

令和 7 年度

1 月

献 立 表

日向市学校給食センター

7日 (水)		8日 (木)		9日 (金)		13日 (火)		14日 (水)		
麦ごはん スプーン 福福カレー 日向夏ドレッシングサラダ		コッペパン スプーン 肉団子のポトフ きゅうりのツナナムル ジャム		麦ごはん 魚の照り焼き 紅白なます 雑煮		はし 減量米粉パン たらこスパゲティ 豆腐のペペドレサラダ		麦ごはん はし 鶏肉の甘酢あんかけ 中華和え キムチチゲ		
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	ごめサラダ油	0.3	ぶり切り身魚) 50	1	ごめサラダ油	0.3	鶏もも2cm角切り	65	
小麦粉	5.5	鶏むね2cm角切り	10	ぶり切り身魚) 70	1	鶏ももこま切れ	15	酢	3.2	
カレー粉	0.55	冷鶏と豚のミートボール	20	さとう	2.2	おろしにんにく	0.3	さとう	2.4	
こめサラダ油	0.5	たまねぎ	20	しょうゆ (c)	3	たまねぎ	35	5ksh		
おろしにんにく	0.3	にんじん	15	みりん	2	にんじん	10	太干	3	
生姜	0.3	だいこん	20	酒	1	塩	0.25	でんぶん	0.4	
豚ももこま切れ	20	塩	0.33	水	4	こしょう	0.03	水	3.5	
☆冷むきえび大	20	こしょう	0.03	おろししょうが	0.15	白ワイン	1	冷青ねぎ	3	
たまねぎ	20	水	70	でんぶん	0.2	水	8	きゅうり	30	
にんじん	10	4いちょう 冷さままいも乱切り	20	かぶ	25	うまみ丸ごとマッシュルーム	10	おろしにんにく	0.05	
たけのこ (短冊)	10	野菜ブイヨン	1	にんじん	5	冷いか	10	さとう	0.4	
10cmスライス水煮 (1/4カット)	10	しょうゆ (う)	0.8	きざみ昆布	0.3	しょうゆ (う)	3	うすくち (P)	1	
きざみ昆布	0.5	チンゲン菜BQF	10	さとう	0.5	☆冷無塩バター	2	酢	0.8	
水	60	冷ブロッコリー	20	うすくち (P)	1	☆生クリーム	2	ごま油	0.2	
しょうゆ (c)	1.5	きゅうり	20	酢	0.7	冷ブロッコリー	8	すりごま	0.5	
塩	0.2	わかめ	0.8	すりごま	0.5	スパゲティハーフ	22	ごま油	0.4	
野菜ブイヨン	1.2	ツナ(魚)	10	水	110	きざみのり	0.5	豚ももこま切れ	12	
ウスターソース	2	さとう	1	いりこだし	1	冷コーン	10	白菜	1	
ケチャップ	3	ごま油	0.8	鶏むねこま切れ	8	冷豆腐3g	20	キムチ	8	
チャツネ	1	酢	2.2	細切りしいたけ	5	ほうれん草 (生)	20	にんじん	10	
すりおろしりんご	3	うすくち (P)	2.3	白菜	15	干しにんじん	2	冷ささがきごぼう	8	
蒸し栗	15	☆チョコレートネオソフト	1	冷ささがきごぼう	10	へべす果汁	1.3	糸こんにゃく	10	
冷青豆	5	青アレギー用いちごミックスジャム		塩	0.1	酢	1	水	75	
ハム	10			しょうゆ (う)	4.9	さとう	1.4	白菜	20	
キャベツ	20			みりん	1.8	こめサラダ油	2.3	厚揚げ	20	
冷アスパラカット	10			煮込みもち(冷)	12	塩	0.37	中華スープ	0.5	
だいこん	20			煮込みもち(冷) 紅	12	こしょう	0.03	赤みそ	6	
日向夏ドレッシング	8.5			大根葉 1 QF	8			チンゲン菜BQF	15	
こしょう	0.03									
15日 (木)	16日 (金)		19日 (月)		20日 (火)		21日 (水)			
ドッグパン スプーン スクランブルエッグサンド ラビオリのスープ	麦ごはん はし 揚げ魚のシャリアピソース ミニトマト ごま豆乳汁		麦ごはん はし 鶏肉じゃが 春雨の酢の物 ふりかけ		はし 減量チーズパン 豚骨ラーメン (具) 豚骨ラーメン (麺) プロッコリーのおかかマヨ和え		麦ごはん スプーン おろし豚丼 じゃこ天のみそ汁			
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	
こめサラダ油	0.3	たら角切り (粉末) (魚)	65	こめサラダ油	0.3	ごま油	0.3	ごま油	0.3	
ベーコン	15	(大豆白絞油)		鶏ももこま切れ	35	焼豚カット	5	豚ももこま切れ	35	
たまねぎ	30	みじん		たまねぎ	20	豚ももこま切れ	20	たまねぎ	20	
にんじん①	8	みじん	こめサラダ油	0.5	4いちょう	おろしにんにく	0.25	酒	1	
塩	0.2	たまねぎ	10	じゃがいも	50	水	110	生姜	0.3	
こしょう	0.02	2くし		きんぴら角こんにゃく	12	もやし	20	細切りしいたけ	8	
乾大豆ミート	5	(給食会)		厚揚げ	15	冷コーン	10	水	10	
☆液卵	33	合わせる		水	12	きくらげスライス	0.8	冷大根おろし	20	
☆チーズパウダー	1.5			中双	2.1	白豚湯	6	さとう	2.5	
ケチャップ	5.5			みりん	1.2	鶏豚湯	2	しょうゆ (う)	3.3	
パセリチップ	0.04			酒	1.5	しょうゆ (c)	1	みりん	2.3	
水	100		ミニトマト	30	しょうゆ (う)	2.5	塩	0.05	塩	0.1
野菜ブイヨン	1	4いちょう		しょうゆ (c)	2	こしょう	0.04	冷青豆	10	
だいこん	15	3いちょう	水	冷青豆	10	キャベツ	15	でんぶん	0.8	
にんじん②	8	いりこだし	100	ハム	10	冷カットちゃんぽん	50	水	90	
れんこん水煮	8	7	春雨	5	こめサラダ油	1.05	いりこだし	0.5	生姜	0.2
しめじフレッシュ	8		冷ささがきごぼう	10	20				おろす	
冷ラビオリ	20		冷アスパラ	8	ささみフレーク	10	じゃこ天スライス (魚)	12		
塩	0.1		だいこん	25	冷ブロッコリー	30	れんこん水煮	10		
こしょう	0.03		さとう	薄短	3輪		にんじん	12		
しょうゆ (う)	2		酢				たけのこ (短冊)	12		
キャベツ	20	10	うすくち (P)				たけのこ (短冊)	12		
冷アスパラカット	10		すりごま				冷里芋	20		
ミルマーク	1		ごま油	0.6			冷豆腐3g	20		
			さけぱっぱ (魚)	1			合わせみそ	9		
							わかめ	0.8		

