

令和 7 年度

3 月

献 立 表

日向市学校給食センター

2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
麦ごはん からあげ そえやさい かき玉みそ汁 ひなあれ		マヨネーズパン 根菜クリームシチュー フルーツナタデココ		ちらしずし 魚の新緑マヨ焼き 干切り大根サラダ わかめスープ		ドッグパン ツナサラダ ミネストローネ		麦ごはん 肉じゃが 春雨の酢の物 お祝いデザート(中学生のみ)	
はし スプーン 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
鶏もも角切り2cm	60	こめサラダ油	0.3	鮭切り身小(魚)	1 <small>40g</small>	たまねぎ①	20 <small>3くし</small>	こめサラダ油	0.3
酒	2	鶏もも角切り2cm	35	鮭切り身中(魚)	1 <small>60g</small>	きゅうり	30 <small>3輪</small>	宮崎県産牛肉こま切れ	35
塩	0.1	たまねぎ	20 <small>5くし</small>	塩	0.15	冷コーン	10	たまねぎ	25 <small>5くし</small>
こしょう	0.02	塩	0.4	こしょう	0.03 <small>下味</small>	ツナ(魚)	25 <small>ほぐす</small>	にんじん①	15 <small>5いちよう</small>
おろししょうが	0.1	こしょう	0.03	マヨネーズ(エッグケア)	8.5	塩	0.15	じゃがいも	45 <small>20角</small>
おろしにんにく	0.1	にんじん	12 <small>4いちよう</small>	冷にんじんピューレ	7	こしょう	0.02	糸こんにゃく	15
しょうゆ(う)	1.8	冷さがきごぼう	8	冷青ねぎ	5	マヨネーズ(エッグケア)	10.0	厚揚げ	18 <small>3×6</small>
でんぶん	3	れんこん水煮	8 <small>7</small>	干切り大根	2	こめサラダ油	0.3	水	11
小麦粉	3	白菜	20 <small>10</small>	冷ブロックリー	20	おろしにんにく	0.2	中双	2.1
(大豆白絞油)		水	40	青じそドレッシング	3	冷カットウィンナー1cm	25	みりん	1.2
きゅうり	30 <small>3輪</small>	がらスープ	5	ごま油	0.2	たまねぎ②	20 <small>3くし</small>	酒	1.5
塩	0.15	野菜フイヨン	1	鶏むねこま切れ	10	塩	0.15	しょうゆ(う)	2.5
水	95	しょうゆ(う)	1.1	もやし	15	こしょう	0.03	しょうゆ(こ)	2.5
いりこだし(冷蔵)	3	白ワイン	1	にんじん	8 <small>太干</small>	水	65	冷青豆	8
たまねぎ	10 <small>3くし</small>	マカロニ	4	たまねぎ	10 <small>3くし</small>	野菜フイヨン	1.2	焼豚カット	12
にんじん	10 <small>3いちよう</small>	豆乳	38	水	100	しょうゆ(う)	2.2	緑豆春雨	4
えのきフレッシュ	8	米粉	3 <small>豆乳で溶く</small>	じゃがいも	15 <small>20角</small>	ダイストマト缶	20	にんじん②	8
だいこん	10 <small>4いちよう</small>	冷ブロックリー	12	中華スープ	0.8	冷ダイスカットかぼちゃ	10	きゅうり	23 <small>3輪</small>
冷さつまもダイス	20	バイン缶	15 <small>シロップを溶かす</small>	しょうゆ(う)	2.3	だいこん	10 <small>15角</small>	さとう	1.3
☆液卵	20	ももレトルト	15 <small>シロップを溶かす</small>	塩	0.15	キャベツ	20 <small>10</small>	酢	2.5
合わせみそ	10	みかんレトルト	15 <small>シロップを溶かす</small>	こしょう	0.01			うすくち(P)	2.7
冷小松菜BQF	12	ぶどうゼリー	30	冷とうふ3g	20			すりごま	1
ひなあれ	1	ナタデココ	15 <small>シロップ使用</small>	わかめ	1			ごま油	0.6
				チンゲン菜(生)	10 <small>20</small>			☆お祝いケーキ	1
				ちらし寿司のもと	30			(アレルギー一代替品は別紙のワーク)	
9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)	
