

日向市学校給食センター

1日（月）			2日（火）			3日（水）			4日（木）			5日（金）		
麦ごはん はし だいこんのみそ煮 いかの酢の物			マヨネーズパン スプーン きのこシチュー アスパラサラダ			麦ごはん スプーン 他人丼 ほうれん草のおひたし			バーガーパン はし 白身フライ そえ野菜 野菜スープ 1食タルタルソース 揚げ			麦ごはん はし 豚かぶら鍋 かみかみ梅おかか和え		
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	0.5		小麦粉	5		水	80		フィッシュポーション50（魚）	1	小	水	65	
鶏ももこま切れ	20		冷大豆バター	5		だし昆布	0.3		フィッシュポーション60（魚）	1	中	だし昆布	0.5	
生姜	1	おろす	こめサラダ油	0.3		花かつお	0.8		（大豆白絞油）			豚ももこま切れ	25	
酒	0.5		鶏ももこま切れ	20		さとう	1.4					にんじん①	12	3いちょう
水	25		たまねぎ	20	5くし	しょうゆ（う）	6.5		キャベツ	30	5	冷さがきごぼう	10	
サイコロこんにゃく2cm	15		にんじん	15	5いちょう	みりん	1.2		興沢山ドレッシングオニオン	4		白玉もち	20	
冷乱切ごぼう	10		しめじフレッシュ	10		酒	1					かぶ	20	8いちょう
だいこん	40	8いちょう	冷エリンギ	10		豚ももこま切れ	20		こめサラダ油	0.3		えのきフレッシュ	10	
にんじん①	18	8いちょう	じゃがいも	30	20角	たまねぎ	25	5くし	ベーコン	15		白菜	20	10
中双	2.8		冷グリーンピース	5		にんじん	10	3いちょう	たまねぎ	20	5くし	厚揚げ	12	4×6
合わせみそ	6.5		野菜フイヨン	1.1		細切りしいたけ	10		にんじん	10	太干	さとう	0.4	
しょうゆ（こ）	1.8		水	55	11/26納品	冷かまぼこ（魚）	10	（いちょう切り）	水	100		しょうゆ（う）	5.6	
みりん	1.5		豆乳	30		☆液卵	25		冷さつまもダイス	20		みりん	1	
厚揚げ	20	3×6	塩	0.45		でんぷん	1		塩	0.1		酒	0.5	
冷里芋	20		こしょう	0.04		冷青ねぎ	3		こしょう	0.03		塩	0.1	
冷青豆	10								冷コーン	10				
			キャベツ	35	5	ツナ（魚）	12		野菜フイヨン	1.2		ささみフレーク	15	
冷いか短冊	10		冷コーン	10		ほうれん草（生）	20	30	しょうゆ（う）	3		千切り大根	4	
わかめ	1		冷アスパラカット	15		れんこんスライス水巻（1/4カット）	18		冷ブロッコリー	18		茎わかめ（冷）	15	
にんじん②	8	細干	酢	2.2		もやし	10					にんじん②	10	細干
きゅうり	35	3輪	さとう	1.2		さとう	1.1		☆タルタルソース	1	12g	かつお節粉（魚）	0.3	
さとう	1		うすくち（P）	2.2		うすくち（P）	2.2		（代経ノンエッグタルタル）	1	8g	梅びしお	0.4	
うすくち（P）	2.6		こしょう	0.01								酢	1.5	
酢	2.4		こめサラダ油	1.5								うすくち（P）	0.4	
												さとう	0.5	
												すりごま	0.3	
8日（月）			9日（火）			10日（水）			11日（木）			12日（金）		
麦ご飯 はし 鶏とえびのオイスターソース炒め たこボール入りすいとん汁			チーズパン スプーン 鶏肉のデミグラスソース煮 フルーツヨーグルト			麦ごはん はし さといものカレーそばろ 根菜みそ汁			減量コッペパン はし ちゃんぽん（具） ちゃんぽん（麺） 中華あえ ス			麦ごはん スプーン 焼肉丼 春雨の酢の物		
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	0.3		こめサラダ油	0.2		こめサラダ油	0.3		こめサラダ油	0.25	
生姜	0.15	おろす	鶏もも角切り1.5cm	30		鶏むねひき肉	15		豚ももこま切れ	20		おろしにんにく	0.25	
