

日向市学校給食センター

1日（火）			2日（水）			3日（木）			4日（金）			7日（月）		
減量コッパパン フォーク 夏野菜のペペロンチーノ ブロッコリーサラダ			麦ごはん スプーン スタミナ納豆丼 中華スープ			コッパパン スプーン ベーコンとレタスのチャウダー 鉄骨サラダ			麦ごはん はし さば竜田揚げ そえ野菜 わかめスープ （揚げ）			麦ごはん はし ゴーヤチャンプルー 七タ汁 七タゼリー		
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		ごま油	0.8		ベーコン	20		さば竜田揚げ40g	1	小	ごま油	0.6	
ベーコン	25		鶏むねミンチ	25		たまねぎ	20	3くし	さば竜田揚げ50g	1	中	豚ももこま切れ	20	
おろしにんにく	0.4		おろしにんにく	0.3		にんじん	8	3いちょう	（大豆白絞油）	6		生姜	0.2	おろす
一味唐辛子	0.01		生姜	0.2	おろす	塩	0.5					もやし	20	
たまねぎ	30	5くし	たまねぎ	25	みじん	こしょう	0.03		きゅうり	30	3輪	にんじん①	10	太千
マッシュルーム（うまみ丸ごと）	10		にんじん	10	みじん	水	75		青じそドレッシング	4		ゴーヤ	12	4半月
ズッキーニ	12	4半月	もやし	20		野菜ブイヨン	0.8					冷とうふ3g	25	
トマト（生）	10	15角	水	3		冷さつまいも乱切り	25		鶏ももこま切れ	20		中華スープ	0.2	
冷カラーピーマン	10	3	しいたけみじん	8		クリームコーン缶	10		白菜	15	15	塩	0.15	
塩	0.24		大豆ミート	2.5		ポイルあさり	10		えのきフレッシュ	15		こしょう	0.02	
こしょう	0.05		乾燥ひきわり納豆	2.5	南給	豆乳	30		だいこん	15	4いちょう	しょうゆ（こ）	1.6	
しょうゆ（う）	1.8		白菜キムチ	8	汁は調整用	米粉	3		塩	0.03		酒	0.5	
スパゲティハーフ	28		さとう	1.8		レタス	10	20	こしょう	0.01		☆液卵	12	
			しょうゆ（こ）	6.3					水	125				
ささみフレーク	10		酒	1		ひじき（干）	1		中華スープ	1		水	120	
冷コーン	10		にら	4	10	冷ブロッコリー	25		しょうゆ（う）	2.1		だし昆布	0.8	
冷ブロッコリー	22					ほうれん草IQF	10		わかめ	1		花かつお	1	
きゅうり	20	3輪	水	120		千切り大根	4		冷さがきごぼう	10		酒	1	
こめサラダ油	1.4		中華スープ	1		☆クッキングチーズ	4		すりごま	1		たまねぎ	20	5くし
酢	2		酒	0.3		すりごま	0.5					にんじん②	10	4いちょう
うすくち（P）	2.1		たけのこ短冊	15		さとう	0.8					魚そうめん	8	
塩	0.1		冷とうふ3g	20		うすくち（P）	2.6					冷里芋	15	
こしょう	0.01		中華風つくね	15		酢	2					しょうゆ（う）	5.5	
			しょうゆ（う）	4.3		ごま油	0.6					塩	0.05	
			塩	0.1								黒形なると（魚）（冷）	5	
			こしょう	0.02								冷オクラスライス	8	
			チンゲン菜BQF	15								七タゼリー	1	紙スプーン
8日（火）			9日（水）			10日（木）			11日（金）			14日（月）		
ミルクパン はし 鶏肉のバーベキューソース そえ野菜 野菜スープ （ス）			麦ごはん スプーン ぶたにら丼 ちくわの酢の物			黒糖パン スプーン 肉団子のチーズ煮 コンソメスープ			麦ごはん スプーン はし 夏野菜カレー さわやかポンチ			麦ごはん はし 冬瓜と豚肉のうま煮 なめこ汁 ふりかけ		
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	豚ももこま切れ	25		こめサラダ油	0.3		冷大豆バター	5.5		こめサラダ油	0.2	