麦ごはん チキン南蛮 春キャベツのそえ野菜 ABCスープ タルタルソース		ナン ボークカレー りっちゃんサラダ		麦ごはん もずく丼 豚汁		主食なし いかのトマトクリームペンネ グリーンサラダ きな粉ロール ヨーグルト(中学生のみ)		麦ごはん 肉豆腐 ほうれん草のごま和え	
はし スプーン 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
鶏もも皮つき50g	1 <small>100g100kcal22g</small>	冷大豆バター	5.5	こめサラダ油	0.3	こめサラダ油	0.5	こめサラダ油	0.3
鶏もも皮つき30g	2 <small>中</small>	小麦粉	5.5	おろししょうが	0.5 <small>おろす</small>	鶏ももこま切れ	20	宮崎県産牛肉こま切れ	35
塩	0.2 <small>下味</small>	カレー粉	0.55	酒	0.5	冷いか短冊	20	たまねぎ	30 <small>5くし</small>
こしょう	0.03	こめサラダ油	0.5	鶏むねひき肉	30	おろしにんにく	0.3	細切りしいたけ	8
でんぶん	2.5	おろしにんにく	0.3	たまねぎ	25	たまねぎ	20 <small>3くし</small>	にんじん①	10 <small>3いちよう</small>
小麦粉	2.5	豚ロースこま切れ	35	にんじん	15 <small>太干</small>	冷エリンギ	10	酒	1.2
☆液卵	7	たまねぎ	30 <small>5くし</small>	冷コーン	10	塩	0.4	中双	3.3
水	3.5	にんじん	15 <small>4いちよう</small>	冷もずく	15 <small>1回洗い</small>	こしょう	0.03	みりん	1.7
(大豆白絞油)		じゃがいも	30 <small>20角</small>	水	15	水	40	しょうゆ(こ)	7
さとう	3	水	65	しょうゆ(こ)	2	野菜フイヨン	1.2	糸こんにゃく	22
酢	4	しょうゆ(こ)	1.5	しょうゆ(う)	4.3	トマト	20 <small>15角</small>	焼き豆腐	35 <small>4×5</small>
しょうゆ(う)	3.3 <small>タレ</small>	塩	0.2	さとう	1	トマトピューレ	10	白菜	25 <small>15</small>
すりおろしりんご	2.4	野菜フイヨン	1.2	みりん	1.2	しょうゆ(う)	1.5	もやし	22
酒	1.8	ウスターソース	2	冷オクラスライス	8	豆乳	40	干しにんじん	2
春キャベツ	30 <small>3</small>	ケチャップ	3	水	90	米粉	1.5 <small>豆乳で溶く</small>	ほうれん草QF	20
こめサラダ油	0.3	すりおろしりんご	3	いりこだし(冷蔵)	3	冷アスパラガス	12 <small>20</small>	ツナ(魚)	12
豚ももこま切れ	15	冷青豆	10	豚ももこま切れ	20	パンネ	25	うすくち(P)	2
たまねぎ	15 <small>3くし</small>	ハム	12	おろししょうが	0.4 <small>おろす</small>	きゅうり	30 <small>3輪</small>	こいくち(P)	0.7
冷コーン	10	キャベツ	10 <small>5</small>	冷さがきごぼう	10	冷ブロックリー	25	さとう	1.2
にんじん	10 <small>3いちよう</small>	きゅうり	15 <small>3輪</small>	きんぴら用こんにゃく	8	にんじん	10 <small>細干</small>	すりごま	1
塩	0.1	冷カリフラワー	15	冷とうふ3g	15	日向夏ドレッシング	9		
こしょう	0.03	ホールコーン缶	10	合わせみそ	10	豆腐ブレッド	1		
水	100	きざみ昆布	0.3	チンゲン菜BQF	20	(大豆白絞油)			
野菜フイヨン	1.2	かつお節粉(魚)	0.3			きな粉	3.8		
しょうゆ(う)	3.5	へべす果汁	1.7			すりごま	0.8		
アルファベットマカロニ	4	酢	1			さとう	4.6		
冷アスパラカット	10	さとう	1.4			塩	0.05		
冷ブロックリー	15	うすくち(P)	2.6			☆ヨーグルト(ソフール)	1 <small>1回送</small>		
ノンエッグタルタルソース	1	こめサラダ油	1.5			(アレルギー一代替品は別紙のワーク)			
		ナン	1 <small>70g100g</small>						