鶏むねこま切れ	25		おろしにんにく	0.3		生姜	0.14	おろす	冷輪切りちくわ（魚）	8		生姜	0.3	おろす
たまねぎ	20	5くし	たまねぎ	30		たまねぎ	15	みじん	たまねぎ	20	5くし	酒	0.5	
たけのこ短冊	10		にんじん	15	4いちょう	にんじん①	6	みじん	にんじん①	10	太せん	豚ももこま切れ	35	
☆冷むきえび	10		じゃがいも	50	20角	きんぴら用こんにゃく	9		きくらげスライス	0.5		たまねぎ	35	3くし
にんじん①	8	太干	マッシュルーム（うまみ丸ごと）	8		冷里芋	28		塩	0.15		たけのこ短冊	20	
しょうゆ（こ）	1.85		水	15		水	5		こしょう	0.04		塩	0.12	
塩	0.13		ダイストマト缶	15		中双	1.2		水	100		しょうゆ（こ）	3	
こしょう	0.03		野菜フイヨン	0.8		しょうゆ（こ）	1.7		白豚湯	1.5		しょうゆ（う）	1	
さとう	0.1		デミグラスソース	8		しょうゆ（う）	1.4		しょうゆ（う）	6		さとう	0.8	
オイスターソース	0.65		ウスターソース	2		みりん	0.9		みりん	1		すりおろしりんご	3.5	
中華スープ	0.15		ケチャップ	3.5		酒	0.5		白菜	25	10	赤みそ	2.2	
キャベツ	25	15	さとう	0.8		カレー粉	0.15		冷ちゃんぽん麺	45		冷カラーピーマン	20	
冷にら	3		塩	0.15		厚揚げ	13	3×5	こめサラダ油	1.05		でんぷん	0.7	
でんぷん	0.5		こしょう	0.02		冷青豆	5					キャベツ	30	10
			冷ブロッコリー	12					焼豚カット	15		にら	3	20
水	105		コーンスターチ	0.5		水	108		きゅうり	25	3輪			
いりこだし（冷蔵）	3					いりこだし（冷蔵）	3		にんじん②	8	細干	ハム	18	
冷たこボール（魚）	10		みかんレトルト	20	シロップ使わない	だいこん	25	5いちょう	もやし	12		冷ブロッコリー	20	
冷さがきごぼう	10		ももレトルト	20	シロップを使う	にんじん②	10	3いちょう	うすくち（P）	2.6		緑豆春雨	4.4	
しいたけスライス	5		バイン缶	15	シロップ使わない	冷根菜入りつくねミニ	20		さとう	1.1		にんじん	8	細干
にんじん②	10	3いちょう	冷りんごゼリー	20		冷さがきごぼう	15		酢	1.7		酢	2	
だいこん	15	5いちょう	☆ヨーグルト	18	（南給）	青ねぎ	3	5	すりごま	0.5		うすくち（P）	1.7	
しょうゆ（う）	5					合わせみそ	10		ごま油	0.5		さとう	1.2	
冷すいとん	15											塩	0.06	
小松菜（生）	15	20										こしょう	0.01	
												ごま油	0.5	

日向市学校給食センター

15日（月）			16日（火）			17日（水）			18日（木）			19日（金）		
麦ごはん スプーン ポークカレー 海藻サラダ			黒糖パン スプーン 肉団子のスープ煮 大豆とチーズのマヨサラダ			麦ごはん はし あげ魚のあんかけ きのこ汁 揚げ			米粉パン スプーン かぼちゃのクリーム煮 ゆずドレッシングサラダ			麦ごはん はし 肉豆腐 青菜と卵の中華風炒め		
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	
冷大豆バター	5.5		水	100		だら角切り（粉付）（魚）	50		こめサラダ油	0.5		こめサラダ油	0.5	
小麦粉	5.5		野菜フイヨン	0.6		（大豆白絞油）			鶏ももこま切れ	25		牛肉こま切れ（輸入）	30	
カレー粉	0.55		たまねぎ	20	8<し	こめサラダ油	0.2		たまねぎ	25	5<し	たまねぎ	35	5<し
こめサラダ油	0.5		たけのこ千切り	10		たまねぎ	20	5<し	塩	0.4		冷さがきごぼう	14	
おろしにんにく	0.3		にんじん	10	4いちよう	にんじん①	10	太干	こしょう	0.06		しめじフレッシュ	10	
生姜	0.3	おろす	酒	1		もやし	8		にんじん	10	4いちよう	にんじん①	20	4いちよう
豚ももこま切れ	30		しょうゆ（う）	5		ピーマン	3	3	冷かぼちゃ煮物用	25		酒	1.5	
