

令和5年3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。

3/1 (水)		3/2 (木)		3/3 (金)		3/6 (月)		3/7 (火)	
食パン 牛乳 クラムチャウダー 豚肉のバーベキューソース サイダーゼリーポンチ		ご飯 牛乳 麻婆豆腐 春雨の中華サラダ 清見オレンジ		ちらしずし 牛乳 すまし汁 ココロホキのすだち風味【揚げ油①】 ならえ		ご飯 牛乳 チンゲンサイと豆腐の卵スープ 豚キムチ炒め フルーツ白玉		ご飯 牛乳 野菜スープ ハンバーグデミグラスソース ぶどうゼリー	
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
食パン(学・国産小麦)粉40g	40.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	60.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00
食パン(学・国産小麦)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	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
食パン(学・国産小麦)粉60g	60.00	飲用牛乳 200ml	206.00	食塩	0.10	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00
食パン(学・国産小麦)粉70g	70.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米酢	7.00	水	115.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	8.00
飲用牛乳 200ml	206.00	しょうが	0.50	上白糖	3.00	スープストックチキン(学)	1.70	たまねぎ	25.00
月 ベーコンせん切り 8mm幅	5.00	にんにく	0.50	冷凍むきえび	7.00	にんじん	5.00	水	100.00
たまねぎ	30.00	長ねぎ	15.00	清酒	0.50	たまねぎ	30.00	スープストックチキン(学)	1.80
にんじん	15.00	トウバンジャン 500g	0.20	にんじん	5.00	えのきたけ 1/3カットバラ	5.00	にんじん	12.00
水	40.00	豚もも挽き	20.00	月 かんびょう カット	0.50	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	じゃがいも	15.00
スープストックチキン(学)	1.60	大豆ミート(ミンチ)	5.00	たけのご水煮	5.00	清酒	1.00	食塩	0.28
じゃがいも	45.00	豚レバーチップ 500g	1.00	うすくちしょうゆ	3.00	こいくちしょうゆ	1.70	白こしょう	0.03
レンズ豆	3.00	たけのご水煮	20.00	清酒	1.00	白こしょう	0.03	レンズ豆	5.00
調理用牛乳 10L	55.00	干しいたけ(スライス)	1.00	上白糖	1.00	でん粉	1.00	キャベツ	30.00
小麦粉(薄力粉)	4.75	水	40.00	本みりん	1.00	鶏卵 L	15.00	パセリ	0.03
バター 450g	2.00	スープストックチキン(学)	0.70	月 冷凍炒り卵	5.00	チンゲンサイ	7.00	豚もも挽き	52.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.00	八丁味噌 300g	1.00	むき枝豆(冷凍)	5.00	ごま油	0.50	殺菌液卵(チルド) 10kg	5.80
クリームコーン 1kg	7.00	テンメンジャン	3.00	飲用牛乳 200ml	206.00	豚ばら小間	40.00	パン粉	5.00
冷凍ポイルむきあさり	10.00	こいくちしょうゆ	4.00	水	130.00	にんにく	0.50	調理用牛乳 10L	3.80
食塩	0.10	清酒	1.00	だし昆布	0.80	しょうが	0.50	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00
白こしょう	0.03	上白糖	1.00	かつお節 厚削り だし用	4.00	トウバンジャン 500g	0.10	食塩	0.25
パセリ	0.50	長ねぎ	15.00	冷凍豆腐(さいの目)	25.00	清酒	1.00	白こしょう	0.03
豚かたロース切り身 30g	30.00	冷凍豆腐(さいの目)	100.00	本みりん	1.00	たまねぎ	20.00	ナツメグパウダー	0.03
豚かたロース切り身 30g	30.00	でん粉	2.00	食塩	0.20	緑豆もやし	20.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.10
豚かたロース切り身 30g	30.00	ごま油	0.50	こいくちしょうゆ	2.00	こいくちしょうゆ	0.80	マッシュルーム	7.50
豚かたロース切り身 40g	40.00	きくらげ(乾) 短冊切り	0.50	うすくちしょうゆ	2.00	オイスターソース	0.40	デミグラスソース 3kg	10.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.30	緑豆はるさめ 5cmカット	6.00	月 ちらしかまほこ(梅)	5.00	赤味噌(減塩)	1.50	トマトケチャップ 1kg	2.25
