千
生姜	0.4	おろす	にんじん	10	太千	たまねぎ①	30	みじん	しめじフレッシュ	10	A冷凍	しょうゆ(う)	2	
にんじん①	10	5いちよう	もやし	15		にんじん①	18	みじん	冷さつまいも乱切り	40		酒	1	
たけのこ短冊国産	15		きくらげスライス	1		たけのこ5mmダイス	12		冷グリーンピース	5		塩	0.17	
しいたけスライス	8		塩	0.04		水	1.5		野菜ブイヨン	1.1		こしょう	0.02	
白菜	20		こしょう	0.03		塩	0.15		水	45		☆液卵	20	
だいこん	20	5いちよう	水	108		こしょう	0.01		豆乳	25		水		
さとう	2.5		白豚湯	1.5		中華スープ	0.4		米粉	4	豆乳で溶く	いりこだし(冷蔵)	3	
しょうゆ(こ)	3		鶏豚湯	1		さとう	0.3		塩	0.45		豚ももこま切れ	18	
酒	1		赤みそ	10		しょうゆ(こ)	1.6		こしょう	0.04		冷さがきごぼう	10	
赤みそ	6		しょうゆ(う)	1.5		オイスターソース	2.5					だいこん	20	5いちよう
トウバンジャン	0.2		冷細切りちくわ(魚)	5		みりん	1.2		冷ブロッコリー	25		冷里芋	15	
がらスープ	12		キャベツ	15	10	冷カラーピーマン	9		冷コーン	10		厚揚げ	15	4×8
水	48		冷青ねぎ	3		乾燥バジル	0.25		冷カリフラワー	15		白菜	15	20
白ねぎ	5	5	冷カットちゃんぽん	40		水	120		ハム	12		合わせみそ	9.5	
でんぶん	2		こめサラダ油	1.05		花かつお	1		さとう	1		青ねぎ	3	5
きゅうり	15	3輪	冷オーシャンキング(魚)	15		だし昆布	0.4		酢	2.2				
にんじん②	8	細千	だいこん	25	太千	鶏ももこま切れ	15		うすくち(P)	2.6				
もやし	25		冷チンゲン菜1QF	25		たまねぎ②	18	5<し						
ささみフレーク	15	ほぐす	さとう	1		にんじん②	10	3いちよう						
ノンオイルドレッシンググリーンミート類	9		酢	3		冷千切りごぼう	15							
			うすくち(P)	2.4		冷もずく	15	1回洗い						
			すりごま	0.8		しょうゆ(う)	5							
			ごま油	0.8		塩	0.05							

