児（中）

小B2 基本食　　8 月 材料表示献立表

令和7年　　山形市学校給食センター

	25日(月)			26日(火)			27日(水)			28日(木)			29日(金)		
こんだて	牛乳 ごはん みそワンタンスープ チキンカツソースかけ 拌三糸(バンサンスー)			牛乳 ごはん ポークカレー えび入りパオズ お豆のサラダ			牛乳 ごはん 蛋花湯(タンホワタン) とり照焼き 華風ひたし			牛乳 ごはん 豚汁 さば昆布しょうゆ焼き 野菜のおかかあえ			牛乳 市産小麦食パン 野菜スープ ささみカツ マカロニナポリタン ブルーベリージャム		
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
	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
	豚上肉	10		豚上肉	10		とり肉	10		豚上肉	8		豚上肉	6	
	にんじん	5		じゃがいも	35		鶏卵　全卵　生	20	卵	木綿豆腐	15		(冷)かぼちゃダイスカット	10	
	ねぎ	8		(冷)グリンピース	3		ねぎ	6		油揚げ	2		にんじん	7	
	もやし	15		にんじん	20		にんじん	10		平こんにゃく	5		キャベツ	16	
	ワンタン	4		玉ねぎ	35		玉ねぎ	20		じゃがいも	15		玉ねぎ	10	
	干ししいたけスライス	0.4		油	0.8		(冷)クリームコーン	8		にんじん	5		スープストック	1	
	おろしにんにく	0.08		脱脂粉乳	3	乳	(冷)粒コーン	7		ごぼう	5		塩　食塩	0.7	
	スープストック中華用	0.25		粉チーズ	1.5	乳	スープストック中華用	0.8		ねぎ	5		こしょう	0.02	
	みそ	6.5		ウスターソース	0.8		塩　食塩	0.6		和風だしの素＃100	0.2				
	しょうゆ	0.25		おろしにんにく	0.3		こしょう	0.03		みそ	9		ささみカツ35g	35	
	ごま油	0.25		カレールウ	15		でんぷん	1.3					油	3.5	
	トウバンジャン	0.05		カレー粉	0.1					さば昆布醤油干し40g	40				
				塩　食塩	0.1		照焼チキン40g	40					(冷)ウインナースライス5mm	10	
	チキンカツ	40								キャベツ	30		トマトピューレー	12	
	油	4		海鮮パオズ(えび入り)	23		キャベツ	20		にんじん	5		玉ねぎ	25	
	ウスターソース	1.5					もやし	30		もやし	15		ピーマン	3	
				キャベツ	40		(乾)わかめ	0.4		かつお　削り節	0.2		マカロニスピラーレ	8	
	きゅうり	18		にんじん	3		白いりごま	0.4		しょうゆ	2.3		ケチャップ	9	
	キャベツ	18		(冷)県産むき豆	5		ごま油	1					塩　食塩	0.05	
	はるさめ(10cmカット)	4		酢	2.5		しょうゆ	2.8					こしょう	0.02	
	にんじん	4		上白糖	1		洋辛子粉	0.1							
	ごま油	1.2		しょうゆ	0.5								ブルーベリージャム	15	
	上白糖	1.5		塩　食塩	0.25										
	しょうゆ	3		油	1										
	酢	2.8		こしょう	0.01										
	洋辛子粉	0.1													
エネルギー	619			675			615			639			647		
たんぱく質	23.3			21.3			27.1			24.0			24.9		

児（中）

小B2 基本食　　8 月 材料表示献立表

令和7年　　山形市学校給食センター

こんだて											
こんだてのざいりょう											
エネルギー											
たんぱく質											