にんにく	0.10	にんじん	5.00	糸みつば	1.00	月 白菜キムチ	20.00	無着色中濃ソース(学)	2.25
こいくちしょうゆ	1.00	こまつな	10.00	ホキ1.5cm角切り チルド	50.00	長ねぎ	10.00	赤ワイン	1.50
トマトケチャップ 3kg	2.00	こいくちしょうゆ	2.50	清酒	1.00	にら	3.00	上白糖	0.22
白ワイン	1.00	米酢	2.50	でん粉	8.00	白玉もち(冷凍)	15.00	こいくちしょうゆ	0.30
三温糖	1.00	上白糖	0.75	揚げサラダ油	4.00	水	10.00	でん粉	0.20
水	4.00	ごま油	1.75	水	8.00	白ワイン	2.00	月 ぶどうゼリー	40.00
食塩	0.15	清見オレンジ 2L	26.70	すだち果汁	0.50	白ワイン	1.00		
みかんシロップ漬け 2kg	17.00			こいくちしょうゆ	2.50	パインチビットシロップ漬け 2kg	15.00		
パインチビットシロップ漬け 2kg	17.00			本みりん	0.80	黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	10.00		
黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	17.00			上白糖	1.50	みかんシロップ漬け 2kg	20.00		
水	3.00			でん粉	0.30				
上白糖	1.00			サラダ油(米) 16.5kg	0.50				
粉寒天	0.10			うど	3.00				
月 炭酸飲料(サイダー) 1.5L	5.00			にんじん	5.00				
水	10.00			こんにゃく(1.5cm角切り)	15.00				
上白糖	2.00			だいごん	20.00				
レモン汁 500ml	0.30			油揚げ(コンテナ)	10.00				
				干しいたけ(スライス)	0.50				
				れんごん	7.00				
				水	10.00				
				三温糖	1.50				
				こいくちしょうゆ	3.00				
				本みりん	1.00				
				白すりごま	0.50				

令和5年3月 詳細献立表 (通常給食)

3/8 (水)		3/9 (木)		3/10 (金)		3/13 (月)		3/14 (火)		3/15 (水)	
きなこ揚げパン【揚げ油②】 コーヒーマイルク コーンポタージュ ツナサラダ		ご飯 牛乳 のらぼうの味噌汁 鯖の香味焼き 肉じゃが		救給カレー 飲むヨーグルト すいとん汁 大学芋【揚げ油③】 かき菜のごま和え		コーンピラフ 牛乳 ミネストローネ 鮭のムニエルレモンソースがけ じゃこサラダ		ビビンバ(肉ご飯) (茹で野菜) (味噌だれ) 牛乳 ワンタンスープ アイスクリーム		しょうゆラーメン(中華麺) (つけ汁) 牛乳 鶏肉のから揚げ【揚げ油④】 カクテキ	
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
月 ミルクねじりパン(塩1/2) 粉30g	30.00	精白米(慣行)	68.00	救給カレー 150g	150.00	精白米(慣行)	55.00	精白米(慣行)	70.00	むし中華めん(学)(油付き)	115.00
月 ミルクねじりパン(塩1/2) 粉40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	救給カレー 150g	150.00	バター 450g	1.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	2.00
月 ミルクねじりパン(塩1/2) 粉50g	50.00	飲用牛乳 200ml	206.00	救給カレー 150g	150.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	ごま油	0.50	水	100.00
月 ミルクねじりパン(塩1/2) 粉60g	60.00	水	130.00	救給カレー 250g	250.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	15.00	にんにく	0.20	月 鶏カラバク(冷凍)	10.00
揚げサラダ油	5.00	煮干し だし用	3.00	救給カレー 250g	250.00	白こしょう	0.01	しょうが	0.30	にんにく	0.50
上白糖	8.00	キャベツ	20.00	救給カレー 250g	250.00	食塩	0.45	豚もも挽き	25.00	しょうが	0.30
月 きな粉	5.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	1.00	救給カレー 250g	250.00	ホールコーン 固形1kg	10.00	清酒	1.00	月 焼き豚せん切り	20.00
月 食塩	0.10	のらぼう菜	10.00	救給カレー 250g	250.00	バター 450g	0.30	三温糖	0.85	清酒	1.00
