

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)			1 3 日 (火)			1 4 日 (水)		
麦ごはん 福福カレー 日向夏ドレッシングサラダ			コッパパン 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			減量米粉パン たらこスパゲティ 豆腐のへべドレスサラダ			麦ごはん 鶏肉の甘酢あんかけ 中華和え キムチチゲ		
スプーン			スプーン			はし			フォーク			はし		
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		こめサラダ油	0.3		ぶり切り身(魚) 50	1		こめサラダ油	0.3		鶏もも2cm角切り	65	スチコン
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	6<し	しょうゆ(こ)	3		たまねぎ	35	5<し	しょうゆ(う)	3	たれ
おろしにんにく	0.3		にんじん	15	4いちよう	みりん	2		にんじん	10	太千	でんぶん	0.4	
生姜	0.3	おろす	だいこん	20	20角	酒	1	たれ	塩	0.25		水	3.5	
豚ももこま切れ	20		塩	0.33		水	4		こしょう	0.03		冷青ねぎ	3	
☆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		きゅうり	30	3輪
たまねぎ	20	5<し	水	70		でんぶん	0.2		水	8		きゅうり	30	3輪
にんじん	10	4いちよう	冷さつまいも乱切り	20		かぶ	25	太千	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		野菜フイヨン	1		にんじん	5	細千	冷いか	10		さとう	0.4	
りんこんスライス(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		レトルトたらこ(ぎょ卵)	10		酢	0.8	
水	60		冷ブロッコリー	20		うすくち(P)	1		☆冷無塩バター	2		ごま油	0.2	
しょうゆ(こ)	1.5		きゅうり	20	3輪	酢	0.7		☆生クリーム	2		すりごま	0.5	
塩	0.2		わかめ	0.8		すりごま	0.5		冷ブロッコリー	8		ごま油	0.4	
野菜フイヨン	1.2		ツナ(魚)	10		水	110		スパゲティハーフ	22		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		きざみのり	0.5		酒	1	
ケチャップ	3		ごま油	0.8		鶏むねこま切れ	8		冷コーン	10		白菜キムチ	8	
チャツネ	1		酢	2.2		細切りしいたけ	5		冷豆腐3g	20		にんじん	10	3いちよう
すりおろしりんご	3		うすくち(P)	2.3		白菜	15	15	ほうれん草(生)	20	20	冷さがきごぼう	8	
蒸し栗	15					冷さがきごぼう	10		干しにんじん	2		糸こんにゃく	10	
冷青豆	5		☆チョコレートネオソフト	1		塩	0.1		へべす果汁	1.3		水	75	
ハム	10		乳アレルギー用いちごミックスジャム			しょうゆ(う)	4.9		酢	1		白菜	20	10
キャベツ	20	5				みりん	1.8		さとう	1.4		厚揚げ	20	4×8
冷アスパラカット	10					煮込みもち(冷)	12	(10g)	こめサラダ油	2.3		中華スープ	0.5	
だいこん	20	薄短				煮込みもち(冷) 紅	12	(10g)	塩	0.37		赤みそ	6	
日向夏ドレッシング	8.5					大根葉1QF	8		こしょう	0.03		チンゲン菜BQF	15	
こしょう	0.03													
1 5 日 (木)			1 6 日 (金)			1 9 日 (月)			2 0 日 (火)			2 1 日 (水)		
ドッグパン スクランブルエッグサンド ラビオリのスープ ミルメーク			麦ごはん 揚げ魚のシャリアピンソース ミニトマト ごま豆腐汁			麦ごはん 鶏肉じゃが 春雨の酢の物 ふりかけ			減量チーズパン 豚骨ラーメン(具) 豚骨ラーメン(麺) ブロッコリーのおかかマヨ和え			麦ごはん おろし豚丼 じゃこ天のみそ汁		
スプーン			はし			はし			はし			スプーン		
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(粉付)(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	こめサラダ油	0.5		たまねぎ	20	5<し	豚ももこま切れ	20		たまねぎ	20	3<し
にんじん①	8	みじん	たまねぎ	10	2<し	にんじん	15	4いちよう	おろしにんにく	0.25		酒	1	
塩	0.2		塩	0.02		じゃがいも	50	20角	水	110		生姜	0.3	おろす
こしょう	0.02		おろしにんにく	0.3		きんぴら用こんにゃく	12		もやし	20		細切りしいたけ	8	
乾大豆ミート	5	(給食会)	しょうゆ(こ)	3.3		厚揚げ	15	3×6	冷コーン	10		水	10	
☆液卵	33		みりん	2.8		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	含むせる	酒	5.3		中双	2.1		白豚湯	6		さとう	2.5	
ケチャップ	5.5		オリゴ糖	2.3		みりん	1.2		鶏豚湯	2		しょうゆ(う)	3.3	
パセリチップ	0.04		酢	1.5		酒	1.5		しょうゆ(こ)	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	
野菜フイヨン	1					しょうゆ(こ)	2		こしょう	0.04		冷青豆	10	
だいこん	15	4いちよう	水	100		冷青豆	10		キャベツ	15	10	でんぶん	0.8	
にんじん②	8	3いちよう	いりこだし	1		ハム	10		冷カットちゃんぽん	50		水	90	
れんこん水煮	8	7	にんじん	10	3いちよう	春雨	5		こめサラダ油	1.05		いりこだし	0.5	
しめじフレッシュ	8		冷さがきごぼう	10		冷アスパラ	8	20	ささみフレーク	10		生姜	0.2	おろす
冷ラビオリ	20		白菜	20	10	だいこん	25	薄短	冷ブロッコリー	30		じゃこ天スライス(魚)	12	
塩	0.1		なめこ水煮	10		さとう	1.3		きゅうり	20	3輪	れんこん水煮	10	7
こしょう	0.03		しょうゆ(う)	4.8		酢	2.5		冷ブロッコリー	20		にんじん	12	3いちよう
しょうゆ(う)	2		塩	0.1		うすくち(P)	2.7		かつお節粉(魚)	0.8		たけのこ(短冊)	12	
キャベツ	20	10	ねりごま	2		すりごま	1		うすくち(P)	0.5		冷里芋	20	
冷アスパラカット	10		豆乳	20		ごま油	0.6		マヨネーズ(エッグケア)	7		冷豆腐3g	20	
ミルメーク	1		ほうれん草(生)	20	20				ごま油	0.5		合わせみそ	9	
			すりごま	1		さけばっば(魚)	1					わかめ	0.8	

日向市学校給食センター