日付	令和7年09月 献立名	児島K		予定献立表				児島学校給食	共同調理場K
		主に体の組織を作る		主に体の調子を整える		主にエネルギーとなる		その他	エネルギー(kcal)
1য	ごはん	1群 Oさば O油揚げ	2群	3群 ○にんじん ○	4群 ○キャベツ ○たまねぎ ○	5群	6群	〇食塩 〇しょうゆ 〇米酢 〇煮干し(だ	たんぱく質(g)
8/27 (水)	牛乳 さばの塩焼き ひじきとちりめんの酢の物 えのきたけのみそ汁	〇中みそ 〇白みそ	じき OLらす 干し 小	ねぎ	えのきたけ	白糖 Oじゃが いも		いる水	697 31
28 (木)	ごはん 牛乳 豚肉の竜田揚げ	○豚肉もも角切り ○豆腐	〇牛乳	○にんじん ○ ねぎ	〇しょうが 〇切干しだいこ ん 〇りょくとうもやし 〇 きゅうり 〇たまねぎ 〇し めじ	〇精白米 〇で ん粉 〇上白糖	〇油	○酒 ○しょうゆ ○洋からし 粉 ○米酢 ○食塩 ○うすくちしょうゆ ○削りぶし(だ し) ○だし昆布(だし用) ○水	746
29	豆腐のすまし汁	〇牛肉スライス	藻ミックス 〇		〇にんにく 〇しょうが 〇 たまねぎ 〇キャベツ	○精白米 ○ じゃがいも ○	〇サラダ油 〇ごま油	〇食塩 Oこしょう 白 Oカレー粉 Oしょ うゆ Oチキンスープ Oカレールウ Oウ	31.9 734
金(金)	海藻サラダ		しらす干し 小	凍 〇こまつな		上白糖		スターソース 〇ケチャップ 〇水 〇米酢	26.3
9/1 (月)	ごはん 牛乳 いかの照り焼き 金平っ酢 なすのみそ汁	○いか切身 ○さつ ま揚げ ○冷凍豆腐 ○油揚げ ○中みそ ○白みそ		〇にんじん 〇 冷凍さやいんげ ん 〇ねぎ	〇洗いごぼう 〇たまねぎ 〇なす	〇精白米 〇上 白糖 〇つきこ んにゃく	〇サラダ油	〇みりん Oしょうゆ O酒 O米酢 O煮 干し(だし) O水	668 30.4
2 (火)	パン 牛乳 ホキフライ ボイルキャベツ 野菜スープ	〇ホキフライ 〇 ベーコン	○牛乳	Oにんじん O パセリ	〇キャベツ 〇たまねぎ 〇 ホールコーン 冷凍 〇レタ ス		O油	○/ンエッグタルタルソース ○食塩 ○こ しょう 白 ○しょうゆ ○チキンブイヨン ○ 水	678 29.1
3 (水)	ごはん 牛乳 肉野菜炒め キムチスープ	○豚肉もも ○若鶏 肉 むね きざみ ○ 豆腐	〇牛乳	〇にんじん 〇 青ピーマン 〇 チンゲンサイ	○たまねぎ ○キャベツ ○ 白ねぎ ○すりおろしりんご ○しょうが ○にんにく ○ はくさい キムチ			〇みりん Oしょうゆ 〇チキンスープ 〇 食塩 Oこしょう 白 〇水	681 31.3
4	ぶっかけうどん 牛乳 ちくわのいそべ揚げ	○ちくわの磯辺揚げ 30g	〇牛乳 〇刻 み昆布	〇ねぎ 〇にん じん 〇こまつな	〇乾しいたけスライス 〇 しょうが 〇たまねぎ 〇切 干しだいこん	〇学校給食用う どん 〇上白糖	〇油	○みりん ○しょうゆ ○削りぶし(だし) ○ だし昆布(だし用) ○水 ○米酢	766
(木)	切干大根の酢の物	〇牛肉ミンチ 〇豚	○井司	Oにんじん O	Oなす ○乾しいたけスライ		O#=6;#	Oトウバンジャン Oしょうゆ Oオイスター	24.6
5 (金)	ごはん 牛乳 マーボーなす ばんさんすう ゆずレモンゼリー	の十ペミンテ O版 肉ももミンチ O大豆 ひき肉 O豆腐 O 赤みそ Oロースハ ムチ切り	O+31	ねぎ	ス Oたけのこ ゆで Oた まねぎ Oキャベツ Oきゅうり	白糖 〇でん粉	〇プま油	ソース 〇洋からし 粉 〇米酢	741 30.6
