

令和 8 年度

10 月

献 立 表

日向市学校給食センター

1日（木）			2日（金）			5日（月）			6日（火）			7日（水）		
ミルクパン Spoon まいたけのクリーム煮 日向夏ドレッシングサラダ			麦ごはん はし なすの甘辛煮 いかのつみれ汁 ふりかけ			麦ごはん Spoon メンマと白菜の卵中華丼 きくらげのナムル			マヨネーズパン Spoon カレーポトフ ビタミンAサラダ			麦ごはん はし 魚のねぎソースかけ そえ野菜 きのこのかき玉汁		
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	0.5		ごま油	0.5		ごま油	0.8		こめサラダ油	0.2		さば角切り(魚)	60	
鶏むねこま切れ	35		おろししょうが	0.2		おろししょうが	0.3		冷カットウィンナー1cm	10		でんぷん	3.5	
たまねぎ	20	5<し	鶏むねこま切れ	35		豚ももこま切れ	30		鶏むねこま切れ	20		小麦粉	3.5	
おろしにんにく	0.3		たまねぎ	15	5<し	酒	1		たまねぎ	25	5<し	(大豆白絞油)		
塩	0.4		にんじん	10	3いちよう	たまねぎ	20	5<し	にんじん①	10	8いちよう	しょうゆ(う)	3.2	
こしょう	0.06		たけのこ水煮(1号缶)	8	3短冊	にんじん	10	太千	塩	0.32		酢	1.8	
にんじん	15	4いちよう	冷素揚げなす	15		国産水煮メンマ	20		こしょう	0.03		さとう	2.2	
冷九州がぼちゃ乱切り	15		チルドポテト乱切り	20		水	45		もやし	20		ごま油	1	
冷まいたけIQF	15		さとう	2.5		冷細切りかまぼこ(魚)	8		水	72		冷青ねぎ	3	
水	40		しょうゆ(こ)	2.8		中華スープ	0.8		冷コーン	10		おろししょうが	0.2	
野菜フィヨン	1		みりん	1.5		しょうゆ(う)	2.5		冷唐芋ボール	25		酒	0.6	
しょうゆ(う)	3.5		でんぷん	0.5		塩	0.2		野菜フィヨン	1		水	6	
国産大豆水煮	10		ピーマン	4	3	こしょう	0.03		しょうゆ(う)	0.8				
米粉	4	豆乳で溶く	ごま	1		でんぷん	1.8		カレー粉	0.27		冷アスパラカット	30	
豆乳	35					白菜	25	15	大豆ミート	4		青じそドレッシング	2.5	
冷青豆	10		水	95		☆液卵	20							
			いりこだし(冷蔵)	3		冷青豆	5		ハム	10		水	100	
冷ブロッコリー	20		冷いかつみれ(魚)	25					冷ブロッコリー	25		いりこだし(冷蔵)	3	
キャベツ	20	5	冷さがきごぼう	8		キャベツ	20	5	ほうれん草IQF	15		鶏むねこま切れ	10	
冷コーン	10		だいこん	10	4いちよう	きゅうり	23	3輪	にんじん②	10	細千	にんじん	10	3いちよう
ハム	10		細切りしいたけ	8		きくらげスライス	1		酢	2.1		冷とうふ3g	15	
日向夏ドレッシング	8		冷とうふ3g	15		ツナ(魚)	10	ほぐす	さとう	1.2		しめじフレッシュ	5	
こしょう	0.03		しょうゆ(う)	5		さとう	0.8		うすくち(P)	2.3		えのきフレッシュ	5	
			みりん	1.2		ごま油	0.5		こしょう	0.01		細切りしいたけ	5	
			冷小松菜BQF	15		酢	2.2		こめサラダ油	1.4		☆液卵	20	
			塩	0.1		うすくち(P)	2.4					しょうゆ(う)	3.7	
						すりごま	1					塩	0.26	
			ひじきばっば(魚)									でんぷん	1	
												冷小松菜BQF	15	
8日（木）			9日（金）			13日（火）			14日（水）			15日（木）		
