

令和 7 年度

11 月

献 立 表

日向市学校給食センター

4日(火)			5日(水)			6日(木)			7日(金)			10日(月)		
減量チーズパン トマ豚汁うどん アボカドサラダ			麦ごはん しゅうまい 添え野菜 ビーフンスープ			黒糖パン チリコンカン フルーチェ和え			麦ごはん めひかりのから揚げ 添え野菜 根菜いりつくねのみそ汁			麦ごはん えびクリームライス ヘベドレサラダ		
はし			はし			スプーン			はし			スプーン		
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		冷しゅうまい	3	小学校	大豆(干)	13		めひかり(魚・ぎょう)	60		冷大豆バター	5	
豚ももこま切れ	25		冷しゅうまい	4	中学校	塩	0.1		塩	0.2		小麦粉	5	
酒	1					こめサラダ油	0.08		こしょう	0.03		こめサラダ油	0.3	
だいこん	8	4いちよう	冷ブロッコリー	30		おろしにんにく	0.2		でんぶん	6		鶏むねこま切れ	15	
にんじん①	10	3いちよう	うすくち(P)	1.5		たまねぎ	25	15角	(大豆白絞油)			たまねぎ	25	5くし
冷さがきごぼう	8					にんじん	20	4いちよう				おろしにんにく	0.3	
水	105		ごま油	0.5		鶏むねひき肉	35		キャベツ	30	3	にんじん	10	5いちよう
和風だし	0.8		鶏むねこま切れ	15		蒸しひよこ豆	5		塩	0.17		しめじフレッシュ	10	
ダイストマト缶	12		生姜	0.3	おろし	水	40		水	105		塩	0.55	
合わせみそ	5		にんじん	10	3いちよう	さとう	0.29		いりこだし	1		こしょう	0.05	
みりん	2		きくらげスライス	0.5		野菜パイオン	0.5		たまねぎ	12	3くし	水	50	
しょうゆ(う)	3		水	110		塩	0.23		にんじん	10	3いちよう	がらスープ	5	
冷小松菜BQF	10		中華スープ	0.8		こしょう	0.03		冷根菜入りつくね	15	(給食会)	野菜パイオン	1.2	
冷うどん	45		酒	1.2		ダイストマト缶	15		冷さがきごぼう	8		☆冷むきえび大	25	
			塩	0.1		ウスターソース	2		冷小松菜BQF	20		酒	2	
ツナ(魚)	10		こしょう	0.03		ケチャップ	5		合わせみそ	10		豆乳	30	
冷アボカドスライス	15		しょうゆ(う)	3.3		チリソース	1					パセリチップ	0.03	
きゅうり	20	3輪	冷豆腐3g	15		冷青豆	10					ささみフレーク	10	
にんじん②	8	細干	白菜	20	10							きゅうり	25	3輪
冷コーン	8		にら	3	20	パイン缶	12	汁を切る				冷カラーピーマン	10	20
スクール徳島ごまドレッシング	9		ビーフン	4		ももレトルト	12	汁を切る				冷アスパラカット	15	
こしょう	0.05					りんごダイスレトルト	12	汁を切る				へべす果汁	1.5	
						ダイスゼリーシャインマスカット	15					酢	1.1	
						フルーチェベース(いちご)	18					さとう	0.8	
						☆牛乳	18					うすくち(P)	2.2	
												こめサラダ油	1.2	
11日(火)			12日(水)			13日(木)			14日(金)			17日(月)		
なし ナボ飯 黒豚メンチカツ グリーンサラダ ヨーグルト			麦ごはん カレーおでん こまツナの和え物			ミルクパン ラビオリ入りミネストローネ 青のりポテトビーンズ			麦ごはん 卵入りマーボー春雨 れんこんのごま塩ナムル			麦ごはん 完熟へべすチキン ブルーベリー茶葉のふりかけ 野菜スープ		
