

令和4年度7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・月の使用食材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。

7/1 (金)		7/4 (月)		7/5 (火)		7/6 (水)		7/7 (木)	
ご飯 牛乳 鶏ごぼろ汁 コロコロたこの竜田揚げ【揚げ油①】 小松菜ともやしのものり（刻みのみ）		ご飯 牛乳 肉じゃが 鯖の塩焼き 海藻サラダ		ご飯 牛乳 小松菜と厚揚げの味噌汁 チキンカツ【揚げ油②】 なすの炒め煮		パンプキン食パン 牛乳 キャベツとベーコンのスープ 鰹の香草パン粉焼き マカロニナポリタン		とうもろこしご飯 牛乳 七タ汁 白身魚のごまだれかけ【揚げ油③】 フルーツミックス	
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(償行)	65.00	精白米(償行)	68.00	精白米(償行)	65.00	パンプキン食パン(学)粉30g	30.00	精白米(償行)	57.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	パンプキン食パン(学)粉40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00	パンプキン食パン(学)粉50g	50.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.40	水	110.00	パンプキン食パン(学)粉60g	60.00	鶏もも皮なし挽き	8.00
しょうが	0.50	しょうが	0.60	煮干し だし用	2.20	飲用牛乳 200ml	206.00	清酒	0.50
鶏もも皮なし小間	15.00	豚かた小間	25.00	えのきたけ 1/3カットバラ	10.00	月 ベーコンせん切り(ぼろ) 1cm幅	12.00	ホールコーン	15.00
清酒	0.50	たまねぎ	50.00	切り干し大根	3.00	たまねぎ	20.00	うすくちしょうゆ	1.50
にんじん	10.00	にんじん	20.00	生揚げ	25.00	白ワイン	1.00	食塩	0.30
ごぼろ 洗い	15.00	しらたき カット	30.00	白味噌(減塩)	3.80	にんじん	5.00	飲用牛乳 200ml	206.00
だいこん	20.00	じゃがいも	60.00	赤味噌(減塩)	3.80	じゃがいも	30.00	水	120.00
さといも いちょう切り1cm幅	15.00	水	20.00	こまつな	15.00	水	110.00	だし昆布	0.60
水	110.00	清酒	1.50	長ねぎ	10.00	レンズ豆	3.00	かつお節 薄削り だし用	3.60
かつお節 厚削り だし用	2.40	本みりん	1.50	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	スーパーストックチキン(学)	1.42	にんじん	7.00
油揚げ(細切り)	10.00	三温糖	2.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	キャベツ	30.00	えのきたけ 1/3カットバラ	5.00
こいくちしょうゆ	5.00	こいくちしょうゆ	5.80	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	食塩	0.10	油揚げ(細切り)	10.00
食塩	0.20	むき枝豆(冷凍)	10.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	ブラックペッパー	0.01	うすくちしょうゆ	2.70
長ねぎ	10.00	さば切り身 40g	40.00	清酒	2.00	こいくちしょうゆ	0.50	月 そらめん(乾)	3.00
たご(ゆで)2cm	50.00	さば切り身 40g	40.00	食塩	0.20	ホールコーン	10.00	食塩	0.20
こいくちしょうゆ	2.40	さば切り身 40g	40.00	白ごしょう	0.03	あじフィレ 30g	30.00	清酒	1.00
清酒	1.00	さば切り身 60g	60.00	小麦粉(薄力粉)	4.50	あじフィレ 30g	30.00	月 ちらしまぼこ(星)	8.00
本みりん	1.00	食塩	0.10	パン粉	6.00	あじフィレ 30g	30.00	こまつな	10.00
しょうが	1.00	清酒	3.00	揚げサラダ油	6.00	あじフィレ 40g	40.00	長ねぎ	10.00
でん粉	8.00	海藻ミックス	1.20	サラダ油(米) 16.5kg	1.50	にんにく	0.20	カットわかめ	0.30
揚げサラダ油	4.00	きゅうり	20.00	しょうが	0.50	白ワイン	3.00	ホキ切り身 40g	40.00
こまつな	20.00	緑豆もやし	10.00	豚もも挽き	20.00	食塩	0.25	ホキ切り身 40g	40.00
緑豆もやし	25.00	こまつな	10.00	たまねぎ	15.00	白ごしょう	0.02	ホキ切り身 40g	40.00
えのきたけ 1/3カットバラ	10.00	こいくちしょうゆ	3.00	にんじん	10.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	3.00	ホキ切り身 60g	60.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.00	米酢	3.00	長なす	30.00	パン粉	6.00	清酒	1.00
こいくちしょうゆ	2.00	上白糖	0.75	なす	0.80	オレガノチップ	0.05	でん粉	8.00
米酢	2.00	ごま油	1.75	清酒	0.80	バジルチップ	0.05	揚げサラダ油	4.00
食塩	0.10			こいくちしょうゆ	2.50	パセリチップ	0.05	水	8.00
白ごしょう	0.02			でん粉	0.50	粉チーズ	2.00	しょうが	0.20
上白糖	0.16			水	8.00	月 エルボマカロニ	18.00	こいくちしょうゆ	2.50
刻みのみ 20g袋	1.00			ごま油	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	1.00	本みりん	1.00
						サラダ油(米) 16.5kg	0.50	上白糖	1.00
						月 カットウインナー 5mm	5.00	白すりごま	1.00
						たまねぎ	15.00	でん粉	0.30
						ピーマン	2.00	水	15.00
						食塩	0.07	上白糖	2.50
						白ごしょう	0.01	レモン汁 500ml	0.70
						トマトケチャップ 3kg	7.00	パインチップトシロップ漬け 2kg	10.00
						トマトピューレ 3kg	6.00	みかんシロップ漬け 2kg	15.00
						無着色ウスターソース(学)	0.70	月 星形 寒天	20.00
								月 カットゼリー(白桃)	25.00