チーズパン Spoon 秋野菜のポークビーンズ フルーツカスタードあえ			麦ごはん Spoon ぎょうざ丼 中華コーンみそスープ			黒糖パン Spoon 魚のレモンチリソース そえ野菜 マロニーの卵スープ			麦ごはん はし おでん 梅マヨネーズあえ			コッペパン Spoon ビーフシチュー ブルーベリー茶葉のサラダ 手作りヘベすジャム		
食品名	1人分		食品名	1人分					食品名	1人分		食品名	1人分	
大豆(干)	20		ごま油	1.5		たら角切り(粉付)(魚)	62		水	43		小麦粉	5	
塩	0.14		豚ももひき肉	40		(大豆白絞油)			だし昆布	0.4		冷大豆バター	5	
こめサラダ油	0.12		生姜	0.3	おろす	塩	0.1		花かつお	0.8		国産牛肉こま切れ	30	
水	50		おろしにんにく	0.3		こしょう	0.02		鶏むね2cm角切り	35		おろしにんにく	0.3	
豚ももこま切れ	25		キャベツ	35	5	酒	1.2		酒	1		たまねぎ	20	4<し
おろしにんにく	0.3		しいたけみじん	12		おろしにんにく	0.2		しょうゆ(こ)	0.43		にんじん	10	3いちよう
たまねぎ	30	5<し	中華スープ	0.45		さとう	3		しょうゆ(う)	3.4		塩	0.4	
にんじん	10	4いちよう	しょうゆ(う)	2.7		しょうゆ(こ)	1.5		みりん	1.7		こしょう	0.03	
冷里芋	15		塩	0.13		ケチャップ	7		さとう	0.7		じゃがいも	25	20角
れんこん水煮	10	7	こしょう	0.03		チリソース	3		だいこん	25	10いちよう	水	70	
野菜フィヨン	1		酒	2		レモン汁	2		たけのこ缶	20	4短冊	野菜フィヨン	0.5	
さとう	0.6		酢	1					三角こんにやく	12		しめじフレッシュ	10	
塩	0.05		さとう	1.8		冷ブロッコリー	30		五分角切昆布	0.6		デミグラスソース	2	
こしょう	0.03		でんぷん	0.8		ドレッシング香りがごま	2.5		冷里芋	18		トマトピューレ	4	
トマトピューレ	7		水	5					冷乱切りちくわ(魚)	10		ウスターソース	2.2	
ケチャップ	8.5		冷にら	5		こめサラダ油	0.2		厚揚げ	15	三角8個切	ケチャップ	5	
ウスターソース	2					ベーコン	10					しょうゆ(こ)	0.8	
冷ブロッコリー	10		ごま油	0.5		にんじん	10	太千	きゅうり	20	3輪			
			鶏むねこま切れ	10		トマト	10	15角	ほうれん草IQF	20		ツナ(魚)	10	
みかんレトルト	15	シロップを切る	たまねぎ	12	3<し	水	105		にんじん	10	細千	キャベツ	25	5
ももレトルト	20		にんじん	15	太千	野菜フィヨン	1		焼豚カット	10		冷国産ブロッコリー	25	
りんごダイス缶	15		水	90		しょうゆ(う)	3.5		さとう	1		ブルーベリー茶葉	0.5	
冷いちごゼリー	20		中華スープ	0.8		こしょう	0.02		うすくち(P)	1.5		塩昆布	2	
※ぬめりのスイーツベース(カスタード)	15		クリームコーン缶	30		☆液卵	20		マヨネーズ(エッグケア)	8		ごま油	1	
☆牛乳	15		冷とうふ3g	15		わかめ	1		国産梅肉	2				
			合わせみそ	5		キャベツ	15	10	すりごま	1		ヘベす果汁	3.3	
			こしょう	0.02		冷アスパラガス	10	20				完熟ヘベす	2.2	ミキサー
			冷さがきごぼう	8		マロニーカット	4					すりおろしりんご	4	
			チンゲン菜BQF	15								りんごダイス缶	4	
												グラニュー糖	8.5	

