令和7年05月 中央A 予定献立表 倉敷中央学校給食共同調理場A 食品の主なはたらき T 本 ルギー()。 献立名 盛り付け方 付 エネルギーのもとになる 体をつくるもとになる 体の調子を整えるもとになる その他 たんぱく音(ず 〇精白米 〇なたね油 〇牛乳 〇豚肉もも 〇赤 〇上白糖 〇でん粉 〇 みそ 〇ベーコン 〇豆腐 ごま油 Oにんにく Oしょうが Oキャベツ O O酒 Oしょうゆ Oトウバンジ たまねぎ Oにんじん Oたけのこ ゆで ン Oテンメンジャン O食塩 O青ピーマン O白ねぎ Oきくらげスラ Oこしょう 白 Oチキンスープ 642 牛乳 中華 スープ ホイコーロー (木) ハーゴ 中華ス・ ープ ( はし 27.1 Oにんじん O洗いごぼう Oたけのこ づけん 牛乳 ○精白米 ○なたね油 〇牛乳 〇若鶏肉 むね ○酒 ○みりん\* ○しょうゆ ○水 ○米酢 こはん 筑前煮 チンゲンサイの<u>あえ物</u> ○にんじん ○赤いとはす ○だけのに ゆで ○冷凍さやいんげん ○キャベツ ○チンゲンサイ ○りょくとうもやし ○甘 夏かん 655 Oこんにゃく Oじゃがい きざみ Oだいず O角切 も O上白糖 り昆布 Oちくわ ごはん 筑前煮 サンケン・、 甘夏かん **はし** あえ物 29 〇コッペパン 〇なたね 油 〇じゃがいも 〇上 白糖 〇オリーブ油 〇牛乳 〇だいず 〇ベー コン 〇若鶏肉 むね きざ み 〇まぐろ 水煮 〇海 〇にんじん 〇たまねぎ 〇マッシュ ルーム レトルト 〇キャベツ 〇ピュー レー 〇こまつな 〇りょくとうもやし 〇 〇ローリエ 〇赤ワイン 〇食塩 〇こしょう 白 〇ケチャップ 〇 ウスターソース 〇水 〇しょう ハン 牛乳 チキンビー ツナサラダ 688 ーンズ チキン ビーンズ パン サラダ (水) 藻ミックス ホールコーン 冷凍 の米酢 33 6 〇牛乳 〇ホキ角切り 〇 冷凍ミニ厚揚げ 〇中みそ 〇白みそ 〇キャベツ 〇こまつな 〇りょくとうもや 〇食塩 〇こしょう 白 〇粉茶 し 〇しそご飯の素 〇にんじん 〇たま 〇しょうゆ 〇煮干し(だし) 〇 ねぎ 〇えのきたけ 〇さやえんどう 冷 水 ごはん 牛乳 ホキの緑茶揚げ 〇精白米 〇でん粉 〇 はし 633 なたね油 ホキの もやしと小松菜の ごはん 緑茎塩け みそ汁 ましそあえ きぬさやのみそ汁 (木) 赤しそあえ 27.4 ○しょうゆ ○酒 ○みりん\* ○食塩 ○一味 ○だし昆布(だ し用) ○削りぶし(だし) ○水 肉ごぼううどん 〇洗いごぼう 〇にんじん 〇たまねき 〇ねぎ 〇キャベツ 〇こまつな Oうどん O上白糖 〇牛肉スライス 〇牛乳 〇塩蔵くきわかめ 〇しら 生到 肉ごぼう うどんの 汁 - 元 茎わかめの酢の<u>物</u> 酢の物 <u>うどん</u> うどん (金) 27.6 はし 〇みりん\* 〇酒 〇水 〇しょ うゆ 〇食塩 〇うすくちしょうゆ 〇だし昆布(だし用) 〇削りぶし ごはん 牛乳 〇精白米 〇上白糖 〇 〇牛乳 〇さわら 〇白み ○木の芽 ○キャベツ ○こまつな ○ しホルオ ロキャヘツ ロこまつな ( にんじん Oたまねぎ Oえのきたけ Oねぎ さわらの木の芽 みそかけ そ O若鶏肉 むね きざみ Oカットわかめ 620 木の芽 はし ごはん みそかけ 煮びたし すまし汁 (月) 小松菜の煮びたし (t="L.) 30 4 えのきたけのすまし汁 ○酒 ○みりん\* ○しょうゆ ○水 ○食塩 ○こしょう 白 ○ スープストック ○一味 ○チキ ンスープ 〇精白米 〇なたね油 〇上白糖 ○豚肉もも ○刻み昆布 ○ひじき ○牛乳 ○まぐ ろ 水煮 ○豆腐 ○もずく 塩抜き ○にんじん ○乾しいたけスライス ○ 冷凍さやいんげん ○キャベツ ○たま ねぎ ○たけのこ ゆで ○チンゲンサイ ジュ-牛乳 622 13 牛乳 にんじんしりしり (火) もずくスープ **はし** <u>ジューシ</u> ジューシー の具 ごはん にんじん もずく スープ 27.1 ○ケチャップ ○水 ○食塩 ○ こしょう 黒、粉 ○パセリ 粉 ○こしょう 白 ○しょうゆ ○チ キンブイヨン ○コッペパン ○でん粉 ○なたね油 ○上白糖 ○じゃがいも ○もち麦 Oキャベツ Oにんじん Oアスパラガ パン 牛乳 〇牛乳、〇豚肉もも角切り 785 豚肉の 〇白みそ 〇ベーコン 〇 レンズ豆 水煮 ス 〇ホールコーン 冷凍 〇たまねぎ ソテー オーロラ ノースからめ 14 オーロラソースからめ (水) アスパラガスのソテー スコッチ ブロス 丸パン 36.1 スコッチブロス ごはん ○牛乳 ○豚肉もも ○冷 凍豆腐(カルシウム・鉄強 化) ○カットわかめ 〇にんにく 〇しょうが 〇にんじん 〇 たまねぎ 〇ヤングコーン缶詰 〇乾し いたけスライス 〇チンゲンサイ 〇キャ ベツ 〇こまつな 〇レモン 果汁 ○酒 ○パプリカ ○チリパウ ダー ○ケチャップ ○しょうゆ ○水 ○米酢 〇精白米 〇なたね油 〇上白糖 〇でん粉 生乳 豆腐のチリソース煮 キャベツのレモン酢あえ 661 ごはん レモン酢あえ チリソース者 27.5 ○しょうゆ ○食塩 ○うすくち しょうゆ ○だし昆布(だし用) ○ 削りぶし(だし) ○水 ごはん 牛乳 いわしのみりん干し キャベツのたくあんあえ 〇キャベツ 〇こまつな 〇千切たくあん 漬 〇にんじん 〇たまねぎ 〇しめじ 〇ねぎ 〇精白米 〇牛乳 〇いわしのみりん 干し 〇鶏肉団子 〇カット 624 いわしの みりん干し たくあんあえ ごはん わかめ汁 わかめ (金)わかめ汁 33.3 ○玄米 ○精白米 ○なたね油 ○こんにゃく ○上白糖 ○じゃがいも 布 ○中みそ ○白みそ 〇にんじん 〇洗いごぼう 〇冷凍さや いんげん 〇たまねぎ 〇えのきたけ ○酒 ○みりん\* ○しょうゆ 733 〇者干1.(だ1.) 〇水 19 五目煮(月)じゃがいものみそ汁 玄米入り つくね 五目煮 Oねぎ みそ汁 23.2 はし 〇食塩 〇こしょう 白 〇しょう ゆ 〇うすくちしょうゆ 〇だし昆 布(だし用) 〇削りぶし(だし) ごはん 牛乳 若鶏のいそべ揚げ きゅうりのおかかある 〇牛乳 〇若鶏肉むね カッ用 〇青のり粉 〇糸が つお ○きゅうり ○りょくとうもやし ○にんじん ○たまねぎ ○えのきたけ ○ねぎ ○結白米 ○でん粉 661 なたね油 〇白玉ふ 若鶏の いそべ揚げ おかかあえ すまし汁 (火) 白玉ふのすまし汁 ごはん はし 30.8 〇パセリ 粉 〇食塩 〇こしょう 白 〇しょうゆ 〇チキンブイヨン 〇水 ツナサンド 牛乳 野菜スープ ○コッペパン ○ノンエッ グマヨネーズ小袋 10g ○じゃがいも 〇まぐろ 水煮 〇牛乳 〇ウインナースライス 〇 レンズ豆 水煮 〇ヨーグ 〇キャベツ 〇ホールコーン 冷凍 〇 きゅうり ピクルス 〇にんじん 〇たま 692 ツナサンド 21 スープ わぎ ヘレタス の具 ハン スライス入り (水)ヨーグルト ルト(鉄強化) 30.4 ○精白米 ○でん粉 ○ なたね油 ○上白糖 ○ じゃがいも 〇みりん\* 〇しょうゆ 〇カ レ一粉 〇水 〇食塩 〇こしょ ばん 牛乳 〇牛乳 〇豚肉もも角切り 〇にんじん 〇キャベツ 〇冷凍さやい んげん 〇たまねぎ 〇ねぎ 743 豚肉の甘辛 〇冷凍ミ二厚揚げ 〇中み キャベツの炒め物 〇赤みそ う 黒、粉 O煮干し(だし) (木) 厚揚げのみそ汁(はし 30.8 ミートソーススパゲッティ ○にんにく ○にんじん ○たまねぎ ○ ○ローリエ ○赤ワイン ○食塩 ハソフトめん ハなたね ○牛肉ミンチ ○豚肉もまき キ乳 23 <sub>寒天サラダ</sub> (金) <sub>角チーズ</sub> ンチ O大豆ひき肉(鉄強 化) O牛乳 Oサラダ用 糸寒天 O角チーズ(カル Oにから Oにからか Oだまねを O ローウェ Oディナン O長 マッシュルーム レトルト Oグリンピー ス 冷凍 Oダイストマト Oピューレー デミグラスソース O ハヤシルウ Oキャベッ Oこまつな Oりょくとうもや Oウスターソース O水 Oしょ 806 油 〇上白糖 <u>ミートソース</u> <u>スパゲッティ</u> ソフトめん サラダ ミートソース 393 シウム・鉄強化) うゆ 〇米酢 Oしそ葉 ○ねり梅 ○キャベツ ○こま つな ○にんじん ○ホールコーン 冷 凍 ○たまねぎ ○ねぎ ○酒 ○みりん\* ○しょうゆ ○水 ○食塩 ○うすくちしょうゆ ○だし昆布(だし用) ○削りぶし ごはん 牛乳 若鶏の梅しそかけ 千草あえ 〇精白米 〇上白糖 〇牛乳 〇若鶏肉もも カ ツ用 〇赤みそ 〇豆腐 681 ごはん かきたま汁 〇冷凍液卵 梅しそかけ 千草あえ (月) かきたま汁 (だし) (はし 31 Oしょうが Oにんにく Oたまねぎ O Oトウパンジャン Oオイスター にんじん Oたけのこ ゆで Oねぎ O ソース Oしょうゆ O洋からし こまつな Oりょくとうもやし Oきくらげ 粉 O米酢 ごはん 牛乳 ○精白米 ○なたね油 ○上白糖 ○でん粉 ○ ごま油 〇牛乳 〇冷凍豆腐(カル シウム・鉄強化) 〇豚肉も 692 マーボー豆腐 もミンチ 〇大豆ひき肉(鉄 ごはん 中華のあえ物 豆腐 中華のあえ物 (火) 強化)〇赤みそ 32 はし Oにんにく ○キャベッ ○にんじん ○ ○食塩 ○こしょう 白 ○白ワこまつな ○ホールコーン 冷凍 ○たま イン ○しょうゆ ○フレンチド ねぎ ○ほうれんそう ベースト 冷凍 ウ(アレルギー用) ○チキンスープ ○水 〇牛乳 〇若鶏肉もも カッ用 〇ベーコン 〇白花 豆ペースト 〇調理用牛乳 パン 牛乳 Oコッペパン Oなたね 802 28 若鶏のマーマレード フレンチサラダ (水) グリーンポタージュ ンコン・・・ン しょたる 油 〇マーマレード 〇 じゃがいも 。 ーマレード焼き サラダ マーマレーI 焼き