たまねぎ	40	5<し	塩	0.06		水	13		かぼちゃペースト	10		中双	3.5	
にんじん	15	4いちよう	こしょう	0.03		さとう	1.5		クリームコーン缶	15		みりん	2	
じゃがいも	25	20角	ポーク&チキンミートボール	25		しょうゆ（う）	3		水	45		しょうゆ（こ）	2.5	
水	65		マロニーカット	3		酢	1.8		野菜フイヨン	1		しょうゆ（う）	1.5	
しょうゆ（こ）	1.5		キャベツ	25	10	でんぷん	0.4		しょうゆ（う）	0.6		きんぴら用こんにゃく	20	
塩	0.2		チンゲン菜BQF	5		水	110		米粉	4		焼き豆腐	50	4×5
野菜フイヨン	1.2					いりこだし（冷蔵）	3		豆乳	30		白ねぎ	10	5.0
ウスターソース	2		大豆水煮	15		鶏ももこま切れ	15		冷青豆	10				
ケチャップ	3		らんこんスライス水煮（1/4カット）	18		にんじん②	10	太干	キャベツ	20	5	ごま油	0.6	
チャツネ	1		きゅうり	15	3輪	しめじフレッシュ	10		冷アスパラ	15	20	にんじん②	10	太干
すりおろしりんご	3		☆クッキングチーズ	10		えのきフレッシュ	10		きゅうり	20	3輪	千切り大根	3	
冷グリーンピース	5		マヨネーズ（エッグケア）	8		細切りしいたけ	10		ゆず果汁	1.6		もやし	12	
			塩	0.22		冷とうふ3g	20		酢	0.9		小松菜（生）	25	30
冷コーン	10		こしょう	0.03		酒	1		さとう	1.2		中華スープ	0.3	
きゅうり	20	3輪				しょうゆ（う）	5		うすくち（P）	2.4		塩	0.13	
冷カリフラワー	15					塩	0.15		こしょう	0.02		こしょう	0.02	
海藻サラダ						青ねぎ	3	5	こめサラダ油	1.5		オイスターソース	2.5	
日向夏ドレッシング	8	冷蔵										酒	0.5	
こしょう	0.03											でんぷん	0.3	
												こめサラダ油	0.3	いり卵
												☆液卵	15	
22日（月）			23日（火）			7日（水）			日（ ）			日（ ）		
麦ごはん スプーン ガーリックチキン そえ野菜 ハッピースープ クリスマスケーキ ス			減量コッペパン はし 煮込みうどん ごぼうサラダ											
食品名	1人分		食品名	1人分										
鶏もも皮つき50g	1	小	水	95										
鶏もも皮つき30g	2	中	いりこだし（冷蔵）	3										
塩	0.33		鶏ももこま切れ	25										
こしょう	0.02	下味	冷かまぼこ（魚）	10										
酒	1.1		水煮れんこん	8	7									
パン粉	2.2		にんじん①	8	3いちよう									
ガーリック	0.05	混ぜる	だいこん	10	太短									
パセリチップ	0.1		しめじフレッシュ	8	B冷凍									
冷ブロッコリー	30		冷さがみ揚げ	4										
ノンオイルドレッシングクワリーニーフレンチ	4		塩	0.3										
			みりん	2										
こめサラダ油	0.3		しょうゆ（う）	4.8										
ベーコン	5		酒	0.8										
たまねぎ	15	3<し	冷うどん	50										
マッシュルーム（うまみ丸ごと）	10		青ねぎ	3	5									
にんじん	10	3いちよう	冷千切りごぼう	20										
塩	0.1		きゅうり	20	3輪									
こしょう	0.03		にんじん②	8	細干									
水	110		ツナ（魚）	10										
野菜フイヨン	1.2		マヨネーズ（エッグケア）	8										
しょうゆ（う）	3.5		うすくち（P）	0.4										
アルファベットマカロニ	4													
キャベツ	20	10												
いちごケーキ	1	セレクト												
ツリーソイムースケーキ	1													
チョコムース	1													