日向市学校給食センター

16日(金)			19日(月)			20日(火)			21日(水)			22日(木)		
麦ごはん はし マーボー豆腐 ひじきのナムル			麦ごはん はし 鶏肉のたまねぎドレッシング炒め 根菜豆乳汁			減量ミルクパン はし 豚骨ラーメン(具) 豚骨ラーメン(麺) アスパラのおかか和え			わかめごはん はし 千切り大根の卵とじ かみなり汁			黒糖パン スプーン 秋味ミネストローネ 豚肉のごまみそマヨネーズ ゼリー		
									食品名	1人分		食品名	1人分	
ごま油	0.4		こめサラダ油	0.5		ごま油	0.3		こめサラダ油	0.5		こめサラダ油	0.3	
鶏むねひき肉	30		冷オニオンソテー 30	20		豚ももこま切れ	20		豚ももこま切れ	30		鶏むね2cm角切り	25	
生姜	0.3	おろす	塩	0.03		焼豚カット	10		たまねぎ	20	3くし	おろしにんにく	0.3	
おろしにんにく	0.3		おろしにんにく	0.4		酒	1		にんじん①	10	太干	にんじん	15	太短
たまねぎ	30	みじん	しょうゆ(こ)	4.3		おろしにんにく	0.3		糸こんにゃく	10		冷さつまいも乱切り	20	
にんじん	15	みじん	みりん	3.6		生姜	0.2	おろす	千切り大根	4		水	75	
たけのこ5mmダイス	15		酒	7		にんじん	8	太干	さとう	1.6		冷まいたけIQF	10	
水	20		オリゴ糖	2.5		冷コーン	10		しょうゆ(こ)	1.8		かぶ	12	15角
中華スープ	0.3		さとう	0.6		きくらげスライス	1		しょうゆ(う)	1.6		ダイストマト缶	10	
さとう	1		酢	1.9		水	110		みりん	1.1		塩	0.45	
しょうゆ(こ)	3		鶏もも角切り2cm	60		白豚湯	6		☆液卵	20		こしょう	0.03	
赤みそ	3		冷エリンギ	10		鶏豚湯	2		冷青豆	5		野菜パイオン	1	
みりん	1		冷ブロッコリー	20		塩	0.05					しょうゆ(う)	0.5	
冷とうふ3g	60					しょうゆ(う)	1		ごま油	0.5		冷ブロッコリー	15	
大豆ミート	3		水	55		こしょう	0.03		鶏むねこま切れ	20				
冷にら	5		いりこだし(冷蔵)	3		キャベツ	20	10	とうふ	15	つぶす	豚ロースこま切れ	20	
でんぶん	1.1		にんじん	10	3いちょう	冷青ねぎ	3		細切りしいたけ	10		おろしにんにく	0.1	
			れんこん水煮	8	7	冷カットちゃんぽん	50		にんじん②	8	3いちょう	おろししょうが	0.1	
ハム	8		きんぴら用こんにゃく	10		こめサラダ油	1.1		水	98		キャベツ	15	5
きゅうり	20	3輪	冷さつまいも乱切り	20					和風だし	0.5		きゅうり	15	3輪
冷カリフラワー	25	5	冷お野菜つみれ(魚)	15		ささみフレーク	10		しょうゆ(う)	5		冷アスパラカット	10	
ひじき(干)	0.5		豆乳	50		冷アスパラカット	20		白菜	20	10	合わせみそ	1.5	
酢	2.5		小松菜(生)	15	20	きゅうり	15	3輪	ほうれん草BQF	15		すりごま	1.5	
さとう	0.9		しょうゆ(う)	2		もやし	20					マヨネーズ(エッグケア)	7	
うすくち(P)	2.6		みりん	1		さとう	1		わかめごはんの素	2.6		さとう	0.5	
すりごま	1		塩	0.3		うすくち(P)	1.8					うすくち(P)	1.2	
ごま油	0.6					こいくち(P)	0.8					酢	0.4	
						かつお節粉(魚)	0.4					アセロラゼリー	1	
