	令和7年10月	中央A	]		予定献立表		倉敷中央学校給倉	t共同調理場A
日付	献立名		盛り付け方	エネルギーのもとになる	食品の主な 体をつくるもとになる	はたらき体の調子を整えるもとになる	その他	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
1 (水)	照り焼きバーガー 牛乳 野菜スープ	照り焼き バーガー 丸パン スライス入り	照り焼き	〇コッペパン 〇上白糖 〇でん 粉 〇なたね油 〇じゃがいも	〇牛乳 〇ベーコン 〇レンズ豆 水 煮 〇ハンパーグ 冷凍		○しょうゆ ○みりん* ○水 ○ パセリ 粉 ○食塩 ○こしょう 白 ○チキンブイヨン	703 30.3
2 (木)	ごはん 牛乳 さわらの香りみそかけ 炊き合わせ 白玉のすまし汁	ごはん	きわらの 香りみそかけ 女まし汁 炊き合わせ	〇精白米 〇上白糖 〇さといも 冷凍 〇白玉ふ	〇牛乳 〇さわら 〇中みそ 〇白み そ 〇冷凍ミ二厚揚げ 〇とろろ昆布 小袋	○レモン 果汁 ○洗いごぼう ○ にんじん ○冷凍さやいんげん ○えのきたけ ○たまねぎ ○ね ぎ	○酒 ○みりん* ○水 ○しょう ゆ ○うすくちしょうゆ ○食塩 ○だし昆布(だし用) ○削りぶし (だし)	684 29.9
3 (金)	かやくうどん 牛乳 キャベツの甘酢あえ 味付け乾燥黒豆	かやく うどん うどん	キャベツの かやく うどんの具	○学校給食用うどん ○上白糖	〇若鶏肉 むね きざみ 〇油揚げ 〇牛乳 〇しらす干し 小 〇やわら か丹波黒	〇たまねぎ 〇にんじん 〇乾しい たけスライス 〇ねぎ 〇キャベツ 〇こまつな 〇しょうが	○食塩 ○しょうゆ ○みりん* ○一味 ○削りぶし(だし) ○だ し昆布(だし用) ○水 ○米酢	635 27.9
6 (月)	岡山ずし 牛乳 湯葉入りすまし汁 みかん	岡山ずしごはん	剛山ずしの具 すまし汁	〇精白米 〇上白糖	○あなご 焼き ○ちくわ(スライス) ○牛乳 ○豆腐 ○冷凍カット湯葉	○炊き込みごはんちらし寿し ○ 洗いごぼう ○乾しいたけスライス ○れんこん ○にんじん ○さやえ んどう 冷凍 ○たまねぎ ○えの きたけ ○ねぎ ○うんしゅうみか ん	し昆布(だし用) 〇削りぶし(だし)	650 23.9
7 (火)	ごはん 牛乳 若鶏のチリソースあえ チンゲンサイとしめじのあえ物 中華スープ	ごはん	あえ物 若鶏の チリソースあえ	○精白米 ○でん粉 ○なたね油 ○上白糖 ○ごま油	〇牛乳 〇若鶏肉むね カツ用 〇 ベーコン	のたまねぎ Oにんにく Oしょう が Oチンゲンサイ Oしめじ O キャベツ Oにんじん Oたけのこ ゆで Oはくさい Oねぎ	バンジャン 〇酒 〇洋からし 粉	730 30.3
8 (水)	パン 牛乳 野菜たっぷりポトフ 寒天サラダ プルーン	(%)	寒天サラダ 野菜たっぷり ボトフ	〇コッペパン 〇なたね油 〇じゃがいも 〇上白糖	〇牛乳 〇豚肉もも 〇ウインナー 小 〇サラダ用糸寒天 〇まぐろ 水 煮	〇にんじん 〇たまねぎ 〇キャベ ツ 〇こまつな 〇りょくとうもやし 〇ブルーン個袋	〇ローリエ 〇赤ワイン 〇食塩 〇こしょう 白 〇スープストック 〇チキンブイヨン 〇水 〇しょう ゆ 〇米酢	712 34.5
9 (木)	ごはん 牛乳 いも煮 おみ漬け 納豆	ごはん	おみ漬けしいも煮	○精白米 ○洗いさといも ○こん にゃく ○上白糖	〇牛乳 〇牛肉スライス 〇納豆	〇にんじん 〇だいこん 〇洗いご ぼう 〇しめじ 〇白ねぎ 〇こま つな 〇切干しだいこん 〇しょう が 〇しそ葉	○しょうゆ ○酒 ○みりん* ○ 水 ○食塩 ○米酢	687 27.3