スプーン			はし			スプーン			はし			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	
こめサラダ油	0.5		水	50		こめサラダ油	0.2		豚ももひき肉	30		こめサラダ油	0.5	
おろしにんにく	0.2		いりこだし	0.7		鶏むねこま切れ	10		生姜	0.5	おろす	鶏むね2cm角切り	55	
豚ももこま切れ	35		鶏むね2cm角切り	30		おろしにんにく	0.1		たまねぎ	20	3くし	しょうゆ(こ)	4.3	
たまねぎ	25	3くし	冷お野菜つみれ(魚)	20		たまねぎ	15	15角	にんじん	15	細せん	酒	2	
にんじん	10	細干	しょうゆ(こ)	0.6		塩	0.23		たけのこ(千切り)	12		さとう	3	
うまみ丸ごとマッシュルーム	10		しょうゆ(う)	3.8		こしょう	0.03		水	50		完熟へべす	3	おろす
ダイストマト缶	10		みりん	2		にんじん	12	4いちよう	中華スープ	0.6		冷カリフラワー	10	
水	60		さとう	1		水	94		さとう	1.2		冷ブロッコリー	25	
ケチャップ	15		カレー粉	0.25		がらスープ	5		オイスターソース	2.3		でんぶん	0.2	
ウスターソース	2		だいこん	25	8いちよう	彩り野菜ミックス	10		しょうゆ(う)	3.5		ツナ(魚)	6	
デミグラスソース	3.5		厚揚げ	20	三角8割切	ダイストマト缶	10		しょうゆ(こ)	1		塩昆布	2.4	
さとう	1		三角こんにやく	20		野菜パイオン	1		酒	1		県産しいたけみじん	12	給食会
こしょう	0.03		冷里芋	12		しょうゆ(う)	1		トウバンジャン	0.08		花かつおきざみ(魚)	0.6	
赤ワイン	1		冷青豆	8		冷ラビオリ	20		塩	0.05		ごま	3	
カットスパゲティ	10					冷ブロッコリー	15		☆スクランブルエッグ	15		酢	2.4	
保存食わかめご飯	8.5		ツナ(魚)	10					でんぶん	1		みりん	2.4	
保存食青菜ごはん	8.5		小松菜(生)	20	20	チルドじゃがいも乱切り	50		緑豆春雨	10	ゆがく	しょうゆ(こ)	1.8	
副食持参用冷コッパン	1		キャベツ	20	5	(大豆白絞油)			ごま油	0.3		さとう	2.4	
黒豚メンチカツ50g	1	小	にんじん	10	細干	冷カットウィンナー1cm	15		冷にら	5		水	2.4	
黒豚メンチカツ60g	1	中	マヨネーズ(エッグケア)	8		国産大豆水煮	15					ブルーベリー茶葉	0.3	
(大豆白絞油)			うすくち(P)	0.5		塩	0.37		冷輪切りちくわ(魚)	5		ごま油	0.3	
			こしょう	0.03		青のり粉	0.2		もやし	18		豚ももこま切れ	8	
冷チキンサイコロハム	10								キャベツ	20	5	たまねぎ	15	3くし
きゅうり	15	3輪							れんこんスライス水煮(1/4カット)	12		にんじん	12	3いちよう
冷ブロッコリー	30								さとう	1		水	105	
冷コーン	8								うすくち(P)	1.2		だいこん	15	4いちよう
ドレッシング香りごま	10								塩	0.22		中華スープ	1	
									酢	2.4		しょうゆ(う)	2.3	
☆元氣ヨーグルト	1	直送							黒ごま	0.5		冷豆腐3g	15	
(アレルギーフリー)									ごま油	1		冷小松菜BQF	15	