						ごま油	0.5							
23日(金)			26日(月)			27日(火)			28日(水)			29日(木)		
麦ごはん はし 鶏肉とじゃが芋の揚げ煮 白菜とベーコンの中華スープ			麦ごはん スプーン ドライカレー ヘバドレサラダ			ドッグパン スプーン ブルコギサンド トッポギキムチのスープ			麦ごはん はし 魚のもみじ焼き そえ野菜 ほうれん草と玉ねぎのみそ汁			減量チーズパン フォーク きのこスパゲティ 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	
鶏もも角切り1.5cm	40		鶏むねひき肉	15		ごま油	0.3		鮭切り身60g(魚)	1	60g	こめサラダ油	0.3	
酒	1		豚ももひき肉	25		国産牛肉こま切れ	40		鮭切り身80g(魚)	1	80g	ベーコン	10	
でんぶん	5		豚しバーチップ(冷)	5		生姜	0.3	おろす	塩	0.2		豚ももこま切れ	20	
チルドポテト乱切り	20		生姜	0.2	おろす	おろしにんにく	0.2		こしょう	0.03	下味	おろしにんにく	0.2	
(大豆白絞油)			おろしにんにく	0.1		塩	0.12		マヨネーズ(エッグケア)	8.5		たまねぎ	25	
にんじん	10	3いちょう	たまねぎ	40	みじん	こしょう	0.02		冷にんじんビュレ	8		にんじん	15	太干
たまねぎ	10	3くし	にんじん	20	みじん	たまねぎ	12	3くし	バジル	0.05		しめじフレッシュ	10	
冷カラーピーマン	8		水	3		にんじん①	12	太干				えのきフレッシュ	10	
ピーマン	5	3	大豆ミート	6		すりおろしりんご	3		冷ブロッコリー	30		冷エリンギ	10	
さとう	2		ダイストマト缶	20		さとう	0.6		うすくち(P)	1.2		国産山菜水煮ミックス	15	
しょうゆ(こ)	3		小麦粉	1		しょうゆ(こ)	1.5					野菜パイオン	0.2	
みりん	1.8		カレー粉	0.44		コチジャン	1		水	100		☆冷無塩バター	2	
酒	1		野菜パイオン	1		大豆ミート	5		いりこだし(冷蔵)	3		しょうゆ(う)	2.4	
おろししょうが	0.2		ケチャップ	1.5		ピーマン	6	3	鶏むねこま切れ	5	3くし	塩	0.25	
水	5		ウスターソース	2		でんぶん	0.5		たまねぎ	20		こしょう	0.03	
			塩	0.4					冷とうふ3g	20		スパゲティハーフ	20	
ごま油	0.5		冷青豆	8		こめサラダ油	0.3		白菜	20	10			
ベーコン	12					鶏むねこま切れ	15		合わせみそ	10		冷干切りごぼう	10	
白菜	20	10	冷コーン	10		もやし	20		わかめ	0.5		冷アスパラカット	18	
きくらげスライス	1		冷ブロッコリー	22	3輪	たけのこ缶	10	3短冊	ほうれん草BQF	20		きゅうり	20	3輪
だいこん	10	4いちょう	きゅうり	20		水	105					ささみフレーク	10	
たけのこ(短冊)	10		ツナ(魚)	10		中華スープ	0.8					スクール焼煎ごまドレッシング	8	
水	110		へべす果汁	1.5		しょうゆ(う)	3	汁も使用(野菜系)				こしょう	0.03	
中華スープ	1		酢	1.1		白菜キムチ	6							
しょうゆ(う)	2.3		さとう	1.2		キャベツ	20	10						
緑豆春雨	4		うすくち(P)	2.2		トッポギ	20							
ごま	1		こめサラダ油	1.2		ごま油	0.5							
チンゲン菜BQF	10													

日向市学校給食センター

[illegible]