10 (金)	玄米入りごはん 牛乳 若鶏の甘酢からめ 茎わかめのあえ物 なめこ汁	玄米入りごはん	若鶏の 甘辛からめ あえ物	○アルファー化玄米 ○精白米 ○でん粉 ○なたね油 ○上白糖 ○ごま油	○牛乳 ○若鷄肉むね カツ用 ○ 塩蔵くきわかめ ○中みそ ○赤み そ	Oしょうが Oキャベツ Oりょくと うもやし Oにんじん Oたまねぎ Oだいこん Oなめこ 生 Oねぎ	〇食塩 〇米酢 〇しょうゆ 〇 水 〇煮干し(だし)	711 30.3
14 (火)	ごはん 牛乳 豆腐ハンパーグ れんこんのきんぴら つみれ汁	(	豆腐ハンバーケ れんこんの きんびら	○精白米 ○でん粉 ○つきこん にゃく ○なたね油 ○上白糖	〇牛乳 〇豚肉もも 〇いわしボール 〇豆腐ハンバーグ	〇ねぎ 〇れんこん 〇にんじん 〇冷凍さやいんげん 〇洗いごぼ う 〇だいこん 〇えのきたけ	〇うすくちしょうゆ 〇みりん* 〇水 〇しょうゆ 〇食塩 〇こ しょう 白 〇だし昆布(だし用) 〇削りぶし(だし)	670 26.8
15 (水)	パン 牛乳 豚肉のオーロラソースからめ キャベッとコーンのサラダ 豆乳スープ	丸パン	サラダー 豚肉の オーロラソース からめ	○コッペパシ ○でん粉 ○なたね 油 ○上白糖 ○じゃがいも	○ 中乳 ○ 豚肉もも角切り ○ 白み そ ○ ベーコン ○ 調製豆乳 ○ 中み そ	〇キャベツ 〇ホールコーン 冷凍 〇にんじん 〇こまつな 〇たまね ぎ 〇しめじ	○ケチャップ ○水 ○食塩 ○ こしょう 白 ○米酢 ○パセリ 粉 ○スープストック ○チキンブ イヨン	815 36.7
16 (木)	ごはん 牛乳 親子煮 白菜のゆず香あえ	ごはん	白菜のゆず香あえ 親子煮	○精白米 ○なたね油 ○じゃが いも ○上白糖	○牛乳 ○若鷄肉 むね きざみ ○ 高野豆腐 ○冷凍液卵	〇にんじん 〇たまねぎ 〇ねぎ 〇はくさい 〇ほうれんそう 〇りょ くとうもやし 〇ゆず 果汁	○しょうゆ ○酒 ○削りぶし(だ し) ○水 ○米酢 ○食塩	714 33.1
17 (金)	五目ラーメン 牛乳 揚げぎょうざ 中華のあえ物	毎日ラーメ 中華めん	2 揚げぎょうだ ラーメン汁	○学校給食用中華めん ○なたね 油 ○でん粉 ○上白糖 ○ごま 油	〇豚肉もも 〇牛乳 〇冷凍ぎょうざ	にんじん 〇乾しいたけスライス 〇ねぎ 〇にんにく 〇しょうが	Oしょうゆ ○食塩 Oこしょう 白 ○スープストック ○チキン スープ ○水 ○冷凍ぎょうざ ○ 洋からし 粉 ○米酢	745 33
20 (月)	秋野菜カレー 牛乳 れんこんと豆のサラダ	<u>秋野菜</u> カレー ごはん	れんこんと、 東京のサラダーカレーの具	〇精白米 〇なたね油 〇さつま いも	○若鶏肉 むね きざみ ○鶏レバー ○牛乳 ○手芒豆水煮	〇にんにく 〇たまねぎ 〇にんじん 〇しめじ 〇なす 〇れんこん 〇キャベツ 〇ホールコーン 冷凍	イン 〇食塩 〇こしょう 白 〇 カレールウ 〇ケチャップ 〇しょ うゆ 〇チキンスープ 〇水 〇 米酢 〇サウザンドアイランドド	781 27.3
21	ごはん 牛乳 油淋鶏(ユーリンチー) きぐらげの中華あえ 卵スープ		中華ある。 油淋鶏 ユーリンチー)	○精白米 ○でん粉 ○なたね油 ○ごま油 ○上白糖	○牛乳 ○若鷄肉むね カツ用 ○ 冷凍液卵 ○豆腐 ○カットわかめ	もやし Oキャベツ Oにんじん	レッシング 1k Oしょうゆ 〇米酢 〇水 〇スー プストック 〇食塩 〇こしょう 白 〇チキンブイヨン	742 33.9
