児（中）

小B2 基本食　　5 月 材料表示献立表

令和7年　　山形市学校給食センター

	1日(木)	2日(金)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	19日(月)
こんだて	牛乳 ごはん ワンタンスープ ししゃもフライ（1尾） 野菜のオイスターソース炒め	牛乳 ごはん とりごぼう汁 豚肉みそ焼き 華風ひたし	牛乳 ごはん 豚汁 ホキフライソースかけ 野菜の塩昆布あえ	牛乳 ごはん わかめのみそ汁 とり照焼き ひじきの炒め煮	牛乳 ごはん もやしのみそ汁 肉だんご（2個） わらびの煮物	牛乳 たけのこごはん 庄内ふのすまし汁 かつおフライ 菜の花のあえもの かしわもち	牛乳 ごはん チキンカレー オムレツ ゆでブロッコリー ごまドレッシング	牛乳 ごはん 蛋花湯（タンホワタン） ぎょうざ 中華サラダ ふりかけ（おかか）	牛乳 ごはん もうそう汁 あじフライソースかけ 五目煮	牛乳 市産小麦コッペパン 春キャベツのスープ 白ごまフランクケチャップ ソースかけ マカロニサラダ	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
こんだてのざいりょう	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	牛乳 206 乳
	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	ごはん 80	たけのこごはん 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	ごはん 80
	にんじん 5	とり肉 10	豚上肉 10	凍り豆腐 4	カット庄内麩 2	かまぼこ 6	とり肉 8	とり肉 12	豚上肉 8	とり肉 6	豚上肉 8
	ねぎ 7	油揚げ 3	木綿豆腐 15	油揚げ 3	もやし 25	木綿豆腐 20	じゃがいも 35	鶏卵 全卵 生 20 卵	生揚げ 20	にんじん 5	木綿豆腐 25
	もやし 18	にんじん 5	油揚げ 2	玉ねぎ 15	ねぎ 8	カット庄内麩 1.2	(冷)グリンピース 3	ねぎ 5	たけのこ(缶) 18	キャベツ 20	油揚げ 3
	ワンタン 4	ごぼう 10	平こんにゃく 6	(乾)わかめ 0.5	煮干し 0.8	(乾)わかめ 0.2	にんじん 20	にんじん 10	えのきたけ 生 5	玉ねぎ 15	大根葉 6
	干ししいたけスライス 0.4	白菜 20	じゃがいも 15	煮干し 0.8	鰹厚削 0.9	鰹厚削 0.9	玉ねぎ 35	玉ねぎ 20	和風だしの素＃100 0.2	チンゲンサイ 3	小松菜 6
	(乾)わかめ 0.5	干ししいたけスライス 0.5	にんじん 5	鰹厚削 0.9	みそ 9	塩 食塩 0.7	油 0.8	(冷)クリームコーン 8	みそ 9	(冷)粒コーン 5	白菜 10
	スープストック中華用 0.4	酒 0.8	ねぎ 4	みそ 9		しょうゆ 1.6	脱脂粉乳 3 乳	(冷)粒コーン 7		スープストック 2	にんじん 5