令和4年度7月 詳細献立表 (通常給食)

7/8 (金)		7/11 (月)		7/12 (火)		7/13 (水)		7/14 (木)		7/15 (金)	
ピビンバ(肉ご飯)(茹で野菜)(味噌だれ) 牛乳 中華風もずくスープ はちみつレモンゼリー		ご飯 牛乳 じゃが芋とわかめの味噌汁 厚揚げのそぼろ煮 こんにゃくサラダ		ご飯 牛乳 沢煮椀 鰯の蒲焼き【揚げ油④】 ゴーヤのごま和え		ナスとトマトのスパゲッティ (スパゲッティ)(トマトソース) 牛乳 キャベツとコーンのサラダ 冷凍みかん		ご飯 牛乳 夏野菜麻婆 じゃこ入り卵焼き 切り干し大根のサラダ		ジャンバラヤ コーヒーミルク コーンチャウダー フライドチキン【揚げ油⑤】 アーモンドサラダ	
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	食品名	純使用g
精白米(償行)	65.00	精白米(償行)	70.00	精白米(償行)	68.00	ハーブスパゲッティ 1.9mm	60.00	精白米(償行)	70.00	精白米(償行)	53.00
米粒麦	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	ピュアオリーブ油 0.91kg	6.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	パブリカパウダー	0.12
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
ごま油	0.50	煮干し だし用	3.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	にんにく	0.75	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
にんにく	0.20	水	110.00	豚ももせん切り	8.00	しょうが	15.00	しょうが	0.50	にんにく	0.30
しょうが	0.30	じゃがいも	40.00	水	130.00	白ワイン	0.50	にんにく	0.50	月 カットウインナー 5mm	7.00
豚もも挽き	35.00	白味噌(減塩)	3.80	かつお節 厚削り だし用	3.00	たまねぎ	60.00	長ねぎ	15.00	たまねぎ	5.00
三温糖	1.20	赤味噌(減塩)	3.80	切り干し大根	5.00	スープストックチキン(学)	1.50	トウバンジャン	0.20	白ワイン	1.00
こいくちしょうゆ	2.50	月 備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	1.00	にんじん	10.00	エリンギ 短冊切り	10.00	豚もも挽き	20.00	スープストックチキン(学)	0.75
本みりん	1.00	こまつな	10.00	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	大豆ミート(ミンチ)	5.00	水	40.00	食塩	0.10
トウバンジャン	0.10	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	食塩	0.40	長なす	30.00	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	チリパウダー	0.15
緑豆もやし	30.00	しょうが	0.30	うすくちしょうゆ	3.00	トマトピューレ 3kg	30.00	長なす	30.00	白こしょう	0.02
こまつな	15.00	豚もも挽き	15.00	白こしょう	0.02	トマトケチャップ 3kg	28.00	ズッキーニ	30.00	カレー粉 1kg	0.15
にんじん	10.00	たまねぎ	20.00	こまつな	10.00	上白糖	0.10	大豆ミート(ミンチ)	3.00	トマトケチャップ 3kg	5.00
赤味噌(減塩)	8.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00	いわし開き 40g	40.00	食塩	0.36	スープストックチキン(学)	0.70	パセリチップ	0.03
三温糖	4.00	水	7.00	清酒	2.00	白こしょう	0.04	赤味噌(減塩)	2.00	コーヒーミルク 200ml	206.00
本みりん	2.50	本みりん	0.70	しょうが	1.00	粉チーズ	1.00	テンメンジャン	2.00	バター	1.00
水	6.00	上白糖	1.00	しょうが	7.00	パセリ	0.50	こいくちしょうゆ	5.00	月 ベーコンせん切り(ばら) 1cm幅	10.00
飲用牛乳 200ml	206.00	こいくちしょうゆ	3.00	揚げサラダ油	5.00	飲用牛乳 200ml	206.00	清酒	1.00	たまねぎ	20.00
サラダ油(米) 16.5kg	1.00	冷凍生揚げ(さいの目)	45.00	こいくちしょうゆ	2.50	キャベツ	33.00	上白糖	2.00	水	40.00
豚ももせん切り	5.00	でん粉	0.60	本みりん	1.00	にんじん	5.00	むき枝豆(冷凍)	10.00	スープストックチキン(学)	1.00
清酒	1.00	むき枝豆(冷凍)	8.00	上白糖	2.00	きゅうり	10.00	でん粉	2.00	にんじん	5.00
スープストックチキン(学)	1.70	三色サラダこんにゃく	15.00	水	8.50	ホールコーン	7.00	ごま油	0.50	じゃがいも	35.00
水	105.00	だいこん	20.00	にんじん	10.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80	殺菌液卵(チルド) 10kg	40.00	米粉	4.00
たけのこ水煮	10.00	きゅうり	15.00	にがうり	4.00	米酢	1.90	水	8.00	乾燥マッシュポテト	5.00
冷凍豆腐(さいの目)	15.00	にんじん	5.00	緑豆もやし	30.00	食塩	0.30	和風だしの素	0.10	調理用牛乳 10L	55.00
白こしょう	0.03	サラダ油(米) 16.5kg	2.50	月 まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	8.00	白こしょう	0.02	食塩	0.20	クリームコーン 1kg袋	15.00
うすくちしょうゆ	1.80	こいくちしょうゆ	2.00	白すりごま	3.00	上白糖	0.20	うすくちしょうゆ	0.30	ホールコーン	15.00
でん粉	1.00	米酢	2.50	こいくちしょうゆ	3.00	うすくちしょうゆ	0.60	上白糖	1.00	食塩	0.10
鶏卵 L	10.00	食塩	0.10	上白糖	2.00	にんにく	0.05	ちりめんじゃこ	1.00	白こしょう	0.03
もずく	5.00	白こしょう	0.02	本みりん	2.30	粉からし	0.02	紙カップ 100ml	1.00	生クリーム 1L	3.00
チンゲンサイ	10.00	上白糖	0.16	白ねりごま	1.00	冷凍みかんSS	60.00	切り干し大根	3.00	ほうれん草	10.00
長ねぎ	10.00							にんじん	10.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
しょうが	0.30							こまつな	20.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
ごま油	0.50							緑豆もやし	10.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
月 はちみつレモンゼリー	40.00							こいくちしょうゆ	3.00	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	60.00
								米酢	0.75	こいくちしょうゆ	1.70
								上白糖	0.75	清酒	2.00
								ごま油	1.75	食塩	0.15
										しょうが	0.20
										にんにく	0.30
										パブリカパウダー	0.05
										オレガノパウダー	0.05
										オールスパイス 100g	0.02
										カレー粉 1kg	0.03
										ナツメグパウダー	0.03
										でん粉	3.00
										小麦粉(薄力粉)	3.00
										揚げサラダ油	5.00
										キャベツ	15.00
										にんじん	25.00
										きゅうり	10.00
										細切りアーモンド	3.00
										サラダ油(米) 16.5kg	3.00
										米酢	2.50
										食塩	0.40
										白こしょう	0.02
										粉からし	0.02
										上白糖	0.16

