

児(中)

小B2 基本食 5月 材料表示献立表

令和6年

山形市学校給食センター

	20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)		31日(金)			
	牛乳	206乳	牛乳	206乳	牛乳	206乳	牛乳	206乳	牛乳	206乳	牛乳	206乳	牛乳	206乳	牛乳	206乳	牛乳	206乳	牛乳	206乳		
こんだて	牛乳 ごはん みそけんちん汁 さばごまみりん焼き おかひじきのおひたし		牛乳 ごはん すまし汁 れんこんとえび寄せ揚げ 豚肉と野菜のみそ炒め		牛乳 ごはん わらび汁 ひれカツソースかけ 野菜の磯香あえ		牛乳 ごはん えび団子のスープ 春巻 ルーローハン		牛乳 ごはん 牛肉とたけのこの煮物 厚焼たまご 海草サラダ 和風ゆずドレッシング		牛乳 ごはん キャベツのみそ汁 いわしオレンジ煮 肉じゃが		牛乳 ごはん ハヤシチュー 焼きかまチーズ わかめサラダ 青じそドレッシング		牛乳 ごはん 庄内ふのみそ汁 メンチカツソースかけ 野菜のごまあえ		牛乳 ごはん にらたま汁 さわら梅みそ焼き ふきの炒り煮		牛乳 市産小麦コッペパン グリーンスープ とり肉スパイス揚げ 野菜サラダ 玉ねぎドレッシング			
こんだてのさいりょう	ごはん	80	ごはん	80	ごはん	80	ごはん	80	ごはん	80	ごはん	80	ごはん	80	ごはん	80	ごはん	80	市産小麦コッペパン4.5月	82	乳	
	豚上肉	8	とり肉	6	豚上肉	8	(冷)えび団子	24	牛中肉	8	キャベツ	30	(冷)牛肉	16	カット庄内麩	1.8	とり肉	8	とり肉	8		
	木綿豆腐	25	かまぼこ	8	生揚げ	20	マロニー	3	(冷)牛肉	16	油揚げ	3	じゃがいも	30	木綿豆腐	25	木綿豆腐	25	(冷)グリーンピースピューレー	15		
	油揚げ	3	木綿豆腐	20	みず(袋)	12	チンゲンサイ	8	つきこんにやく	40	玉ねぎ	10	(冷)グリーンピース	2	しめじ 生	15	鶏卵 全卵 生	20	(冷)グリーンピース	3	卵	
	大根葉	8	にんじん	5	わらび(袋)	6	にんじん	5	(冷)さやいんげん	6	(乾)わかめ	0.2	ダイストマトカット(袋)	15	ねぎ	15	にら	5	じゃがいも	20		
	小松菜	8	みつば	3	しめじ 生	8	キャベツ	20	にんじん	17	煮干し	0.8	にんじん	15	煮干し	0.8	にんじん	10	にんじん	15		
	白菜	15	えのきたけ 生	5	ねぎ	8	スープストック中華用	0.5	たけのこ(生)	47	鰹厚削	0.9	玉ねぎ	45	鰹厚削	0.9	鰹厚削	0.9	玉ねぎ	30		
	和風だしの素#100	0.2	鰹厚削	0.9	和風だしの素#100	0.2	無塩がらホーク&チキン	1.5	玉ねぎ	32	みそ	9	油	0.3	みそ	9	塩 食塩	0.8	牛乳(調理用)	20	乳	
	みそ	9	塩 食塩	0.7	みそ	9	塩 食塩	0.4	上白糖	0.8	赤ワイン	1	ウスターソース	0.8	しょうゆ	3.5	しょうゆ	3.5	生クリーム	3	乳	
	サバごまみりん漬40g	40	しょうゆ	1.7	しょうゆ	1.5	しょうゆ	1.5	和風だしの素#100	0.5	いわしオレンジ煮40g	40	油	5	ポークミンチカツ	50	でんぷん	1.1	脱脂粉乳	3	乳	
	キャベツ	45	れんこんとえび寄せ揚げ50	50	ヒレカツ	40	国産春巻	50	しょうゆ	8	みりん 本みりん	0.8	ハヤシフレーク	13	ウスターソース	1.5	さわか梅味噌漬40g	40	スープストック	0.6		
	おかひじき	3	油	5	油	4	油	5	みりん 本みりん	0.8	豚上肉	13	デミグラスソース	8	塩 食塩	0.1	ほうれん草	15	油	0.3		
	しょうゆ	2.5	厚焼たまご45g	45	みりん 本みりん	0.8	厚焼たまご45g	45	卵	12	じゃがいも	45	塩 食塩	0.1	ほうれん草	15	さつま揚げ(角)	10	塩 食塩	0.37		
			にんじん	12	玉ねぎ	15	玉ねぎ	15	キャベツ	20	(冷)むき枝豆	3	焼蒲チーズ	40	乳	キャベツ	45	つきこんにやく	15	こしょう	0.05	
			にんじん	6	もやし	35	もやし	35	きゅうり	15	酒	0.4	キャベツ	35	上白糖	1.2	上白糖	1.2	ふき(袋)	25		
			キャベツ	30	素干風焼のり	0.5	たけのこ(缶)	15	(乾)海草	1	上白糖	0.2	きゅうり	20	黒すりごま	2	しょうゆ	3.7	にんじん	3	フィレオチキン40g	40
			玉ねぎ	25	しょうゆ	2.7	干しいたけスライス	0.3	ねぎ	7	和風だしの素#100	0.4	(乾)わかめ	0.3	油	0.5	油	0.5	油	4		
			みりん 本みりん	1	ねぎ	7	ねぎ	7	しょうが	0.5	SSK和風ゆずドレッシング	10	しょうゆ	3	上白糖	0.4	上白糖	0.4	酒	0.9	キャベツ	45
			みそ	3	しょうが	0.5	しょうが	0.5	上白糖	1					酒	0.9	酒	0.9	にんじん	3		
			しょうゆ	2	上白糖	1	上白糖	1	オイスターソース	1					しょうゆ	2.4	しょうゆ	2.4	(冷)粒コーン	10		
		油	0.5	オイスターソース	1	オイスターソース	1	しょうゆ	4													
		塩 食塩	0.1	しょうゆ	4	しょうゆ	4	酒	1													
		でんぷん	1	酒	1	酒	1	酢	0.5													
				酢	0.5	酢	0.5	でんぷん	1													
				でんぷん	1	でんぷん	1															
エネルギー	637		640		612		678		621		603		659		671		601		683			
たんぱく質	24.7		25.5		25.1		22.7		23.9		25.0		22.8		23.6		27.4		27.9			