

2024年(令和6年)6月分 学校給食献立表(中学校)第2地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食食物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	3日・月	4日・火	5日・水	6日・木	7日・金	10日・月	11日・火	12日・水	13日・木	14日・金
献立名	米飯 牛乳 麻婆豆腐 ひじきサラダ	米飯 牛乳 ◇えびとレタスのスープ なすと豚肉の味噌煮 豆腐煮	コッペパン 牛乳 ミネストローネ ごぼうのごまサラダ	米飯 牛乳 豚じゃが煮 はりはりサラダ	コッペパン 牛乳 ◇わかめと卵のスープ 鰾と大豆の香りとえ りんごゼリー	米飯 牛乳 春雨汁 さびなごのカレー揚げ おくらとえのきの煮びたし	米飯 牛乳 具汁 穴子の甘辛煮 野菜菜汁庵	コッペパン 牛乳 にんじんのポタージュ さば缶のトマト煮込み 桃ヨーグルト	米飯 牛乳 ◇高野豆腐とふの卵とじ 切り干し大根の煮物 じゃこビーマン	コッペパン 牛乳 ◇卵スープ ポークビーンズ
材料名および使用量 (g)	合いびきミンチ 30 酒 150 たまねぎ 45 にんじん 25 干ししいたけ 0.8 ねぎ 2 しょうが 1.5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 みそ 7 本みりん 0.5 綿実油 1 ごま油 1 でんぶ 1.5 トウバンジャン 0.6 塩 0.5 水 20 ひじき(乾燥) 1.5 うすくちしょうゆ 0.5 ツナ(オイル漬け) 10 にんじん 10 キャベツ 30 塩 0.1 うすくちしょうゆ 2 酢 0.2 砂糖 1 綿実油 1	はるさめ 8 えび 20 酒 0.5 にんじん 10 レタス 20 たまねぎ 25 干ししいたけ 0.4 うすくちしょうゆ 4 塩 0.2 こしょう 0.02 けずり節 3 水 160 なす 50 豚肉 20 酒 0.5 綿実油 0.5 にんじん 20 ピーマン 10 しょうが 0.5 みそ 3 砂糖 1.5 本みりん 0.5 こいくちしょうゆ 0.5 いり大豆 7 砂糖 2 水 1.5 砂糖 1	マカロニ 8 いんげんまめ(乾燥) 7 豚肉 15 調理ワイン 0.5 たまねぎ 30 じゃがいも 25 キャベツ 20 セロリ 10 トマト 10 トマトビュレ 10 ケチャップ 10 ごまかつソース 12 スープベース 0.5 オリーブオイル 2 塩 0.8 こしょう 0.03 水 120 ごぼう 30 鶏肉(ささみ) 25 調理ワイン 1 きゅうり 15 にんじん 5 酢 0.5 うすくちしょうゆ 2 砂糖 1 すりごま 1	豚肉 35 酒 1 糸こんにやく 40 じゃがいも 110 たまねぎ 50 にんじん 25 さんどまめ 5 綿実油 1 砂糖 3.5 こいくちしょうゆ 5 うすくちしょうゆ 3 本みりん 1 けずり節 50 切り干し大根 4 きゅうり 20 塩 0.1 しらすばし 5 酒 0.5 でんぶ 0.3 大豆(乾燥) 2 ごま油 1 うすくちしょうゆ 0.7 砂糖 1.5 すりごま 1	わかめ(塩蔵) 5 卵 35 たまねぎ 35 にんじん 15 キャベツ 10 もやし 2 干ししいたけ 0.4 ねぎ 2 うすくちしょうゆ 0.2 塩 1 こしょう 0.02 でんぶ 1 ごま油 0.5 けずり節 3 水 150 あじ 40 しょうが 1 こいくちしょうゆ 1.5 カレー粉 7 でんぶ 1 大豆(乾燥) 6 ごま油 6 オクラ 10 えのきたけ 10 酒 0.5 こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 5 かつお節 1 りんごジュース 4 砂糖 5 アガー 1.5 ワイン(白) 1 水 35	はるさめ 8 鶏肉 20 じゃがいも 0.5 たまねぎ 15 にんじん 25 キャベツ 10 もやし 10 干ししいたけ 0.4 ねぎ 2 いりこ 3 酒 0.1 水 150 さびなご 40 調理ワイン 1 にんじん 0.1 カレー粉 0.6 でんぶ 6 コン油 6 オクラ 10 えのきたけ 20 酒 0.5 こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 5 かつお節 1	大豆(乾燥) 12 うす揚げ 5 いんげんまめ(乾燥) 0.5 にんじん 35 じゃがいも 20 たまねぎ 10 にんじん 15 キャベツ 40 もやし 40 みそ 14 いりこ 3 酒 0.1 水 150 焼きたなご 20 ごぼう 30 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 酒 1 にんじん 5 たまねぎ 25 大豆(乾燥) 10 綿実油 1 ケチャップ 5 トマトビュレ 5 砂糖 0.3 塩 0.3 こしょう 0.02 水 5 白桃(シロップ漬け) 20 ヨーグルト 50 砂糖 0.1	鶏肉 20 調理ワイン 0.5 いんげんまめ(乾燥) 4 にんじん 10 じゃがいも 20 たまねぎ 20 にんじん 15 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3 パセリ 4 塩 0.3 でんぶ 1 けずり節 2 水 160 さば(オイル漬け) 20 にんじん 15 たまねぎ 10 大豆(乾燥) 0.5 綿実油 1 ケチャップ 3 酒 1 本みりん 0.5 だし汁 15 こしょう 0.3 塩 0.1 水 5 さば(オイル漬け) 20 にんじん 15 たまねぎ 25 大豆(乾燥) 10 綿実油 0.5 ケチャップ 1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20 しらすばし 3 ごま油 0.3 綿実油 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 切り干し大根 6 大豆(乾燥) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 にんじん 15 綿実油 0.5 砂糖 1 ケチャップ 5 酒 0.5 本みりん 0.5 ごま油 0.5 だし汁 15 ピーマン 20		

○…赤色の食品 (おもに体をつくるものとなる食品) □…黄色の食品 (おもにエネルギーのもとになる食品) △…緑色の食品 (おもに体の調子を整えるものとなる食品) ※上記材料は、天候等により急きょ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー 698kcal たんぱく しつ 25.9g