

令和 8 年度

9 月

献 立 表

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)		
ミルクパン Spoon 鶏肉のカレークリーム煮 ビーフンサラダ			麦ご飯 Spoon 中華丼 もやしのナムル			減量コッペパン はし ジャージャーうどん ゴーヤとツナの酢の物			麦ごはん はし 鶏肉のBBQソースかけ そえ野菜 冬瓜スープ スチ			麦ごはん はし 豚じゃが 塩昆布あえ		
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	0.5		ごま油	0.5		鶏もも皮つき50g	1	小	豚ももこま切れ	25	
鶏もも角切り1.5cm	25		おろししょうが	0.3		鶏むねひき肉	25		鶏もも皮つき60g	1	中	こめサラダ油	0.5	
たまねぎ	25	5<し	豚ももこま切れ	25		おろしにんにく	0.2		おろししょうが	0.5		たまねぎ	30	5<し
にんじん	15	5いちょう	酒	1		おろししょうが	0.2		酒	0.8	下味	にんじん	20	太短
塩	0.3		たまねぎ	35	5<し	酒	1		しょうゆ(こ)	1		じゃがいも	62	乱切り
カレー粉	0.3		にんじん	15	太せん	たまねぎ	20	みじん	しょうゆ(こ)	6		きんぴら用こんにゃく	18	
冷かぼちゃ煮物用	20		塩	0.12		にんじん	15	みじん	すりおろしりんご	2.5		冷絹厚揚げ	15	
れんこん水煮(国産乱切り)	15		こしょう	0.03		たけのこ5mmダイス	10		さとう	3		水	12	
水	50		たけのこ(短冊)	15		しいたけみじん	8		酢	5.5		中双	2.4	
しょうゆ(こ)	1		水	15		水	24		レモン汁	2		みりん	1.2	
野菜フィヨン	1		鶏豚湯	1		中華スープ	0.6		冷ブロッコリー	30		酒	1.5	
ウスターソース	0.6		中華スープ	0.3		大豆ミート	3		青じそドレッシング	3		しょうゆ(う)	2.5	
冷白花豆ペースト	10		きくらげスライス	1		ねりごま	0.5					しょうゆ(こ)	2.3	
パセリチップ	0.08		☆冷むきえびL	10		さとう	0.5							
豆乳	25		☆スクランブルエッグ	10		赤みそ	5.5		こめサラダ油	0.3		ささみフレーク	12	
米粉	4	豆乳で溶く	しょうゆ(う)	3.2		しょうゆ(こ)	1		ベーコン	20		きゅうり	22	3輪
ビーフン	4.5		でんぶん	2.5	10	トウバンジャン	0.09		生姜	0.4	おろす	冷カラーピーマン	8	
きゅうり	30	3輪	キャベツ	40		でんぶん	0.5		水	120		もやし	20	
冷カラーピーマン	5		冷青豆	8		にら	3	10	中華スープ	1		塩昆布	2.5	
ハム	12		焼豚カット	12		冷うどん	50		細切りしいたけ	10		ごま油	0.8	
呉沢山ドレッシングオニオン	8		冷小松菜IQF	25		ゴーヤ	7	3半月	たけのこ(短冊)	15				
			もやし	25		きゅうり	22	3輪	にんじん	10	4いちょう			
			さとう	1.2		冷干切りごぼう	20		冬瓜	25	15角			
			うすくち(P)	2.9		ツナ(魚)	12	ほぐす	しょうゆ(う)	2.8				
			酢	1.8		さとう	1		こしょう	0.03				
			ごま油	0.4		酢	1.9		冷青ねぎ	3				
			すりごま	0.5		うすくち(P)	2.1							
8 日 (火)			9 日 (水)			10 日 (木)			11 日 (金)			14 日 (月)		
マヨネーズパン Spoon 肉団子のスープ煮 ごぼうサラダ			麦ごはん はし 牛肉のしぐれ煮 なすのみそ汁 デザート			減量コッペパン ス はし 塩ラーメン(具) 塩ラーメン(麺) 千切大根のツナマヨあえ			麦ごはん Spoon ポークカレー カラフルサラダ			麦ごはん はし ひじきの炒り煮 鶏ごぼう汁 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	
水	100		こめサラダ油	0.3		水	110		冷大豆バター	5.5		こめサラダ油	0.3	
野菜フィヨン	0.6		宮崎牛ももこま切れ	40		だし昆布	0.7		小麦粉	5.5		たけのこ水煮(1号缶)	12	3短冊
たまねぎ	30	8<し	生姜	0.3	おろす	中華スープ	1		カレー粉	0.55		にんじん①	12	太千
きくらげスライス	1		中双	2		酒	0.7		こめサラダ油	0.5		ひじき(干)	2.5	
にんじん①	10	4いちょう	しょうゆ(こ)	3.8		焼豚カット	20		おろしにんにく	0.3		さつま揚げ(魚)	13	(南船) 冷凍
酒	1		酒	1		おろしにんにく	0.25		おろししょうが	0.3		国産大豆水煮	20	
しょうゆ(う)	5		みりん	3		もやし	20		豚ももこま切れ	30		水	5	
塩	0.06		にんじん	15	太せん	冷コーン	10		たまねぎ	40	5<し	中双	1.3	
こしょう	0.03		糸こんにゃく	20		きくらげスライス	1		にんじん	15	4いちょう	しょうゆ(こ)	3.5	
煮込用ミートボール	25		冷青豆	10		しょうゆ(こ)	1		じゃがいも	25	20角	みりん	1	
マロニーカット	3		ごま	0.5		塩	0.5		水	65		冷青豆	8	
キャベツ	25	10				こしょう	0.03		しょうゆ(こ)	1.5				
チンゲン菜BQF	5		いりごだし(冷蔵)	3		キャベツ	15	10	塩	0.2		水	105	
			水	110		白ねぎ	3	5	野菜フィヨン	1.2		いりごだし(冷蔵)	3	
ハム	12		たまねぎ	20	5<し	ごま油	0.3		ウスターソース	2		鶏ももこま切れ	18	
冷干切りごぼう	23		なす	20	7半月	冷カットちゃんぽん	45		ケチャップ	3		冷ささがきごぼう	15	
れんこんスライス水煮(1/4カット)	15		冷きざみ揚げ	3		こめサラダ油	1.1		チャツネ	1		だいこん	10	
にんじん②	10	細千	えのきフレッシュ	10					すりおろしりんご	3		にんじん②	10	4いちょう
おいしいピーマンドレッシング	8	冷蔵	冷とうふ3g	15		干切り大根	3.5	40	冷グリーンピース	5		冷里芋	20	3いちょう
こしょう	0.02		わかめ	0.3		にんじん	8	細千				冷絹厚揚げ	15	
			合わせみそ	10.5		きゅうり	28	3.0輪	冷オーシャンキング(魚)	20		しょうゆ(う)	5.2	
			りんごムース	1		ツナ(魚)	10		冷カラーピーマン	15		みりん	1	
						マヨネーズ(エッグケア)	10		干しにんじん	2		冷青ねぎ	3	
						塩	0.2		きゅうり	15	3輪			
						こしょう	0.02		イタリアンドレッシング	8		すこやかふりかけのり(魚)	1	

