

令和 7年度

5月

献立表

日向市学校給食センター

1日(木)		2日(金)		7日(水)		8日(木)		9日(金)	
ドッグパン Spoon コロコロ野菜のラタトゥイユ 枝豆ポタージュ		A麦ごはん Bミルクパン Aはし B Spoon 魚のレモンソース そえ野菜 卵スープ (揚)		麦ごはん はし 煮しめ たけのこのおかかマヨ和え 柏餅		減量コッパパン フォーク グリーンクリームスバゲティ コールスローサラダ		麦ごはん Spoon ひじきそぼろ丼 カリカリ梅サラダ	
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
オリーブオイル	0.3	ぶり切り身40g(魚)	1 <small>小</small>	こめサラダ油	0.3	こめサラダ油	0.5	こめサラダ油	0.3
たまねぎ①	25	ぶり切り身50g(魚)	1 <small>中</small>	鶏ももこま切れ	20	ベーコン	20	鶏むねひき肉	25
塩	0.12	でんぷん	7	にんじん①	10	おろしにんにく	0.2	豚レバーチップ(冷)	5
こしょう	0.02	(大豆白絞油)		短冊こんにやく	15	たまねぎ	30	酒	1
冷カットウィンナー1cm	18	さとう	4	割干大根カット	4.5	にんじん	10	生姜	0.3
おろしにんにく	0.1	しょうゆ(う)	6.6	冷乱切りごぼう	10	マッシュルーム(うまみ丸ごと)	10	たまねぎ	25
冷ダイスカットかぼちゃ	20	塩	0.4	れんこん水煮	10	塩	0.6	にんじん①	18
宮崎県産ソッキーニ	15	こしょう	0.06	冷里芋	27	こしょう	0.05	しいたけみじん	10
トマト(生)	17	レモン汁	2.4	厚揚げ	20	水	65	ひじき(干)	1.2
ケチャップ	5	水	8	三分角昆布	0.8	冷うらごしグリーンピース	10	水	30
野菜フィヨン	0.85	冷ブロッコリー	30	細切りしいたけ	10	野菜フィヨン	0.8	さとう	3.5
ウスターソース	0.9	具沢山ドレッシングオニオン	4	中双	3.2	豆乳	30	しょうゆ(こ)	6.5
米粉	1.5			みりん	2	米粉	3.7	みりん	1.5
				水	45	スバゲティ半分	18	大豆ミート	5
こめサラダ油	0.3	こめサラダ油	0.3	しょうゆ(こ)	3.5	ささみフレーク	10	☆そぼろ玉子	15
鶏ももこま切れ	12	鶏むねこま切れ	15	しょうゆ(う)	2.5	冷アスパラガス	17	冷青豆	12
たまねぎ②	20	たまねぎ	20	たけのこ	22	キャベツ	24	冷干切りごぼう	20
にんじん	10	にんじん	10	にんじん②	8	干しにんじん	2	きゅうり	25
じゃがいも	15	冷エリンギ	10	冷アスパラガス	20	コールスロドレッシング	8	冷コーン	10
マッシュルーム(うまみ丸ごと)	10	塩	0.1	ヤングコーン缶(斜め)	10			ハム	5
塩	0.63	こしょう	0.03	うすくち(P)	0.6			カリカリ梅	1
こしょう	0.03	水	105	マヨネーズ(エッグケア)	7.5			酢	2.2
水	75	野菜フィヨン	1.2	かつお節粉(魚)	1.5			さとう	1
野菜フィヨン	1.2	しょうゆ(う)	2.4	柏餅	1			うすくち(P)	2.6
冷枝豆ピューレ	15	☆冷凍液卵	18					ごま油	1
豆乳	30	冷小松菜BQF	13						
コーンスターチ	1	でんぷん	1						
12日(月)		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)	
麦ごはん はし 野菜のみそ煮 カレーきんぴらごぼう		チーズパン Spoon ポークビーンズ フルーツヨーグルト		麦ごはん はし 牛肉のスタミナ炒め すまし汁		米粉パン Spoon マカロニのクリーム煮 ヘバドレサラダ		麦ごはん はし いわしの生姜煮 そえ野菜 唐芋だんご汁 (ス)	
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	こめサラダ油	0.3	こめサラダ油	0.24	小麦粉	5	いわし生姜煮(魚)40g	1 <small>小</small>
豚ももこま切れ	30	豚もも角切り1.5cm	20	おろしにんにく	0.1	冷大豆バター	5	いわし生姜煮(魚)50g	1 <small>中</small>
生姜	1	おろしにんにく	0.3	生姜	0.2	こめサラダ油	0.5		
酒	0.5	たまねぎ	35	国産牛ももこま切れ	20	鶏もも角切り1.5cm	15	もやし	25
水	25	にんじん	20	たまねぎ①	20	たまねぎ	25	冷さざみ揚げ	5
サイコロこんにやく<1.5cm	15	じゃがいも	40	にんじん①	8	塩	0.4	酢	1
だいこん	35	大豆水煮	30	塩	0.12	こしょう	0.04	うすくち(P)	1.5
にんじん①	17	水	15	こしょう	0.02	にんじん①	15	さとう	0.5
中双	2.8	野菜フィヨン	0.8	たけのこ	8	じゃがいも	30		
合わせみそ	7	さとう	0.5	冷絹厚揚げ	20	しめじフレッシュ	10	水	108
しょうゆ(こ)	1.7	塩	0.56	中華スープ	0.15	水	50	だし昆布	0.5
みりん	1.5	こしょう	0.03	さとう	0.05	野菜フィヨン	1	鶏ももこま切れ	10
厚揚げ	20	トマトピューレ	6	しょうゆ(う)	1.8	マカロニ	10	冷ささがきごぼう	10
冷里芋	25	ケチャップ	8	キャベツ	30	しょうゆ(う)	0.6	だいこん	12
冷青豆	8	ウスターソース	2	でんぷん	0.8	豆乳	30	にんじん	10
		冷グリーンピース	5	水	110	パセリ	0.3	えのきフレッシュ	10
冷ささがきごぼう	35			いりこだし	1			切こんにやく	10
にんじん②	10	みかん缶	20	たまねぎ②	20	ハム	10	冷唐芋ボール	20
ピーマン	12	ももレトルト	20	にんじん②	8	冷ブロッコリー	15	合わせみそ	10
鶏ももこま切れ	20	パインレトルト	15	だいこん	20	きゅうり	25	冷青ねぎ	3
さとう	1.5	冷アセロラジュレ	20	冷乱切りちくわ(魚)	15	にんじん②	10		
しょうゆ(こ)	2.6	☆ヨーグルト	18	えのきフレッシュ	12	こめサラダ油	1.2		
酒	2			しょうゆ(う)	4.9	さとう	1		
ごま油	1			酒	1	へべす果汁	1.2		
カレー粉	0.2			みりん	1	酢	1		
				塩	0.08	うすくち(P)	1.7		
				わかめ	0.5	塩	0.11		
						こしょう	0.02		