鶏もも皮つき60g	1	中	塩	0.05		ベーコン	10		小麦粉	5.5		生姜	0.2	おろす
			こしょう	0.01		たまねぎ①	20	5くし	カレー粉	0.55		豚もも角切り1.5cm	25	
しょうゆ（こ）	6		酒	0.8		にんじん	8	薄短	こめサラダ油	0.5		たけのこ乱切	15	
すりおろしりんご	2.5		おろしにんにく	0.2		塩	0.13		たまねぎ	40	5くし	サイコロこんにゃく1.5cm	20	
さとう	3	たれ	ごま油	0.6		こしょう	0.01		おろしにんにく	0.3		水	15	
酢	5.5		生姜	0.3	おろす	水	15		生姜	0.3	おろす	冬瓜	30	20角
レモン汁	2		たまねぎ	40	5くし	じゃがいも	20	20角	鶏ももこま切れ	25		さとう	1.8	
			にんじん①	15	太千	ポーク&チキンミートボール	25		塩	0.1		みりん	1	
冷ブロッコリー	30		水	30		野菜ブイヨン	0.2		こしょう	0.01		しょうゆ（こ）	1.8	
			細切りしいたけ	10		冷アスパラ	10	20	にんじん	20	4いちょう	しょうゆ（う）	1.5	
こめサラダ油	0.3		千切り大根	5		☆クッキングチーズ	6		水	60		でんぷん	0.6	
ベーコン	15	5くし	糸こんにゃく	15					冷ダイスカットかぼちゃ	20				
たまねぎ	20		さとう	3		鶏ももこま切れ	15		なす	20	10半月	水	110	
水	104		しょうゆ（こ）	7.5		たまねぎ②	25	3くし	野菜ブイヨン	1		いりこだし	1	
野菜ブイヨン	0.9		みりん	2		塩	0.4		チャツネ	1		たまねぎ	18	5くし
にんじん	8	3いちょう	コチジャン	1.5		こしょう	0.04		ウスターソース	2		だいこん	20	4いちょう
しめじフレッシュ	10		にら	5	20	水	105		しょうゆ（こ）	1.2		にんじん	10	3いちょう
塩	0.5		でんぷん	1		野菜ブイヨン	1		ケチャップ	2		冷絹厚揚げ	20	
こしょう	0.02					冷コーン	10		すりおろしりんご	3		なめこ水煮	10	
しょうゆ（う）	1.5		冷輪切りちくわ（魚）	18		冷カリフラワー	15		ピーマン	7	5	合わせみそ	10	
ダイストマト缶	15		もやし	17		しょうゆ（う）	1.5							
冷ダイスカットかぼちゃ	13		きゅうり	20	3輪	キャベツ	25	15	ももレトルト	20	シロップを切る	ふりかけ	1	
ほうれん草BQF	15		にんじん②	8	太千				パインレトルト	20	シロップを切る			
			さとう	1.2					みかん缶	20	シロップを切る			
			酢	3					冷カクテルゼリー	20				
			うすくち（P）	2					サイダー	10				
			すりごま	1										

日向市学校給食センター

15日(火)			16日(水)			17日(木)			8/27日(水)			8/28日(木)		
減量マヨネーズパン はし			麦ごはん はし			チーズパン スプーン			麦ごはん はし			ドッグパン はし		
ジャージャーうどん 海そうの中華あえ			チキン南蛮 せんキャベツ みそ汁 タルタルソース			ハッシュドビーフ グリーンドレッシングサラダ			なすの肉みそ炒め 水餃子スープ			ウィンナーのセルフサンド せんキャベツ ビーンズスープ		
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	
ごま油	0.5		鶏もも皮つき50g	1	小	小麦粉	5		こめサラダ油	0.5		冷ロングウィンナー30g	1	小
鶏むねひき肉	28		鶏もも皮つき30g	2	中	冷大豆バター	5		豚ももひき肉	25		冷ロングウィンナー40g	1	中
おろしにんにく	0.2		酒	1	下味	こめサラダ油	0.3		生姜	0.2	おろす	ケチャップ	8	まとめ
生姜	0.2	おろす	塩	0.3		おろしにんにく	0.3		おろしにんにく	0.1		ウスターソース	1.8	
