

令和 7 年度

2 月

献 立 表

日向市学校給食センター

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6日(金)		
麦ごはん はし なめらかワントンのスープ煮 きくらげの酢の物			マヨネーズパン スプーン トマト鍋 スパゲティサラダ			麦ごはん はし いわしの蒲焼き そえ野菜 呉汁 節分豆 揚げ			米粉パン スプーン 鶏肉と野菜の洋風煮込み マリンサラダ			麦ごはん スプーン マーボー白菜丼 BLTスープ		
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		水	60		冷いわし粉付き(魚)	65	(細切り)	こめサラダ油	0.3		ごま油	0.4	
いりこだし(冷蔵)	3		野菜ブイヨン	0.8		(大豆白絞油)			鶏もも角切り2cm	25		豚ももひき肉	20	
だいこん	20	5いちよう	冷うす味肉団子	25	8g	さとう	3		おろしにんにく	0.2		おろしにんにく	0.2	
冷なめらかワントン	25	南給	たまねぎ	20	5くし	しょうゆ(こ)	4.2		たまねぎ	30	20角	生姜	0.25	おろす
冷里芋	15		にんじん①	10	5いちよう	みりん	2.8		にんじん①	15	5いちよう	酒	0.8	
しょうゆ(う)	4.4		じゃがいも	20	15角	酒	1.5	たれ	塩	0.38		たまねぎ①	20	みじん
酒	1		しめじフレッシュ	10		水	5.6		こしょう	0.03		ただけのこ5mmダイス	10	
厚揚げ	20	4×8	キャベツ	25	20	おろししょうが	0.2		水	70		水	15	
小松菜(生)	10	30	トマト(生)	15	(15角(計))	もやし	30		野菜ブイヨン	1		白菜	30	15
冷青ねぎ	3		ダイストマト缶	15		うすくち(P)	1.2		うまみ丸ごとマッシュルーム	8		さとう	1.2	
			塩	0.3		酢	1.2		国産大豆水煮	10		しょうゆ(こ)	1.5	
きくらげスライス	0.5		こしょう	0.02		水	115		だいこん	25	20角	合わせみそ	3	
緑豆春雨	8.5		しょうゆ(う)	1.5		いりこだし(冷蔵)	3		冷かぼちや煮物用	20		オイスターソース	1.5	
きゅうり	20	3輪	☆チーズパウダー	3		たまねぎ	20	3くし	パセリフレーク	0.08		トウバンジャン	0.1	
にんじん	5	細干	ささみフレーク	10	ほぐす	にんじん	10	3いちよう	ツナ(魚)	12		冷にら	3	
すりごま	0.5		きゅうり	12	3輪	冷ささがきごぼう	10		プチマリン	8		でんぶん	0.6	
さとう	2.6		にんじん②	5	細干	えのきフレッシュ	10		にんじん②	10	細干	こめサラダ油	0.3	
うすくち(P)	2.6		ほうれん草IQF	8		ご汁の素	5		きゅうり	30	3輪	ベーコン	10	
酢	2.8		カットスパゲティ	10		とうふ	20	4×4×6	さとう	1		たまねぎ②	15	3くし
			野菜いっはいドレッシンググイタリアン	8		合わせみそ	10		うすくち(P)	2.4		にんじん	10	太干
						青ねぎ	3	5	酢	2		塩	0.3	
						節分豆(黒糖)	1		こめサラダ油	0.8		こしょう	0.03	
												水	115	
												ダイストマト缶	20	
												野菜ブイヨン	1	
												しょうゆ(う)	2	
												レタス	10	20