	無塩がらポーク＆チキン 1	和風だしの素＃100 0.5	和風だしの素＃100 0.2				粉チーズ 1.5 乳	スープストック中華用 0.8	あじフライ40g 40	塩 食塩 0.6	和風だしの素＃100 0.2
	しょうゆ 2	塩 食塩 0.2	みそ 9	照焼チキン40g 40		かつおフライ40g 40	ウスターソース 0.8	塩 食塩 0.6	油 4	こしょう 0.02	みそ 9
	塩 食塩 0.4	しょうゆ 5			さつま揚げ（角） 8	油 4	おろしにんにく 0.3	こしょう 0.03	ウスターソース 1.5		
	こしょう 0.03		白身魚フライ（ホキ使用）40g 40	さつま揚げ（角） 7	つきこんにゃく 22		カレールウ 15	でんぷん 1.3		白ごま入りチキンスティック 40	サバごまみりん漬40g 40
		県産豚ロース味噌漬け 40	油 4	つきこんにゃく 10	にんじん 8	(冷)菜の花 10	カレー粉 0.1		じゃがいも 20	トマトピューレー 5	
	子持ちししゃもフライ 25		ウスターソース 1.5	にんじん 10	わらび(袋) 28	にんじん 5	塩 食塩 0.1	手造り餃子 30	平こんにゃく 12	三温糖 0.3	キャベツ 30
	油 2.5	キャベツ 20		国産芽ひじき 2.6	油 1	キャベツ 35			とり角切り 5	中濃ソース 2	もやし 15
		もやし 30	キャベツ 30	(冷)むき枝豆 3	上白糖 0.4	しょうゆ 2.5	プレーンオムレツ40g 40 卵	キャベツ 35	ごぼう 8	ケチャップ 3	おかひじき 4
	豚上肉 15	(乾)わかめ 0.4	もやし 20	油 1	酒 1			きゅうり 15	にんじん 8	油 0.3	しょうゆ 2.3
	にんじん 10	白いりごま 0.4	塩こんぶ（小） 1	上白糖 0.5	しょうゆ 4	かしわもち 30	(冷)ブロッコリー 45	(乾)わかめ 0.4	ちくわ 5	でんぷん 0.05	
	白菜 30	ごま油 1	しょうゆ 0.7	酒 1				ごま油 1	干ししいたけスライス 0.7		
	玉ねぎ 30	しょうゆ 2.8	ごま油 0.8	しょうゆ 3.5			焙煎ごまドレッシング（QP） 8	しょうゆ 2.8	しょうゆ 3.3	キャベツ 20	
	チンゲンサイ 5	洋辛子粉 0.1						上白糖 1	みりん 本みりん 0.4	にんじん 8	
	干ししいたけスライス 0.3							酢 2.8	上白糖 0.7	きゅうり 15	
	しょうが 0.5									マカロニ 5	
	ごま油 0.6							すこやかふりかけ（おかか） 2		マヨネーズSSK（1kg） 12 卵	
	上白糖 0.5									塩 食塩 0.15	
	オイスターソース 1.5									こしょう 0.01	
	酒 1										
	しょうゆ 4										
	でんぷん 1.3										
エネルギー	606	600	615	609	597	670	695	601	651	675	607
たんぱく質	20.4	23.2	22.1	27.9	20.0	26.1	21.8	21.2	24.8	23.7	26.2