令和 7年度

5月

献立表

日向市学校給食センター

19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)	
麦ごはん セルフキムタクごはん ひむかスープ		黒糖パン 肉団子と野菜のポトフ シーザーサラダ		麦ごはん 鶏肉のお茶目揚げ そえ野菜 わらびのみそ汁		ドッグパン ツナサラダ ワンタンスープ		麦ごはん いかと大根の煮物 ごまじゃこサラダ のりつくだに	
Spoon		Spoon		はし		Spoon		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
ごま油	0.3	水	80	鶏もも皮つき50g	1 <small>小</small>	たまねぎ①	20 <small>3<small>くし</small>	水	25
豚ももこま切れ	30	野菜ブイヨン	1	鶏もも皮つき30g	2 <small>中</small>	きゅうり	30 <small>3輪</small>	花かつお	0.4
白菜キムチ	20 <small>汁は調整用</small>	たまねぎ	15 <small>3<small>くし</small>	塩	0.2	冷コーン	10	酒	1
千切りたくあん	15	にんじん	8 <small>太短</small>	こしょう	0.02	ツナ(魚)	25 <small>ほぐす</small>	生姜	0.3 <small>おろす</small>
山川漬さざみ	15	じゃがいも	30 <small>20角</small>	おろしにんにく	0.1 <small>下味</small>	塩	0.15	だいこん	40 <small>8いちよう</small>
しょうゆ(う)	1.5	しめじフレッシュ	15	しょうゆ(こ)	2	こしょう	0.015	サイコロこんにやく1.5cm	20
青ねぎ	3 <small>3</small>	れんこん水煮(国産乱切り)	20	酒	2	マヨネーズ(エッグケア)	10.0	冷里芋	20
すりごま	1	ポーク&チキンミートボール	25	でんぶん	3.5	こめサラダ油	0.3	細切りしいたけ	10
水	100	しょうゆ(う)	2.8	小麦粉	3.5	鶏むねひき肉	20	厚揚げ	15 <small>4×6</small>
いりこだし	1	塩	0.1	茶の葉(粉)	1	生姜	0.4 <small>おろす</small>	冷揚ボール(魚)	12 <small>南給</small>
鶏ももこま切れ	20	こしょう	0.03	(大豆白絞油)		水	110	冷いか短冊	18
酒	1	マロニーカット	4	キャベツ	30 <small>3</small>	中華スープ	0.8	中双	2.7
生姜	0.5 <small>おろす</small>	冷ブロッコリー	30	うすくち(P)	1.6	細切りしいたけ	10	しょうゆ(こ)	3.5
にんじん	10 <small>5いちよう</small>	きゅうり	25 <small>3輪</small>	酢	0.8	たまねぎ②	20 <small>5<small>くし</small>	しょうゆ(う)	2
細切りしいたけ	10	冷コーン	10	ごま油	0.35	にんじん	10 <small>5いちよう</small>	みりん	1
千切り大根	2 <small>戻し40</small>	☆チーズパウダー	3	塩	0.1	しょうゆ(う)	2.5	冷青豆	8
冷小松菜BQF	15	マヨネーズ(エッグケア)	7	水	112	こしょう	0	☆ちりめん(魚)	5 <small>(岸上)</small>
冷ダイスカットかぼちゃ	20	おろしにんにく	0.03	いりこだし	1	ウェーブワンタン	4	もやし	15
しょうゆ(う)	5	オリーブオイル	1	たまねぎ	15 <small>3<small>くし</small>	冷チンゲン菜1QF	10	にんじん	10 <small>細干</small>
		塩	0.18	わらび(国産)水煮	10 <small>30</small>			きゅうり	30 <small>3輪</small>
		こしょう	0.02	もやし	15 <small>4×4×6</small>			こめサラダ油	1.4
		さとう	0.3	豆腐	25			酢	2
				合わせみそ	10			さとう	0.6
				青ねぎ	3 <small>5</small>			うすくち(P)	2.5
								塩	0.1
								こしょう	0.01
								すりごま	1
								給食のり(魚)	1