												☆液卵	20	
9日(月)			10日(火)			12日(木)			13日(金)			16日(月)		
麦ごはん はし ゆずみそチキン そえ野菜 みぞれ汁 ス			A黒糖パン B麦ごはん スプーン かぶと里芋のクリーム煮 ごぼうサラダ			減量コッペパン ス 五目あんかけラーメン(具) 五目あんかけラーメン(麺) ごまドレッシングサラダ デザート			麦ごはん はし チンジャオロース 中華コンスープ			麦ごはん スプーン ポークカレー フルーツポンチ		
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	
鶏もも皮つき50g	1	小	こめサラダ油	0.5		ごま油	0.5		こめサラダ油	0.2		冷大豆バター	5.5	
鶏もも皮つき30g	2	中	鶏もも角切り1.5cm	25	5くし	豚ももこま切れ	22		宮崎県産牛肉細切り	35		小麦粉	5.5	
			たまねぎ	25		生姜	0.3	おろす	酒	0.8		カレー粉	0.55	
さとう	1		塩	0.4		おろしにんにく	0.2		おろしにんにく	0.3		こめサラダ油	0.5	
白みそ	5.2	下味	こしょう	0.06		たまねぎ	15	5くし	生姜	0.4	おろす	おろしにんにく	0.3	
ゆず果汁	1		にんじん①	8	4いちよう	ただけのこ(短冊)	10		しょうゆ(こ)	2		生姜	0.3	おろす
オリーブオイル	0.6		冷里芋	20		にんじん	10	太干	しょうゆ(こ)	2		豚ももこま切れ	22	
			かぶ	25	20角	水	90		ただけのこ(千切り)	25		たまねぎ	40	5くし
冷ブロッコリー	30		しめじフレッシュ	5		中華スープ	1		冷カラーピーマン	20		にんじん	15	5いちよう
青じそドレッシング	3		水	45		塩	0.25		さとう	1.5		じゃがいも	25	20角
			野菜ブイヨン	1		こしょう	0.03		みりん	0.5		水	65	
水	105		しょうゆ(う)	3.5		しょうゆ(う)	3		しょうゆ(う)	1.8		しょうゆ(こ)	1.5	
いりこだし(冷蔵)	3		大豆水煮	10		キャベツ	15	15	ピーマン	8	5	塩	0.2	
にんじん	8	3いちよう	米粉	4	豆乳で溶く	でんぶん	2		でんぶん	0.3		こしょう	0.01	
冷里芋	15		豆乳	30		冷チンゲン菜IQF	5		鶏ももこま切れ	20		野菜ブイヨン	1.2	
冷大根おろし	20	南給	冷アスパラ	10	20	冷カットちゃんぽん	45		水	110		ウスターソース	2	
厚揚げ	15	4×6	ツナ(魚)	10	ほぐす	こめサラダ油	1.8		にんじん	10	3いちよう	ケチャップ	3	
なめこ水煮	10	南給	冷干切りごぼう	20		ハム	10		中華スープ	1		チャツネ	1	
白菜	18	10	きゅうり	25	3輪	きゅうり	25	3輪	しょうゆ(う)	2		すりおろしりんご	3	
しょうゆ(う)	5.3		にんじん②	5	細干	だいこん	17	太干	塩	0.1		冷グリーンピース	5	
酒	1		おいしいたまねぎドレッシング	8	冷蔵	冷コーン	10		こしょう	0.01		ももレトルト	20	
青ねぎ	3	5	こしょう	0.03		ドレッシングクリームー胡麻	9		クリームコーン缶	23		みかんレトルト	20	シロップを切る
						こしょう	0.015		とうふ	20	4×4×6	パイン缶	20	シロップを切る
						豆乳パンナコッタ	1		ほうれん草BQF	17		野菜ゼリー	25	シロップを切る
									ごま油	0.15				