令和4年度7月 詳細献立表 (通常給食)

7/19 (火)	
ターメリックライス 牛乳 バターチキンカレー マセドアンサラダ ヨーグルト	
食品名	純使用g
精白米(償行)	68.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
ターメリックパウダー	0.04
カレー粉 1kg	0.04
飲用牛乳 200ml	206.00
バター	0.50
にんにく	0.50
しょうが	0.50
鶏もも皮なし1.5cm角	40.00
カレー粉 1kg	0.30
白ワイン	1.00
たまねぎ	30.00
スープストックチキン(学)	0.50
にんじん	15.00
水	65.00
蒸しひよこまめ	15.00
レンズ豆	3.00
無着色中濃ソース(学)	1.00
トマトケチャップ 3kg	2.70
カットトマト 3kg	15.00
カレーフレーク(給食用)	10.00
食塩	0.04
白ごしょう	0.04
粉チーズ	1.00
調理用牛乳 10L	10.00
バター	1.50
生クリーム 1L	4.00
じゃがいも	25.00
にんじん	5.00
きゅうり	10.00
月まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	10.00
むき枝豆(冷凍)	5.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80
米酢	1.90
食塩	0.30
白ごしょう	0.02
上白糖	0.20
こいくちしょうゆ	0.60
にんにく	0.05
粉からし	0.02
月ヨーグルト	70.00