酒	1		こしょう	0.03		牛肉こま切れ	30		酒	1		さとう	1.2	
たまねぎ	20	みじん	でんぷん	2.5		赤ワイン	1		たまねぎ	20	5くし			
にんじん	15	みじん	小麦粉	2.5		たまねぎ	35	5くし	しいたけみじん	8		キャベツ	30	3
たけのこ5mmダイス	10		☆液卵	6.5		塩	0.3		たけのこ乱切	20				
しいたけみじん	8		水	3.5		こしょう	0.05		さとう	1.8		水	120	
水	20		(大豆白絞油)			にんじん	15	4いちょう	水	5		鶏ももこま切れ	20	
中華スープ	0.6					じゃがいも	30	20角	しょうゆ(こ)	1.8		たまねぎ	20	3くし
大豆ミート	3		さとう	3.2	だれ	水	65		赤みそ	4		にんじん	8	太千
ねりごま	0.5		酢	4.2		野菜ブイヨン	1		トウバンジャン	0.08		じゃがいも	20	15角
さとう	0.5		しょうゆ(う)	3.6		しめじフレッシュ	5		テンメンジャン	0.2		蒸しミックスビーンズ	10	
赤みそ	5.5		すりおろしりんご	2.4		デミグラスソース	6		オイスターソース	0.6		野菜ブイヨン	0.8	
しょうゆ(こ)	1		酒	1.8		ウスターソース	2		でんぷん	0.5		しょうゆ(う)	3.3	
トウバンジャン	0.15					ケチャップ	5		冷素揚げなす	30		こしょう	0.01	
でんぷん	0.5		キャベツ	30	3	冷青豆	5					小松菜(生)	10	30
青ねぎ	3	3							水	115		マロニーカット	5	
冷うどん	50		いりこだし	1		冷ブロックリー	22		中華スープ	0.8				
			水	110		きゅうり	20	3輪	もやし	15				
焼豚カット	15		たまねぎ	20	5くし	冷アスパラ	10	20	にんじん	10	3いちょう			
海藻サラダ	1		えのきフレッシュ	15		ささみフレーク	8		きくらげスライス	0.5				
だいこん	15	太千	冷さがきごぼう	15		おいしーピーマンドレッシング	8		しょうゆ(う)	3.3				
きゅうり	20	3輪	なす	15	5いちょう				こしょう	0.02				
さとう	0.8		合わせみそ	10					酒	0.3				
うすくち(P)	2.7		冷青ねぎ	3					冷絹厚揚げ	15				
ごま油	0.8								冷スープ餃子	20				
			ノンエッグタルタルソース	1	8g				チンゲン菜BQF	15				
8/29日(金)			1日(月)			日()			日()			日()		
麦ごはん スプーン														
鶏飯														
干切り大根のサラダ														
デザート														
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													
鶏むねこま切れ	25													
細切りしいたけ	10													
さとう	0.5													
しょうゆ(う)	2													
酒	1													
水	110													
中華スープ	0.7													
にんじん	12	太千												
山川漬きざみ	15	汁も使う												
しょうゆ(う)	3													
☆冷錦糸卵	18													
青ねぎ	3	3												
干切り大根	3													
きゅうり	30	3輪												
にんじん	5	細千												
ハム	10													
マヨネーズ(エッグケア)	8													
うすくち(P)	1													
塩	0.3													
こしょう	0.02													
アセロラゼリー	1													