日向市学校給食センター

18日(火)			19日(水)			20日(木)			21日(金)			25日(火)		
マヨネーズパン スプーン さつま芋とまいだけのシチュー わかめサラダ			麦ごはん はし フカの南蛮漬 鶏ひき肉のみそ汁			コッペパン スプーン ポトフ ごぼうとチキンとあげのサラダ ジャム			麦ごはん はし 切り干し大根の煮物 なめたけのおひたし みかん			ドッグパン スプーン ポークケチャップドッグ コーンスープ		
食品名	1人分					食品名	1人分					食品名	1人分	
小麦粉	5	4くし 3いちょう	ブかり島ダイスカット(魚)	45	細干	こめサラダ油	0.3	8くし 6いちょう 20角 10 20	こめサラダ油	0.3	4いちょう (給食会)	こめサラダ油	0.3	2くし 細干 (給食会)
冷大豆バター	5		酒	2		鶏もも角切り2cm	25		豚ももこま切れ	30		豚ももこま切れ	25	
こめサラダ油	0.5		おろししょうが	0.5		たまねぎ	25		にんじん	10		おろしにんにく	0.3	
豚ももこま切れ	25		でんぷん	6		にんじん①	15		冷割干大根	5		たまねぎ	20	
おろしにんにく	0.3		(大豆白絞油)			塩	0.3		糸こんにゃく	15		にんじん①	15	
たまねぎ	20		さとう	2		こしょう	0.1		たけのこ(短冊)	8		大豆ミート(乾)	3.8	
にんじん	10		しょうゆ(う)	2.2		水	60		しいたけスライス	8		ケチャップ	10	
塩	0.4		しょうゆ(こ)	2.2		じゃがいも	30		ひじき(干)	1.5		トマトピューレ	4.2	
こしょう	0.03		みりん	2		野菜フイオン	1		水	18		ウスターソース	2.5	
冷さつまいも乱切り	25		酢	1		しょうゆ(う)	0.9		さつま揚げ(魚)	20		塩	0.17	
水	65	レモン汁	2.2	白菜	25	中双	2.6	こしょう	0.01					
野菜フイオン	0.5	にんじん	10	冷アスパラ	10	みりん	1.6	さとう	0.5					
冷まいだけIQF	10	冷コーン	6	ささみフレーク	10	しょうゆ(こ)	2.5	ピーマン	5 ²					
デミグラスソース	2	たまねぎ	25 ^{3くし}	冷ささみ揚げ	3	しょうゆ(う)	2.3	でんぷん	0.5					
トマトピューレ	4	冷カラーピーマン	8 ²⁰	冷干切りごぼう	15	冷青豆	10							
ウスターソース	2.2			きゅうり	20			こめサラダ油	0.5					
ケチャップ	5	こめサラダ油	0.3	にんじん②	5 ^{細干}	ハム	5	鶏むねこま切れ	10					
冷青豆	5	鶏むねひき肉	10	マヨネーズ(エッグケア)	8.5	キャベツ	25 ⁵	にんじん②	5 ^{3いちょう}					
		水	100	うすくち(P)	0.4	ほうれん草IQF	20	塩	0.35					
冷いか	10	いりこ和風だし	0.5	りんごジャム	1	なめたけ	10	こしょう	0.03					
きゅうり	25 ^{3輪}	もやし	20			こいくち(P)	1.8	水	70					
だいこん	20 ^{薄短}	冷かぼちゃ角切り	12			さとう	0.5	野菜フイオン	1					
わかめ	1	冷豆腐3g	15			すりごま	1	冷コーン	15					
さとう	0.8	えのきフレッシュ	8					クリームコーン缶	30					
塩	0.45	合わせみそ	10					☆牛乳	30					
ごま油	1.5	ほうれん草BQF	15					米粉	0.5 ^{牛乳で溶く}					
おろしにんにく	0.06							☆生クリーム	3					
すりごま	1							冷さつまいもダイス	15					
								冷ブロッコリー	10					
26日(水)			27日(木)			28日(金)								
麦ごはん はし 魚のねぎソース そえ野菜 坦々スープ			減量米粉パン はし すきやきうどん ツナのかつおのりサラダ			麦ごはん スプーン ドライカレー じゃがハムサラダ								
食品名	1人分		食品名	1人分		食品名	1人分							
たら角切り(粉付)(魚)	60	おろす	水	100	おろす 3くし 3いちょう	豚ももひき肉	30							
(大豆白絞油)			いりこだし	1		冷豚レバーチップ	8							
しょうゆ(う)	3.6		牛肉ももこま切れ(輸入)	20		生姜	0.2							
酢	2		生姜	0.2		おろしにんにく	0.1							
さとう	2.4		たまねぎ	10		たまねぎ	40							
ごま油	1		にんじん	8		にんじん	30							
冷きざみねぎ	2.5		しいたけスライス	5		水	3							
おろししょうが	0.2		白菜	15 ¹⁰		大豆ミート	8							
酒	0.5		塩	0.1		ダイストマト缶	15							
水	7		みりん	1.8		小麦粉	1							
きゅうり	30 ^{3輪}	中双	0.5	カレー粉	0.48	みじん	3輪							
青じそドレッシング	2.8	しょうゆ(う)	4.3	野菜フイオン	1									
		酒	1	ケチャップ	1.5									
ごま油	0.3	冷きざみねぎ	3	ウスターソース	2									
おろしにんにく	0.2	冷うどん	45	塩	0.45									
鶏むねひき肉	15			ピーマン	10									
にんじん	8 ^{太干}	ツナ(魚)	10											
水	100	小松菜(生)	20 ²⁰	ハム	5									
中華スープ	0.8	だいこん	20 ^{薄短}	チルドじゃがいも1.5cm角	15									
もやし	15	冷コーン	10	冷ブロッコリー	25									
えのきフレッシュ	8	さとう	0.6	きゅうり	15									
冷豆腐3g	15	うすくち(P)	2	おいしいたまねぎドレッシング	8									
		塩	0.12	こしょう	0.03									
しょうゆ(う)	1	ごま油	1											
合わせみそ	5.5	おろしにんにく	0.06											
酒	1	すりごま	1											
ねりごま	5	きざみのり	0.3											
トウバンジャン	0.07	かつお節粉(魚)	0.5											
チンゲン菜BQF	10													