22 (水)	パン 牛乳 ベーコン煮 フレンチサラダ	(1/2)	プレンチ	〇コッペパン 〇なたね油 〇じゃがいも 〇上白糖	〇牛乳 〇ベーコン 〇豚肉もも	シュルーム レトルト 〇しめじ 〇	〇食塩 〇こしょう 白 〇ウス ターソース 〇ケチャップ 〇水 〇フレンチドレッシング 1リットル	699 27.6
23 (木)	ごはん 牛乳 さわらのもみじ揚げ いそ煮 大根のみそ汁	_ ごはん/	さわらのもみじ揚げいそ素	○精白米 ○小麦粉 ○でん粉 ○なたね油 ○つきこんにゃく ○ 上白糖		〇にんじん 〇れんこん 〇冷凍さ やいんげん 〇たまねぎ 〇だい こん 〇えのきたけ 〇ねぎ		751 30.3
24 (金)				<b>4</b> ∧	· 合 / i.L	10 t. 3 0=±-t. 0:-/12	100 - 514 - 0 10	
27 (月)		L		 I	食停止	<u>.                                    </u>		
28 (火)	ごはん 牛乳 きのこ入りマーボー豆腐 はるさめのあえ物	ごはん	はるさめの きのこ入り マーボー豆腐	○精白米 ○なたね油 ○上白糖 ○でん粉 ○はるさめ		ぎ Oたけのこ ゆで Oきくらげ スライス Oしめじ Oえのきたけ Oねぎ Oこまつな Oキャベツ	ン Oテンメンジャン Oオイス ターソース O米酢 O洋からし 粉	722 31.4
29 (水)	パン 牛乳 若鶏のエスニック焼き 三色ソテー レンズ豆のスープ	丸パン	三色ソテー 岩鶏の エスニック焼き スープ	〇コッペパン 〇上白糖 〇なた ね油	〇牛乳 〇若鷄肉むね カツ用 〇 ベーコン 〇レンズ豆 水煮	〇キャベツ 〇にんじん 〇ホール コーン 冷凍 〇たまねぎ 〇セロ リー	米酢 〇食塩 〇カレー粉 〇一味 〇こしょう 黒、粉 〇パセリ 粉 〇こしょう 白 〇スープストック 〇チキンスープ 〇水	677 37.9
30 (木)	ごはん 牛乳 さけのおろしかけ キャベツのあえ物 さつまいものみそ汁	ごはん	さけのおうしかけあえ物	○精白米 ○さつまいも	〇牛乳 Oさけ O中みそ O赤み そ	○だいこん ○ねぎ ○キャベツ ○こまつな ○千切たくあん漬 ○ たまねぎ ○にんじん ○しめじ	○うすくちしょうゆ ○みりん* ○しょうゆ ○煮干し(だし) ○水	640 30.1
31 (金)	豚丼 牛乳 ひじきとちりめんのあえ物	歴井 ごはん	ひじきと ちりめん	○精白米 ○なたね油 ○つきこんにゃく ○上白糖 ○でん粉 ○ごま油	○豚肉もも ○油揚げ ○牛乳 ○ ひじき ○しらす干し 小	〇にんじん 〇たまねぎ 〇洗い ごぼう 〇しめじ 〇ねぎ 〇キャ ベツ	○酒 ○みりん* ○しょうゆ ○ 削りぶし(だし) ○水 ○米酢	710 29
【食器の種類】 茶わん 汁わん 深皿 ※ 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。					【今月の倉敷市内の産物】 れんこん りょくとうもやし しょうだ 小松菜 チンゲンサイ 精白米	54	【献立	表

※ 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8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):6日 7日 9日 10日 14日 24日 27日 28日 30日 31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。またはこちらの二次元コードをご活用下さい。