令和 7 年度 1 月 献立表 日向市学校給食センター

22日(木)		23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)	
黒糖パン	スプーン	麦ごはん	はし	麦ごはん	スプーン	マヨネーズパン	はし	麦ごはん	はし
白菜のシチュー	スプーン	焼き魚		タコライス		太平燕		豚肉の林檎ソース	
フルーツポンチ		添え野菜		もずくスープ		さつまいもとかぼちゃのサラダ		せんべい汁	
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
ごめサラダ油	0.3	あじ切り身(魚) 50	1	豚ももひき肉	35	ごま油	1	ごめサラダ油	0.3
鶏もも2cm角切り	35	あじ切り身(魚) 70	1	おろしにんにく	0.3	鶏むねこま切れ	20	豚もも角切り2cm	60
たまねぎ	15	きゅうり	25	たまねぎ	30	みじん		塩	0.1
塩	0.38	わかめ	0.7	にんじん	15	みじん		こしょう	0.03
こしょう	0.03	青じそドレッシング	3	水	2.5	生姜	0.3	おろしにんにく	0.2
にんじん	12	水	95	大豆ミート	6	酒	1	おろししょうが	0.2
白菜	20	いりこだし	1	トマト	10	こしょう	0.05	冷カリフラワー	10
冷エリンギ	8	鶏むねこま切れ	15	野菜ブイヨン	0.8	たまねぎ	15	冷ブロッコリー	25
水	40	冷ささがきごぼう	10	赤ワイン	1	水	100	すりおろしりんご	7.5
がらスープ	5	きんぴら用こんにゃく	10	チリソース	2.5	中華スープ	1	りんごダイス缶	3.5
野菜ブイヨン	1	にんじん	10	ケチャップ	2.5	たけのこ(短冊)	10	しょうゆ(二)	3.5
しょうゆ(う)	1	だいこん	15	ウスターーソース	1.5	にんじん	10	さとう	2.3
白ワイン	1	合わせみそ	10	塩	0.32	きくらげスライス	1	レモン汁	1
マカロニ	4	豆乳で溶く		ピーマン	8	しょうゆ(う)	4	キャベツ	20
豆乳	38	冷ひとくちいももち	20	水	100	春雨	6	春雨	10
米粉	3	小松菜(生)	20	中華スープ	0.8	ツナ(魚)	10	水	115
冷ブロッコリー	12	汁を切る		白菜	15	白菜	20	いりこだし	1
みかんレトルト	15	汁を切る		塩	0.13	冷さつまいもダイス	20	鶏むねこま切れ	8
ももレトルト	15	汁を使用		こしょう	0.01	冷かぼちゃ角切り	10	にんじん	10
パインレトルト	15	汁を切る		しょうゆ(う)	2	きゅうり	20	冷ささがきごぼう	12
りんごダイス缶	15			冷コーン	10	こめサラダ油	1.5	しめじフレッシュ	8
はちみつレモンカットゼリー	30			厚揚げ	15	さとう	1.2	だいこん	20
				冷もずく	12	酢	1.9	しょうゆ(う)	2.5
				☆液卵	20	うすくち(P)	2	みりん	3
				ごま油	1	塩	0.1	塩	0.1
				冷オクラスライス	10	こしょう	0.02	冷青ねぎ	3
				シーキワーサーゼリー	1			かやきせんべい	0.5
									割る
29日(木)	30日(金)		2日(月)						
減量ミルクパン	はし	麦ごはん	はし						
みそ煮込みうどん		チキン南蛮							
しそひじき和え		キャベツ							
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
水	100	鶏もも皮つき50	1	小					
いりこだし	1	鶏もも皮つき30	2	中					
鶏むねこま切れ	20	塩	0.25	下味					
冷かぼっこ半月(魚)	10	こしょう	0.03						
たまねぎ	10	でんぶん	2.5						
にんじん	10	小麦粉	2.5						
えのきフレッシュ	8	☆液卵	6.5	(B冷凍)					
白菜	15	水	3.5						
赤みそ	8	(大豆白絞油)							
しょうゆ(う)	0.5	さとう	3.2						
みりん	1.5	酢	4.2						
冷うどん	45	しょうゆ(う)	3.5	タレ					
冷青ねぎ	3	すりおろしりんご	2.4						
しそひじき	4	酒	1.8						
もやし	15	キャベツ	30	3					
ほうれん草IQF	20	こめサラダ油	0.3						
冷アスパラ	10	ベーコン	8						
ハム	10	生姜	0.3						
マヨネーズ(エッグケア)	7	たまねぎ	20	おろす					
		にんじん	10	5くし					
		千切り大根	3	太干					
		水	110						
		じゃがいも	15	15角					
		野菜ブイヨン	1						
		しょうゆ(う)	3						
		塩	0.12						
		大豆ミート	4						
		冷ブロッコリー	12						
		パンチップタルタルハーフ	1						