8	みそ豚丼 牛乳 茎わかめの酢の物		〇牛乳 〇塩 蔵くきわかめ	〇にんじん 〇 青ピーマン	〇にんにく 〇しょうが 〇 なす 〇たまねぎ 〇キャベ ツ 〇白ねぎ 〇きゅうり	ク 日 特白米 〇上 白糖 〇でん粉	〇ごま油	○酒 ○みりん ○しょうゆ ○米酢	709
(月)			0.1 %	01-1181	Oりょくとうもやし		011-67		30.2
9 (火)	パン 牛乳 チリコンカン 寒天サラダ	〇だいず 〇ひよこ 豆水煮 〇牛肉ミン チ 〇豚肉ももミンチ 〇ベーコン	〇年乳 〇サ ラダ用糸寒天 〇角チーズ	〇にんじん 〇 グリンピース 冷 凍 〇ダイストマ ト	○たまねぎ ○マッシュルー ム レトルト ○きゅうり ○ キャベツ	・ 〇コッペパン 〇上白糖	〇サラダ油	○食塩 ○こしょう 白 ○スープストック ○ローリエ ○ケチャップ ○ピューレー ○ ウスターソース ○チリパウダー ○赤ワイ ン ○水 ○しょうゆ ○米酢	721 34.8
	角チーズ ごはん	Oさわら Oだいず	〇牛乳	Oこまつな O	〇白ねぎ 〇にんにく 〇	〇精白米 〇上		〇食塩 〇しょうゆ 〇みりん 〇米酢 〇	
10 (水)	牛乳 さわらの薬味ソースかけ キャベツの大豆あえ 夏野菜のみそ汁	ダイス ○油揚げ ○中みそ ○赤みそ		にんじん 〇か ぽちゃ 〇ねぎ	しょうが 〇キャベツ 〇りょ くとうもやし 〇たまねぎ 〇 なす			煮干し(だし) 〇水	687 31.7
	ごはん 牛乳	○豚肉もも	〇牛乳	〇にんじん 〇 冷凍さやいんげ	○たまねぎ ○きゅうり ○ キャベツ ○ねり梅 ○冷凍	〇精白米 〇	〇サラダ油	○酒 ○みりん ○しょうゆ	704
11 (木)	肉じゃが きゅうりの梅肉あえ 冷凍みかん			λ	みかん	糸こんにゃく ○ 上白糖			27.2
12 (金)	玄米入りごはん 牛乳 いわしのみりん干し 小松菜のあえ物 豚汁	Oいわしのみりん干 し O豚肉もも O中 みそ O赤みそ	〇牛乳	Oこまつな ○ にんじん	〇キャベツ 〇たまねぎ 〇 洗いごぼう 〇えのきたけ 〇白ねぎ	びアルファー化 玄米 〇精白米 〇上白糖 〇つ きこんにゃく		〇しょうゆ 〇煮干し(だし) 〇水	705 37.5
16	パン 牛乳 あじのトマトソースかけ	〇あじ 切身 〇若 鶏肉 むね きざみ	〇牛乳	〇ダイストマト 〇青ピーマン 〇にんじん	○たまねぎ ○セロリー ○ にんにく ○冬瓜 ○しめじ		〇油 〇サ ラダ油	〇食塩 Oこしょう 白 Oしょうゆ Oチキ ンブイヨン O水	709
(火)	粉ふきいも 冬瓜スープ			01270270		262.0.0			34.9
17 (zk)	ごはん 十乳 若鶏の塩こうじ焼き 野菜のレモン酢あえ	○若鶏肉もも カツ 用 ○冷凍豆腐 ○ 中みそ ○赤みそ	〇牛乳 〇 カットわかめ	〇にんじん 〇 こまつな 〇ね ぎ	〇キャベツ 〇レモン 果汁 〇だいこん 〇たまねぎ	〇精白米 〇塩 こうじ 〇上白 糖		Oしょうゆ ○食塩 ○米酢 ○煮干し(だ し) ○水	680
(7,17)	大根のみそ汁								28.8
18 (木)	なすのボローニャスパゲティ 牛乳 ハムサラダ	〇牛肉ミンチ 〇豚 肉ももミンチ 〇大豆 ひき肉(鉄強化) 〇 ロースハム千切り	〇牛乳	〇にんじん 〇 グリンピース 冷 凍	〇にんにく 〇たまねぎ 〇 なす 〇キャベツ 〇きゅう り 〇ホールコーン 冷凍		〇サラダ油	〇ローリェ 〇赤ワイン 〇食塩 〇こしょう 白 〇ケチャップ 〇ピューレー 〇ウス ターソース 〇デミグラスソース 〇ハヤシ ルウ 〇チキンスープ 〇水 〇米酢	787 36.3
