

令和2年度8月 詳細献立表（通常給食）

※以下の点にご注意ください※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物（えびやいか、タコなど）が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。
揚げ油の使用回数は献立名の横に記載していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉（じゃがいもまたはとうもろこし）、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する（コンタミネーション）場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食料量原材料表をご覧ください。
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

8/3 (月)		8/4 (火)		8/5 (水)		8/6 (木)		8/28 (金)	
ご飯 牛乳 トマトと卵のスープ 豚キムチ炒め フルーツ白玉		ご飯 牛乳 いんげんと玉ねぎの味噌汁 鯖の塩焼き じゃが芋のうま煮		黒砂糖食パン 飲むヨーグルト コーンクリームスープ ハンバーグイタリアンソース キャベツときゅうりのサラダ		ご飯 牛乳 豚汁 鯖の薬味だれがけ からし和え		カレーライス(麦ご飯)(カレー) 牛乳 キャベツとコーンのサラダ 冷凍みかん	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00	黒砂糖食パン(学) 粉30g	30.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	黒砂糖食パン(学) 粉40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米粒麦	5.00
飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00	黒砂糖食パン(学) 粉50g	50.00	飲用牛乳 200ml	206.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.30	水	115.00	黒砂糖食パン(学) 粉70g	70.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
鶏もも皮なしせん切り	10.00	煮干し だし用	2.30	月 ジョア(フレーン) 125ml	133.00	しょうが	0.50	にんにく	0.50
水	115.00	たまねぎ	35.00	月 ベーコンせん切り(ぼら)	8.00	豚かた小間	15.00	しょうが	0.50
スープストックチキン(学)	1.90	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	たまねぎ	30.00	ごぼう 洗い	5.00	カレー粉 1kg	0.10
カットトマト 3kg	20.00	白味噌(減塩)	4.00	水	45.00	糸こんにゃく カット	5.00	豚かた小間	25.00
清酒	1.00	赤味噌(減塩)	4.00	スープストックチキン(学)	1.70	にんじん	10.00	たまねぎ	30.00
こいくちしょうゆ	1.50	冷凍さやいんげん 3cmカット	10.00	にんじん	10.00	だいごん	20.00	にんじん	25.00
食塩	0.10	さば切り身 40g	40.00	じゃがいも	30.00	じゃがいも	30.00	じゃがいも	60.00
ブラックペッパー	0.03	さば切り身 40g	40.00	小麦粉(薄力粉)	4.00	水	100.00	食塩	0.20
でん粉	1.10	さば切り身 40g	40.00	バター	2.00	煮干し だし用	2.00	白ごしょう	0.02
鶏卵 L	15.00	さば切り身 60g	60.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.50	油揚げ(細切り)	5.00	水	75.00
チンゲンサイ	15.00	食塩	0.50	調理用牛乳 10L	55.00	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	スープストックチキン(学)	0.50
長ねぎ	10.00	清酒	3.00	月 クリームコーン 1kg袋	30.00	赤味噌(減塩)	3.60	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00
ごま油	0.30	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	ホールコーン	10.00	白味噌(減塩)	3.60	おろしりんご(レトルト)	2.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	しょうが	0.30	食塩	0.10	長ねぎ	8.00	無着色中濃ソース(学)	3.00
にんにく	0.50	豚もも挽き	10.00	白ごしょう	0.03	さわら切り身 40g	40.00	トマトケチャップ 1kg	2.00
しょうが	0.50	清酒	0.50	パセリ	0.50	さわら切り身 40g	40.00	カレーフレーク(給食用)	12.00
トウバンジャン	0.10	にんじん	10.00	豚もも挽き	62.00	さわら切り身 40g	40.00	飲用牛乳 200ml	206.00
豚かた小間	40.00	たまねぎ	25.00	殺菌液卵(チルド) 10kg	5.80	さわら切り身 60g	60.00	キャベツ	33.00
清酒	1.00	じゃがいも	45.00	パン粉	5.00	清酒	3.00	にんじん	5.00
たまねぎ	20.00	さつま揚げ(短冊切り)	10.00	調理用牛乳 10L	3.80	水	8.00	きゅうり	10.00
緑豆もやし	10.00	水	10.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00	しょうが	1.00	ホールコーン	7.00
こいくちしょうゆ	0.80	こいくちしょうゆ	2.50	食塩	0.25	こいくちしょうゆ	2.50	たまねぎ	3.00
オイスターソース	0.40	三温糖	1.50	白ごしょう	0.03	上白糖	1.70	サラダ油(米) 16.5kg	3.00
赤味噌(減塩)	2.00	月 むき枝豆(冷凍)	3.00	ナツメグパウダー	0.03	米酢	0.80	米酢	2.50
月 白菜キムチ	20.00			ピュアオリーブ油	0.30	長ねぎ	4.00	食塩	0.40
長ねぎ	10.00			にんにく	0.25	白すりごま	2.00	白ごしょう	0.02
にら	5.00			たまねぎ	6.00	でん粉	0.20	粉からし	0.02
ごま油	0.50			トマトピューレ 3kg	6.00	上白糖	0.50	上白糖	0.16
白玉もち(冷凍)	25.00			トマトケチャップ 3kg	2.50	にんじん	5.00	冷凍みかん SS	60.00
水	10.00			こいくちしょうゆ	0.70	緑豆もやし	30.00		
上白糖	2.00			粉チーズ	0.15	こまつな	20.00		
白ワイン	1.00			でん粉	0.10	こいくちしょうゆ	3.00		
パインチビットシロップ漬け 2kg	10.00			上白糖	0.40	上白糖	0.70		
月 黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	10.00			バジルチップ	0.03	粉からし	0.06		
みかんシロップ漬け 2kg	10.00			キャベツ	35.00				
				にんじん	5.00				
				きゅうり	15.00				
				たまねぎ	3.00				
				サラダ油(米) 16.5kg	3.00				
				りんご酢	3.00				
				食塩	0.40				
				白ごしょう	0.03				
				上白糖	0.16				

令和2年度8月 詳細献立表 (通常給食)

8/31 (月)	
ご飯 牛乳 酸辣湯 いかのねぎソースかけ 春雨の中華サラダ	
食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.30
豚かたせん切り	10.00
水	110.00
スープストックチキン(学)	1.80
にんじん	10.00
たけのこ水煮	10.00
干しいたけ(スライス)	0.30
冷凍豆腐(さいの目)	15.00
清酒	1.00
こいくちしょうゆ	2.00
ブラックペッパー	0.03
米酢	4.00
でん粉	1.10
鶏卵 L	20.00
長ねぎ	10.00
月ラー油 920g	0.70
いか切り身 40g	40.00
いか切り身 40g	40.00
いか切り身 40g	40.00
いか切り身 60g	60.00
清酒	2.00
食塩	0.10
白ごしょう	0.02
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
清酒	1.00
長ねぎ	7.00
こいくちしょうゆ	2.00
上白糖	1.00
水	7.00
でん粉	0.30
ごま油	0.50
きくらげ(乾)	0.50
緑豆はるさめ 5cmカット	7.00
にんじん	10.00
チンゲンサイ	20.00
こいくちしょうゆ	3.00
米酢	3.00
上白糖	0.75
ごま油	1.75