令和 7 年度

10 月

献 立 表

日向市学校給食センター

16日(木)			17日(金)			20日(月)			21日(火)			22日(水)		
チーズパン ポークビーンズ コールスローサラダ			麦ごはん ビビンバ わかめスープ			麦ごはん 魚のもみじ焼き そえ野菜 春雨スープ			減量コッペパン きのこクリームスパゲティ アーモンドサラダ			麦ご飯 ポークカレー 海藻サラダ デザート		
食品名 1人分			食品名 1人分			食品名 1人分			食品名 1人分			食品名 1人分		
大豆(干)	20		牛ひき肉	20		魚切り身40g	1	岸上	こめサラダ油	0.2		冷大豆バター	5.5	
塩	0.14	浸漬水0.3%	もやし	25		魚切り身50g	1	岸上	ベーコン	10		小麦粉	5.5	
こめサラダ油	0.12	浸漬水0.25%	おろしにんにく	0.22		塩	0.2		鶏ももこま切れ	20		カレー粉	0.55	
水	46	豆の2.3倍	酒	1		こしょう	0.03	下味	おろしにんにく	0.3		こめサラダ油	0.5	
こめサラダ油	0.2		さとう	1.3		マヨネーズ(エッグケア)	7		たまねぎ	25	5くし	おろしにんにく	0.3	
豚ももこま切れ	20		みりん	2.5		冷にんじんピューレ	6		にんじん	10	太千	生姜	0.3	おろす
おろしにんにく	0.3		しょうゆ(こ)	3		きゅうり	30	3輪	しめじフレッシュ	10		豚ももこま切れ	20	
たまねぎ	45	5くし	しょうゆ(う)	1.5		減塩和風ドレッシング	3		えのきフレッシュ	10		たまねぎ	40	5くし
にんじん①	17	4いちよう	トウバンジャン	0.04					塩	0.73		にんじん	15	5いちよう
じゃがいも	35	20角	にんじん	15	太千				こしょう	0.05		じゃがいも	25	20角
野菜フィヨン	1.2		細切りしいたけ	10					水	60		水	65	
さとう	0.6		大豆ミート	6		こめサラダ油	0.2		野菜フィヨン	1.1		しょうゆ(こ)	1.5	
塩	0.32		ほうれん草(生)	10	30	鶏むねこま切れ	15		豆乳	30	16日納品	塩	0.2	
こしょう	0.03		☆スクランブルエッグ	10		たまねぎ	25	3くし	米粉	4	豆乳で溶く	こしょう	0.01	
トマトピューレ	7.5		ごま油	0.5		にんじん	10	太千	冷アスパラ	10	20	野菜フィヨン	1.2	
ケチャップ	9.5					冷さがきごぼう	15		スパゲティ半分	22		ウスターソース	2	
ウスターソース	2.5		ベーコン	10		水	110					ケチャップ	3	
冷ブロッコリー	12		たまねぎ	20	3くし	野菜フィヨン	1		キャベツ	25	5	チャツネ	1	
			塩	0.03		しょうゆ(う)	3.5		冷ブロッコリー	27		すりおろしりんご	3	
キャベツ	35	5	こしょう	0.01		こしょう	0.02		冷コーン	10		冷グリーンピース	5	
にんじん②	10	細千	水	130		冷小松菜BQF	15							
冷コーン	10		中華スープ	0.8		緑豆春雨	5		☆アーモンドダイス	1		ツナ(魚)	12	ほぐす
酢	2.2		しょうゆ(う)	2.2					☆アーモンド粉	1		海藻サラダ	0.8	
さとう	1.2		とうふ	20	4×4×6				酢	2		きゅうり	20	3輪
うすくち(P)	2.2		わかめ	1					さとう	1		冷カリフラワー	20	
こしょう	0.01		青ねぎ	3	5				うすくち(P)	2		さとう	0.4	
こめサラダ油	1.5		すりごま	1					オリーブオイル	1		酢	2	
												うすくち(P)	1.8	
												☆冷ムース	1	
												(代替) オーツミルクリームス	1	
23日(木)			24日(金)			27日(月)			28日(火)			29日(水)		
ミルクパン 鶏肉のサルサソースかけ ふわふわスープ			麦ごはん おでん煮 ブロッコリーのおかかマヨ和え			麦ごはん つみれと野菜のみそ炒め 寒天入りスープ			マヨネーズパン ミートボールのトマト煮 フルーツジュレあえ			麦ごはん 五目豆 つみれ汁 ふりかけ		
食品名 1人分			食品名 1人分			食品名 1人分			食品名 1人分			食品名 1人分		
鶏もも角切り2cm	60		水	50		こめサラダ油	0.2		こめサラダ油	0.3		大豆(干)	13	
でんぶん	6		だし昆布	0.4		白菜	20	10	おろしにんにく	0.3		塩	0.09	浸漬水0.3%
(大豆白絞油)			鶏もも角切り2cm	30		たまねぎ①	15	5くし	たまねぎ	35	5くし	こめサラダ油	0.08	浸漬水0.25%
こめサラダ油	0.3		しょうゆ(こ)	0.7		えのきフレッシュ	10		にんじん	15	3いちよう	水	30	豆の2.3倍
たまねぎ	9	みじん	しょうゆ(う)	4		冷コーン	8		じゃがいも	20	15角	鶏ももこま切れ	10	
ダイストマト缶	18		みりん	2		冷とびうおボール(魚)	40		しめじフレッシュ	10		三分角昆布	1	
ピーマン	4	3	さとう	1		赤みそ	2.5		塩	0.2		サイコロこんにゃく1.5cm	10	
ケチャップ	3.6		だいこん	30	8いちよう	塩	0.05		こしょう	0.03		冷乱切ごぼう	10	
塩	0.1		サイコロこんにゃく2cm	15		さとう	0.7		水	10		にんじん①	10	5いちよう
こしょう	0.02		五分角切昆布	0.8		酒	0.7		野菜フィヨン	1		冷絹厚揚げ	10	
レモン汁	0.23		冷里芋	20		みりん	0.7		煮込用ミートボール	30		中双	2	
チリソース	2.6		にんじん	10	8いちよう	おろしにんにく	0.1		トマト	12	15角 汁も使用	しょうゆ(こ)	2.6	
			冷乱切りちくわ(魚)	15		生姜	0.1	おろす	ケチャップ	7		みりん	0.7	
こめサラダ油	0.2		厚揚げ	20	三角8個切				ウスターソース	1		酒	1	
ベーコン	15					こめサラダ油	0.2		キャベツ	40	20	水	110	
にんじん	10	4いちよう				鶏ももこま切れ	20		冷アスパラ	7	20	いりこだし(冷蔵)	3	
塩	0.19		焼豚カット	8		たまねぎ②	25	5くし				白菜	10	20
こしょう	0.03		冷ブロッコリー	25		にんじん	8	4いちよう	ももレトルト	20		冷煮ダイ入りつみれ(魚)	25	
水	113		きゅうり	20	3輪	塩	0.5		みかんレトルト	20		にんじん②	10	3いちよう
野菜フィヨン	0.5		冷コーン	10		こしょう	0.02		パイン缶	20		冷里芋	17	
冷アスパラ	10	20	マヨネーズ(エッグケア)	8		水	105		アセロラジュレ	25		しょうゆ(う)	4.3	
しょうゆ(う)	4		かつお節粉(魚)	0.8		野菜フィヨン	0.6					酒	1	
キャベツ	20	10	うすくち(P)	0.8		しょうゆ(う)	1.6					とうふ	15	4×4×6
☆チーズパウダー	3	合わせる	すりごま	1.5		冷とうふ3g	20					青ねぎ	3	5
☆液卵	20					ぶるぶる寒天	0.7							
パン粉	1					チンゲン菜BQF	15					すこやかふりかけのり(魚)	1	

日向市学校給食センター

[illegible]