(金) 味付けのり 【食器の種類】

豚汁

豆ごはん 牛乳 かつおの香りあえ きんぴら

(木) のっぺい汁 (はし

いわしのしょうが煮

はし

汁わん

丸パン

豆ごはん

ごはん

深皿

かつおの 香りあえ きんぴら

いわしの しょうが煮

ポタージュ

のっぺいけ

豚汁

## 【今月の倉敷市内の産物】

〇牛乳 〇いわしのしょう が煮 〇豚肉もも 〇赤み そ 〇中みそ 〇味付けの

○精白米 ○でん粉 ○ ○牛乳 ○かつお 角切りなたね油 ○上白糖 ○ ○若鶏肉 むね きざみつきこんにゃく ○じゃが ○油揚げ

こんのねき

〇洗いごぼう 〇にんじん 〇たまねぎ 〇だいこん 〇ねぎ



(だし用) 〇削りぶし(だし)

〇煮干し(だし) 〇水

Oピースご飯のもと Oたまねぎ Oしょ ○食塩 Oしょうゆ ○米酢 ○ うが Oレモン 果汁 ○洗いごぼう ○ 水 ○みりん\* ○一味 ○酒 にんじん ○冷凍さやいんげん ○だい ○うすくちしょうゆ ○だし昆布



35.8

708

34.6

678

26.3

※ 献立は材料その他の都合により変更することがあります 特定原材料品目(卵・乳・小麦・えび・かに・ピーナッツ・そば・くるみ)を使用しない献立の日(飲用牛乳を除く):1日、2日、8日、12日、13日、15日、16日、22日、27日、29日、30日 毎月の献立予定表をホームページに掲載しています。「倉敷中央調理場 献立表」で検索してください。又は、こちらの二次元コードをご活用下さい。

〇精白米 〇つきこん