児（中）

小B2 基本食　　5 月 材料表示献立表

令和7年　　山形市学校給食センター

	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)		
こんだて	牛乳 ごはん とり団子のスープ れんこんとえび寄せ揚げ 野菜のみそ炒め	牛乳 ごはん 山菜汁 ひれカツソースかけ 野菜の磯香あえ	牛乳 ごはん 卵スープ 春巻 ルーローハン	牛乳 ごはん キャベツのみそ汁 彩り厚焼たまご 牛肉とたけのこの煮物	牛乳 ごはん 生揚げのみそ汁 いわししょうが煮 ふきの炒り煮	牛乳 ごはん ハヤシシチュー 焼きかまチーズ わかめサラダ 和風ゆずドレッシング	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 肉じゃが	牛乳 市産小麦食パン グリーンスープ とり肉スパイス揚げ 野菜サラダドレッシングあえ いちごジャム		

こんだてのざいりょう

	20日(火)			21日(水)			22日(木)			23日(金)			26日(月)			27日(火)			28日(水)			29日(木)			30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
	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		市産小麦食パン	82	乳
	(冷)とり肉団子	25		豚上肉	8		とり肉	6		キャベツ	30		生揚げ	25		豚上肉	8		カット庄内麩	1.8		とり肉	5		とり肉	6	
	じゃがいも	25		生揚げ	20		玉ねぎ	10		カット庄内麩	1		豚上肉	8		じゃがいも	24		木綿豆腐	25		木綿豆腐	20		(冷)グリンピースピューレー	15	
	玉ねぎ	15		みず(袋)	8		鶏卵 全卵 生	20	卵	玉ねぎ	10		しめじ 生	8		(冷)グリンピース	3		えのきたけ 生	5		鶏卵 全卵 生	20	卵	(冷)グリンピース	3	
	にんじん	10		わらび(袋)	8		にんじん	10		(乾)わかめ	0.4		ねぎ	4		ダイストマトカット(袋)	16		ねぎ	5		にら	5		じゃがいも	20	
	スープストック中華用	1		しめじ 生	8		パセリ	0.5		煮干し	0.8		和風だしの素＃100	0.2		にんじん	15		煮干し	0.8		にんじん	10		にんじん	15	
	塩 食塩	0.4		ねぎ	5		干ししいたけスライス	0.5		鰹厚削	0.9		みそ	9		玉ねぎ	44		鰹厚削	0.9		鰹厚削	0.9		玉ねぎ	30	
	こしょう	0.02		和風だしの素＃100	0.2		スープストック	1		みそ	9					油	0.5		みそ	9		塩 食塩	0.8		牛乳(調理用)	20	乳
				みそ	9		塩 食塩	0.8					いわし生姜煮40g	40		赤ワイン	1					しょうゆ	3.5		生クリーム	3	乳
	れんこんとえび寄せ揚げ50	50					こしょう	0.03		彩り野菜のたまごやき	50	卵				ウスターソース	0.8		ポークミンチカツ	50		でんぷん	1.1		脱脂粉乳	3	乳
	油	5		ヒレカツ	40		でんぷん	0.6					さつま揚げ(角)	10		ハヤシフレーク	13		油	5					クリームポタージュ	7	乳
				油	4					牛中肉	5		つきこんにゃく	15		デミグラスソース	8		ウスターソース	1.5		さわら梅味噌漬40g	40		スープストック	0.6	
	豚上肉	8		ウスターソース	1.5		パリパリ野菜春巻	50		(冷)牛肉	7		ふき(袋)	25		塩 食塩	0.1								油	0.5	
	にんじん	6					油	5		つきこんにゃく	20		にんじん	3					ほうれん草	20		豚上肉	14		塩 食塩	0.2	
	キャベツ	43		ほうれん草	20					(冷)さやいんげん	3		油	1		焼蒲チーズ	40	乳	にんじん	5		じゃがいも	45		こしょう	0.05	
	玉ねぎ	33		もやし	35		豚挽肉	30		にんじん	9		上白糖	0.4					もやし	35		にんじん	12				
	みりん 本みりん	1		にんじん	3		玉ねぎ	20		たけのこ(缶)	25		酒	0.9		キャベツ	40		上白糖	1		玉ねぎ	15		フィレオチキン40g	40	
	みそ	3		素干風焼のり	0.4		たけのこ(缶)	15		玉ねぎ	16		しょうゆ	2.4		きゅうり	10		しょうゆ	3.2		(冷)むき枝豆	3		油	4	
	しょうゆ	2		しょうゆ	2.6		干ししいたけスライス	0.5		上白糖	0.4					(乾)わかめ	0.3		黒すりごま	2		酒	0.4				
	油	1					ねぎ	7		和風だしの素＃100	0.3											上白糖	0.2		キャベツ	35	
	塩 食塩	0.1					しょうが	0.5		しょうゆ	4					SSK和風ゆずドレッシング	10					和風だしの素＃100	0.4		きゅうり	10	
	でんぷん	1					上白糖	1		みりん 本みりん	0.4											しょうゆ	3		(冷)粒コーン	5	
							オイスターソース	1																	酢	2.5	
							しょうゆ	4																	上白糖	1	
							酒	1																	しょうゆ	1	
							酢	0.5																	塩 食塩	0.3	
							でんぷん	1																	油	1	
																									15GMNストロベリー	15	
エネルギー	682			611			758			635			586			654			662			649			695		
たんぱく質	24.5			25.0			24.5			22.8			24.6			21.1			23.2			29.4			27.4		