19 (金)	ビビンバ 牛乳 わかめスープ 冷凍黄桃	○牛肉もも細切り ○赤みそ ○豆腐	〇牛乳 〇 カットわかめ	○にんじん ○ こまつな ○ね ぎ	○りょくとうもやし ○ぜんまい 水煮 ○にんにく ○ しょうが ○たまねぎ ○生 しいたけ ○冷凍 黄桃	日本 日	〇ごま油	Oしょうゆ O酒 Oトウバンジャン Oみり ん O米酢 O食塩 Oこしょう 白 Oスー プストック Oチキンスープ O水	727 30.6
	キーマカレー 牛乳	〇豚肉ももミンチ 〇 牛肉ミンチ 〇ひよこ	〇牛乳	〇にんじん 〇 青ピーマン	Oしょうが Oにんにく O たまねぎ Oなす Oきゅう	〇精白米	〇サラダ油	〇赤ワイン 〇食塩 〇こしょう 白 〇ロー リエ 〇ガラムマサラ 〇ターメリック 〇カ	754
22 (月)	コールスローサラダ	豆粗挽き 〇大豆ひ き肉			り 〇キャベツ 〇ホール コーン 冷凍			レー粉 〇デミグラスソース 〇ケチャップ 〇ウスターソース 〇カレールウ 〇水 〇 フレンチドレッシング	27.4
24 (水)	ごはん 牛乳 とんかつ チンゲンサイのあえ物	〇白みそ 〇中みそ	〇牛乳 〇しらす干し 小	○チンゲンサイ ○にんじん ○ にら	○キャベツ ○たまねぎ ○ えのきたけ	〇精白米 〇上 白糖 〇じゃが いも		○豚カツ 冷凍 ○ケチャップ ○ウスター ソース ○赤ワイン ○水 ○しょうゆ ○煮 干し(だし)	738 23.1
	じゃがいものみそ汁 ごはん	Oさんましょうが煮	〇牛乳	Oこまつな OL	Oキャベツ Oりょくとうもや	〇精白米 〇つ	〇ごま油	○しょうゆ ○食塩 ○削りぶし(だし) ○	
25 (木)	牛乳 さんまのしょうが煮 ゆかりあえ 五目汁	〇若鶏肉 むね き ざみ 〇油揚げ		そご飯の素 〇 にんじん 〇ね ぎ	し 〇洗いごぼう 〇はくさ い 〇しょうが	きこんにゃく		だし昆布(だし用) 〇水	707 28.4
	ごはん	〇若鶏肉むね カツ 用 〇豆腐	〇牛乳 〇ひ じき Oしらす	○にんじん ○ ねぎ	○キャベツ ○たまねぎ ○ えのきたけ	〇精白米 〇で ん粉 〇米粉	〇油 Oご ま油	○みりん ○しょうゆ ○カレー粉 ○水 ○ 米酢 ○食塩 ○うすくちしょうゆ ○だし昆	734
26 (金)	若鶏の甘辛 ひじき入り酢の物 えのきたけのすまし汁		干し 小 〇 カットわかめ			〇上白糖		布(だし用) 〇削りぶし(だし)	32.8
29 (月)	ごはん 牛乳 ままかりの酢漬け 切干大根の煮付け	〇さつま揚げ 〇油 揚げ 〇冷凍豆腐 〇赤みそ 〇中みそ	まかり粉付き	〇にんじん 〇 むきえだまめ 冷凍 〇ねぎ	〇しょうが 〇切干しだいこ ん 〇たまねぎ 〇しめじ	〇精白米 〇上 白糖	〇油 〇サ ラダ油	〇しょうゆ 〇米酢 〇みりん 〇水 〇煮 干し(だし)	752 29.6
H	豆腐のみそ汁パン	〇まぐろ 水煮 〇	〇牛乳	Oにんじん O	〇キャベツ Oきゅうり O		○油 ○ご	〇しょうゆ 〇食塩 〇米酢 〇チキンブイ	
30 (火)	牛乳 コロッケ ツナサラダ コンソメスープ	ベーコン 〇レンズ 豆 水煮		かぼちゃコロッケ 60g	たまねぎ 〇だいこん 〇セ ロリー	〇上白糖	ま油	ヨン 〇こしょう 白 〇ス一プストック 〇水	754 26.1
	i .			i .	i .		1	1	