

小B2 基本食 9 月 材料表示献立表

令和7年

山形市学校給食センター

17日(水)			18日(木)			19日(金)			22日(月)			24日(水)			25日(木)			26日(金)			29日(月)			30日(火)										
こ ん だ て	牛乳 ごはん 庄内ふのみそ汁 さばごまみりん焼き ひじきの炒め煮			牛乳 ごはん かきたま汁 ハンバーグ照焼きソース 野菜のおかかあえ			牛乳 市産小麦食パン ジュリエンスープ コロッケソースかけ ラタトゥイユ アブリコットジャム			牛乳 ごはん なすのみそ汁 豚肉しょうが焼き キャベツとわかめのごま酢あえ			牛乳 ごはん 華風スープ チキンみそカツ さわやかサラダ ぶどう(2粒)			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 さつま汁 たこメンチ カレーきんぴら			牛乳 ごはん ハヤシシチュー 厚焼たまご 野菜サラダドレッシングあえ			牛乳 ごはん キムチスープ 春巻 チャブチェ									
	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 の ざ い り ょう	ごはん	80		ごはん	80		市産小麦食パン	82	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								
	カット庄内麩	1.8		とり肉	5		とり肉	6		なす	20		とり肉	10		キャベツ	30		とり肉	12		とり肉	10		木綿豆腐	20								
	木綿豆腐	25		木綿豆腐	20		にんじん	7		玉ねぎ	20		木綿豆腐	15		油揚げ	3		平こんにやく	10		じゃがいも	24		キャベツ	15								
	しめじ 生	8		鶏卵 全卵 生	20	卵	キャベツ	20		油揚げ	3		マロニー	3		玉ねぎ	10		じゃがいも	15		(冷)グリンピース	3		にんじん	5								
	ねぎ	5		にんじん	10		玉ねぎ	15		ねぎ	5		チンゲンサイ	5		(乾)わかめ	0.4		にんじん	10		ダイストマトカット(袋)	16		えのきたけ 生	3								
	煮干し	0.8		みつば	2		スープストック	2		煮干し	0.8		にんじん	5		煮干し	0.8		ごぼう	5		にんじん	15		ねぎ	6								
	鰹厚削	0.9		鰹厚削	0.9		塩 食塩	0.6		鰹厚削	0.9		ねぎ	6		鰹厚削	0.9		大根	10		玉ねぎ	44		国産白菜刻みキムチ	6								
	みそ	9		塩 食塩	0.7		こしょう	0.02		みそ	9		もやし	10		みそ	9		ねぎ	5		油	0.5		おろしにんにく	0.08								
	サバごまみりん漬40g	40		しょうゆ	1								干しいたけスライス	0.5				和風だしの素#100	0.2		赤ワイン	1		スープストック中華用	0.25									
				でんぶん	0.6		県産豚肉のコロッケ40(数×10g)	40		県産豚肉のコース生姜焼き	40		ごま油	0.1		いわしオレンジ煮40g	40		みそ	9		ウスターソース	0.8		みそ	6.5								
				油	4								塩 食塩	0.4								ハヤシフレーク	13											
	さつま揚げ(角)	7		県産鶏肉と豚肉のハンバーグ50	50		ウスターソース	1.5		キャベツ	25		こしょう	0.03		豚上肉	15		カミカミタコメンチ40	40		デミグラスソース	8		バリバリ野菜春巻	50								
	つきこんにやく	10		しょうゆ	3.5					きゅうり	15		しょうゆ	1.5		じゃがいも	45		油	4		塩 食塩	0.1		油	5								
	にんじん	10		上白糖	3.4		(冷)ウインナースライス5mm	6		もやし	10		スープストック中華用	0.8		にんじん	12																	
	国産芽ひじき	2.6		みりん 本みりん	1.8		玉ねぎ	20		(乾)わかめ	0.3		無塩がらポーク&チキン	1		玉ねぎ	15		にんじん	20		厚焼たまご45g	45	卵	豚上肉	14								
	(冷)むき枝豆	3		でんぶん	0.7		なす	20		上白糖	0.8		でんぶん	0.3		(冷)むき枝豆	3		ごぼう	30					糸豆はるさめ(5cmカット)	5								
	油	0.8		水	5		(冷)3色パプリカスライス	6		ごま油	1					酒	0.4		さつま揚げ(角)	5		キャベツ	35		玉ねぎ	14								
	上白糖	0.5					(冷)ブロッコリーダイスカット	6		しょうゆ	2.8		チキン味噌カツ	50		上白糖	0.2		(冷)さやいんげん	2		きゅうり	10		たけのこ(缶)	8								
	酒	1		キャベツ	30		ダイストマトカット(袋)	12		酢	3		油	5		和風だしの素#100	0.4		油	1		(冷)粒コーン	5		にんじん	5								
	しょうゆ	3.5		もやし	15		おろしにんにく	0.15								しょうゆ	3		上白糖	0.6		酢	2.5		ピーマン	4								
				にんじん	5		油	0.2					きゅうり	12				みりん 本みりん	0.4		上白糖	1		もやし	12									
				かつお 削り節	0.2		ケチャップ	2					キャベツ	25				しょうゆ	3.5		しょうゆ	0.5		干しいたけスライス	0.4									
				しょうゆ	2.3		上白糖	0.2					はるさめ(10cmカット)	4					塩 食塩	0.25		しょうが	0.3		しょうが	0.3								
							スープストック	0.15					にんじん	4								油	1		おろしにんにく	0.3								
							塩 食塩	0.15					ごま油	1.5								こしょう	0.01		酒	1								
													上白糖	1.5											上白糖	0.5								
							15Gアブリコット	15					しょうゆ	3											しょうゆ	3								
													酢	1.4											塩 食塩	0.2								
													ポッカレモン	1.4											みりん 本みりん	0.5								
																									スープストック中華用	0.2								
																									ごま油	0.8								
																									でんぶん	0.4								