日向市学校給食センター

17日（火）			18日（水）			19日（木）			20日（金）			24日（火）		
ドッグパン ミートサンド マロニースープ			麦ごはん 中華丼 青のりポテトサラダ			コッペパン 根菜みそシチュー へべすドレッシングサラダ ジャム			麦ごはん 鶏肉とカシューナッツの揚げ煮 冬野菜のあったかしょうがスープ 揚			減量コッペパン 白ごまタンタンうどん 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	0.2		ごま油	0.8		こめサラダ油	0.3		鶏もも角切り2cm	50		ごま油	0.5	
鶏むねひき肉	25		生姜	0.3	おろす	鶏もも角切り1.5cm	20		でんぷん	6		豚ももひき肉	20	
おろしにんにく	0.15		豚ももこま切れ	25		たまねぎ	20	5くし	（大豆白絞油）			生姜	0.3	おろす
たまねぎ①	30	みじん	酒	1		にんじん	8	5いちょう	こめサラダ油	0.3		おろしにんにく	0.25	
にんじん	10	みじん	たまねぎ①	25	5くし	塩	0.2		たまねぎ	20	15角	たまねぎ	20	3くし
大豆ミート	2.5		にんじん	12	薄短	こしょう	0.03		にんじん①	10	3いちょう	だけのこ（短冊）	15	
水	4		水	50		じゃがいも	15	20角	塩	0.1		にんじん	12	太千
ケチャップ	8		冷いか短冊	12		冷乱切ごぼう	10		こしょう	0.02		水	85	
ウスターソース	1.4		中華スープ	0.8		れんこん水菜（国産乱切り）	10		冷青豆	10		中華スープ	1	
さとう	0.5		しょうゆ（う）	3.5		だいこん	20	20角	☆カシューナッツ	10		しめじフレッシュ	10	
塩	0.15		塩	0.2		水	65		しょうゆ（こ）	2.2		合わせみそ	8	
こしょう	0.02		こしょう	0.03		野菜フイヨン	0.6		しょうゆ（う）	0.2		テンメンジャン	0.5	
パン粉	1.2		でんぷん	1.8		合わせみそ	6		さとう	1.7		しょうゆ（う）	1.6	
ピーマン	5	みじん	白菜	30	15	豆乳	30		みりん	2		みりん	1	
			☆冷むきえびし	20		米粉	4		酒	1.4		ねりごま	4	
			冷青豆	5		冷ブロッコリー	10					ごま	1	
こめサラダ油	0.2								ベーコン	12		冷青ねぎ	3	
ベーコン	15		チルドじゃがいも1.5cm角	28		ハム	15		白菜	25	10	冷うどん	45	
たまねぎ②	25	3くし	たまねぎ②	5	3くし	きゅうり	20	3輪	冷里芋	20				
冷ヤングコーン（カット）	10		きゅうり	20	3輪	冷アスパラカット	15		だいこん	20	5いちょう	小松菜（生）	20	20
冷ダイスカットかぼちゃ	15		ささみフレーク	10		干しにんじん	2		にんじん②	10	3いちょう	もやし	25	3輪
水	110		青のり粉	0.16		へべす果汁	1.7		細切りしいたけ	5		きゅうり	13	
野菜フイヨン	1		マヨネーズ（エッグケア）	10		酢	1		生姜	0.5	おろす	冷さざみ揚げ	5	
しょうゆ（う）	3.5		うすくち（P）	0.5		さとう	1.4		野菜フイヨン	1		かつお節粉（魚）	1.5	
こしょう	0.02		塩	0.18		うすくち（P）	2.6		しょうゆ（う）	6		さとう	0.7	
冷小松菜BQF	15		こしょう	0.02		こしょう	0.02		水	105		うすくち（P）	2.3	
マロニーカット	5					こめサラダ油	1.5							
						ブルーベリージャム	1	15g						
25日（水）			26日（木）			27日（金）			2日（月）			日（ ）		
麦ごはん はし 茎わかめのきんぴら カルシウムたっぷりみそ汁 のり			ミルクパン はし 鶏肉のカレーマヨネーズ焼き ブロッコリーのドレッシング和え 野菜スープ ス			麦ごはん はし すき焼き 糸かまぼこともやしの和え物								
食品名	1人分		食品名	1人分		食品名	1人分							
ごま油	0.5		鶏もも皮つき50g	1	小	こめサラダ油	0.3							
豚ももこま切れ	20		鶏もも皮つき30g	2	中	牛肉こま切れ	25							
酒	1		カレー粉	0.2		酒	1.5							
れんこんスライス水菜（1/4カット）	8		塩	0.3		中双	3.3							
冷さがきごぼう	18		こしょう	0.02	下味	みりん	2							
にんじん	5	太千	マヨネーズ（エッグケア）	3.5		しょうゆ（こ）	8							
糸こんにゃく	8					糸こんにゃく	20							
茎わかめ（冷）	10		冷ブロッコリー	30		にんじん	20	3いちょう						
水	3		かんぎつドレッシング	4		冷さがきごぼう	8							
中双	2					細切りしいたけ	10							
冷輪切りちくわ（魚）	8	南給	こめサラダ油	0.2		焼き豆腐	25	4×5						
みりん	1.5		ベーコン	15		白菜	50	15						
しょうゆ（こ）	1.7		たまねぎ	20	3くし	白ねぎ	10	5						
しょうゆ（う）	1.8		にんじん	8	3いちょう	春菊（生）	5	20						
冷青豆	5		塩	0.1										
			こしょう	0.03		冷糸かまぼこ（魚）	15							
いりこだし（冷蔵）	3		水	110		もやし	25							
とうふ	25	4×4×6	野菜フイヨン	1.2		きゅうり	20	3輪						
たまねぎ	15		しょうゆ（う）	2.4		さとう	1							
小松菜（生）	15	20	冷ダイスカットかぼちゃ	20		うすくち（P）	2.5							
千切り大根	3		しめじフレッシュ	10		酢	2.5							
冷さざみ揚げ	5		冷ズッキーニ	15		すりごま	1							
水	110													
合わせみそ	12													
豆乳	10													
☆味付きのり（魚）	1													
（代替しそ味ひきき）	1													