

令和 8 年度

4 月

献 立 表

日向市学校給食センター

9日(木) B			9日(木)			10日(金)			13日(月)			14日(火)		
麦ごはん 鶏肉の甘辛だれ そえ野菜 中華スープ はし 揚			ミルクパン スプーン 春キャベツのトマト煮 ツナサラダ			麦ご飯 はし 新じゃがと厚揚げのそぼろ煮 ちくわの酢の物			麦ご飯 ハンバーグ そえ野菜 コーンスープ お祝いデザート(中のみ) ス はし			黒糖パン スプーン ビーンズチャウダー コールスローサラダ		
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	
鶏もも角切り2cm	60		こめサラダ油	0.3		こめサラダ油	0.3		国産ミートハンバーグ60g	1	小	こめサラダ油	0.3	
おろしにんにく	0.1		鶏もも角切り1.5cm	25		鶏むねひき肉	20		国産ミートハンバーグ80g	1	中	鶏ももこま切れ	15	
しょうゆ(こ)	2	下味	おろしにんにく	0.3		生姜	0.25	おろす	水	8		たまねぎ	20	15角
みりん	1.2		たまねぎ	33	5くし	たまねぎ	30	みじん	デミグラスソース	8		にんじん①	10	4いちよう
でんぶん	3.5		にんじん①	10	3いちよう	にんじん	15	みじん	ケチャップ	3	ソース	塩	0.4	
小麦粉	3.5		冷さつまも乱切り	25		ただのこ5mmダイス	10		ウスターソース	0.5		こしょう	0.03	
(大豆白絞油)			しめじフレッシュ	12		きんぴら用ごんにやく	20		さとう	0.25		じゃがいも	25	15角
さとう	3.5		塩	0.2		じゃがいも	22	20角	でんぶん	0.2		水	65	
しょうゆ(こ)	2		こしょう	0.03		しいたけみじん	8					国産大豆水煮	12	
みりん	2		水	10		水	11		冷ブロッコリー	30		国産ミックスビーンズ	5	
コチジャン	1.8		野菜ブイオン	1.1		冷絹厚揚げ10g	35		うすくち(P)	1		野菜ブイオン	1	
ごま油	0.5		トマト	20	20角汁も使用	中双	2.5		こめサラダ油	0.3		米粉	4.8	豆乳で溶く
水	7		ケチャップ	8		しょうゆ(こ)	2.8		鶏むねこま切れ	15		豆乳	25	
			ウスターソース	2.2		しょうゆ(う)	2.5		たまねぎ	22	3くし	春キャベツ	20	15
きゅうり	30	3輪	春キャベツ	30	20	みりん	1.8		にんじん	10	3いちよう	パセリフレーク	0.05	
塩	0.2		冷ブロッコリー	18		酒	1		冷里芋	25		冷アスパラカット	15	
						冷青豆	10		冷コーン	10		冷コーン	10	
水	110		ツナ(魚)	10	ほぐす	わかめ	0.8		塩	0.1		きゅうり	25	3輪
ベーコン	15		冷カラービーマン	18	20	きゅうり	20	3輪	こしょう	0.03		にんじん②	10	細干
中華スープ	1		にんじん②	10	細干	もやし	25		水	80		酢	2.3	
しょうゆ(う)	3.8		冷干切りごぼう	22		冷絹切りちくわ(魚)	10	南給	野菜ブイオン	1		さとう	1.3	
塩	0.1		呉山山ドレッシングオニオン	8		さとう	1		しょうゆ(う)	3		うすくち(P)	2.5	
こしょう	0.01					うすくち(P)	2.7		クリームコーン缶	20		こしょう	0.01	
もやし	20					酢	2.5		パセリフレーク	0.05		こめサラダ油	1.5	
にんじん	10	太干				すりごま	1		お祝いデザート	1	スプーン			
トッポギ	15													
チンゲン菜BQF	20													
ごま油	0.15													