26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)	
麦ごはん 豚肉とれんこんの甘酢炒め いなか汁		マヨネーズパン ウィンナーのチリソース煮 アスパラサラダ		麦ごはん オイスターソース炒め びるるんスープ		減量コッパパン 五目うどん ナッツ和え		麦ごはん ポークカレー 海そうサラダ デザート	
はし		Spoon		はし		はし		Spoon	
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
豚もも角切り1.5cm	30 <small>(1.5cm角)</small>	こめサラダ油	0.3	こめサラダ油	0.5	水	90	冷大豆バター	5.5
でんぶん (大豆白絞油)	5	おろしにんにく	0.35	生姜	0.2 <small>おろす</small>	花かつお	0.8	小麦粉	5.5
れんこんスライス水煮(1.4カット)	10	生姜	0.5 <small>おろす</small>	豚ももこま切れ	28	だし昆布	0.4	カレー粉	0.45
こめサラダ油	0.5	たまねぎ	40 <small>5<small>くし</small>	たまねぎ	20 <small>5<small>くし</small>	鶏ももこま切れ	20	こめサラダ油	0.5
たまねぎ①	20 <small>5<small>くし</small>	にんじん	20 <small>5いちよう</small>	たけのこ	10 <small>5短冊</small>	冷ささがきごぼう	15	おろしにんにく	0.3
にんじん	10 <small>3いちよう</small>	冷カットウィンナー1cm	20	冷輪切りちくわ(魚)	10	にんじん①	10 <small>3いちよう</small>	生姜	0.3 <small>おろす</small>
冷カラービーマン	8 <small>30</small>	マッシュルーム(うまみ丸ごと)	7	冷エリンギ	10	細切りしいたけ	8	豚ももこま切れ	25
おろししょうが	0.2	水	13	しょうゆ(こ)	3.8	冷さざみ揚げ	5	たまねぎ	40
さとう	3	じゃがいも	50 <small>15角</small>	こしょう	0.05	塩	0.08	にんじん①	15 <small>5いちよう</small>
酢	3	野菜ブイヨン	0.5	さとう	0.1	みりん	2	じゃがいも	25 <small>20角</small>
しょうゆ(う)	5.5	ケチャップ	14	オイスターソース	1	しょうゆ(う)	4.6	水	70
みりん	1	トマトピューレ	5	中華スープ	0.2	白ネギ	3 <small>10</small>	しょうゆ(こ)	1.7
水	112	チリソース	5	白菜	25 <small>15</small>	わかめ	0.3	塩	0.2
いりこだし	1	蒸し白いんげん豆	20	でんぶん	1	冷うどん	52	野菜ブイヨン	1.2
たまねぎ②	12 <small>3<small>くし</small>	キャベツ	35 <small>5</small>	水	100	もやし	18	ウスターソース	2
えのきフレッシュ	8	冷コーン	10	いりこだし	1	ハム	12	ケチャップ	3.2
冷ささがきごぼう	20	冷アスパラガス	15 <small>15</small>	鶏ももこま切れ	20	キャベツ	20 <small>8</small>	チャツネ	1
冷さざみ揚げ	5	酢	2.2	酒	1	冷ブロッコリー	10	すりおろしりんご	3
合わせみそ	10	さとう	1.2	にんじん	8 <small>3いちよう</small>	☆アーモンドダイス	1.2	冷グリーンピース	5
冷ダイスカットかぼちゃ	12	うすくち(P)	2.2	だいこん	27 <small>5いちよう</small>	☆アーモンド粉	1.5	きゅうり	30 <small>3輪</small>
青ねぎ	3 <small>5</small>	こしょう	0.01	びるるん寒天	1.2	さとう	0.35	にんじん②	10 <small>細干</small>
		こめサラダ油	1.5	しょうゆ(う)	1.8	うすくち(P)	2.9	海藻サラダ	0.5
				塩	0.4			ささみフレーク	10 <small>ほぐす</small>
				こしょう	0.08			酢	2
				冷チンゲン菜1QF	15			さとう	1.1
								うすくち(P)	2.2
								こしょう	0.01
								こめサラダ油	1.3
								豆乳プリン	1