15日(水)			16日(木)			17日(金) 揚			20日(月)			21日(火)		
麦ごはん はし 豚肉の生姜炒め 春雨スープ			減量コッペパン フォーク スパゲティミートソース ヘベすのさっぱりサラダ			麦ごはん はし かつおのやくみソースかけ 塩昆布和え わらびのみそ汁			麦ごはん スプーン チキンカレー グリーンサラダ お祝いデザート(小のみ)			マヨネーズパン スプーン 肉団子と野菜のポトフ かみかみごぼうサラダ		
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		牛ひき肉(輸入)	15		かつお角切り(魚)	55		冷大豆バター	5.5		水	80	
豚ロースこま切れ	30		赤ワイン	3		でんぶん	6.5		小麦粉	5.5		野菜ブイオン	1	
生姜	1	おろす	おろしにんにく	0.3		(大豆白絞油)			カレー粉	0.55		たまねぎ	15	5くし
酒	0.7		たまねぎ	40	みじん	おろししょうが	0.3		こめサラダ油	0.5		にんじん	8	4いちよう
たまねぎ	25	5くし	にんじん	20	みじん	しょうゆ(こ)	3.5		おろしにんにく	0.3		冷里芋	25	
にんじん	15	太干	マッシュルームみじん	10		さとう	2		生姜	0.3	おろす	しめじフレッシュ	15	
もやし	20		大豆ミート(給食会)	6		酢	2.4	ソース	鶏ももこま切れ	25		れんこん水煮(国産乱切り)	15	
大豆ミート(給食会)	3		ケチャップ	12		みりん	1.5		たまねぎ	40	5くし	冷ヤングコーン(カット)	10	
さとう	1.6		トマトピューレ	5		水	3		にんじん	15	5いちよう	鶏と豚のミートボール	25	
みりん	1.2		ウスターソース	3		ごま油	0.4		じゃがいも	25	20角	しょうゆ(う)	3	
しょうゆ(こ)	4		塩	0.2					水	65		塩	0.1	
しょうゆ(う)	2.5		こしょう	0.01		もやし	30		しょうゆ(こ)	1.5		こしょう	0.03	
ピーマン	8	3	☆クッキングチーズ	3		塩昆布	0.9		塩	0.2		マロニーカット	4	
でんぶん	0.5		冷グリーンピース	3		塩	0.02		こしょう	0.01				
			スパゲティハーフ	20					野菜ブイオン	1.2		ツナ(魚)	10	ほぐす
水	120		ささみフレーク	10		水	110		ウスターソース	2		干切り大根	3.5	
中華スープ	0.8		きゅうり	25	3輪	いりこだし(冷蔵)	3		ケチャップ	3		干しにんじん	2	
鶏むねこま切れ	15		キャベツ	18	5	にんじん	10	3いちよう	チャツネ	1		冷干切りごぼう	18	
ただのこ(干切り)	15		冷コーン	7		だいこん	23	5いちよう	すりおろしりんご	3		さとう	0.6	
冷さがきごぼう	10					えのきフレッシュ	10		冷グリーンピース	5		うすくち(P)	2.4	
塩	0.16		こめサラダ油	1.7		わらび(国産)水煮	8					酢	2.4	
こしょう	0.02		さとう	1.2		ただのこ(短冊)	12		冷ブロッコリー	15		こめサラダ油	0.5	
しょうゆ(う)	4.2		うすくち(P)	2.5		冷さがみ揚げ	7		きゅうり	30	3輪			
わかめ	0.5		酢	0.9		合わせみそ	11		冷アスパラガス	10	20			
緑豆春雨	3.5		ヘベす果汁	1.6		小松菜(生)	7	30	ハム	8				
チンゲン菜BQF	10								ソイイルドレッシンググリーンローション	8				
ごま油	0.4								こしょう	0.02				
									お祝いデザート	1	小のみ			

日向市学校給食センター

① 揚