コーヒーマイルク 200ml	206.00	赤味噌(減塩)	3.80	救給カレー 250g	250.00	スープストックチキン(学)	0.40	こいくちしょうゆ	1.40	スープストックチキン(学)	1.30
たまねぎ	55.00	白味噌(減塩)	3.80	救給カレー 250g	250.00	飲用牛乳 200ml	206.00	本みりん	0.70	にんにく	5.00
水	25.00	さわら切り身(骨・血合い抜き) 50g	50.00	救給カレー 250g	250.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	7.00	トウバンジャン 500g	0.07	緑豆もやし	30.00
スープストックチキン(学)	1.70	さわら切り身(骨・血合い抜き) 50g	50.00	救給カレー 250g	250.00	にんにく	0.20	緑豆もやし	30.00	食塩	0.05
冷凍ホールコーン	25.00	さわら切り身(骨・血合い抜き) 50g	50.00	救給カレー 250g	250.00	セロリー	2.00	ほうれんそう	15.00	白こしょう	0.05
クリームコーン 1kg	25.00	さわら切り身(骨・血合い抜き) 60g	60.00	救給カレー 250g	250.00	たまねぎ	30.00	にんにく	5.00	こいくちしょうゆ	4.00
バター 450g	0.75	清酒	1.00	救給カレー 250g	250.00	水	90.00	赤味噌(減塩)	5.60	長ねぎ	15.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.75	上白糖	0.70	救給カレー 250g	250.00	スープストックチキン(学)	1.40	三温糖	2.40	こまつな	10.00
小麦粉(薄力粉)	1.50	こいくちしょうゆ	2.50	救給カレー 250g	250.00	にんにく	10.00	本みりん	1.50	月 なると(刻み)	6.00
調理用牛乳 10L	45.00	トウバンジャン 500g	0.15	救給カレー 250g	250.00	カットトマト 3kg	15.00	水	4.00	飲用牛乳 200ml	206.00
スキムミルク 1kg袋	5.00	しょうが	0.80	救給カレー 250g	250.00	トマトピューレ 3kg	4.00	飲用牛乳 200ml	206.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
白こしょう	0.03	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	救給カレー 250g	250.00	トマトケチャップ 3kg	6.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
生クリーム 1L	3.00	豚ばら小間	15.00	救給カレー 250g	250.00	無着色ウスターソース(学)	1.50	しょうが	0.30	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
パセリ	0.20	清酒	0.50	救給カレー 250g	250.00	ローリエパウダー	0.02	豚かたせん切り	10.00	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	60.00
キャベツ	30.00	たまねぎ	26.00	救給カレー 250g	250.00	食塩	0.10	水	110.00	しょうが	0.50
にんにく	8.00	にんにく	7.00	救給カレー 250g	250.00	白こしょう	0.02	スープストックチキン(学)	2.00	こいくちしょうゆ	2.40
きゅうり	5.00	しらたき カット	10.00	救給カレー 250g	250.00	上白糖	1.00	にんにく	5.00	清酒	2.00
まぐろ油漬レトルト(フレック, ライト)	10.00	じゃがいも	40.00	救給カレー 250g	250.00	レンズ豆	5.00	こいくちしょうゆ	1.00	でん粉	10.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80	水	6.00	救給カレー 250g	250.00	マッシュルーム	7.00	食塩	0.10	揚げサラダ油	5.00
米酢	1.90	和風だしの素	0.25	救給カレー 250g	250.00	じゃがいも	35.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00	だいごん	20.00
食塩	0.30	本みりん	0.70	救給カレー 250g	250.00	さげ切り身 50g	50.00	白こしょう	0.03	きゅうり	30.00
白こしょう	0.02	三温糖	1.00	救給カレー 250g	250.00	さげ切り身 50g	50.00	清酒	1.00	しょうが(おろし汁)	0.20
上白糖	0.20	こいくちしょうゆ	3.30	救給カレー 250g	250.00	さげ切り身 60g	60.00	ワンタンの皮(短冊切り)(学)	10.00	にんにく	0.20
こいくちしょうゆ	0.60	冷凍さやいんげん 3cmカット	5.00	救給カレー 250g	250.00	食塩	0.10	はくさい	32.00	こいくちしょうゆ	1.70
にんにく	0.05			救給カレー 250g	250.00	白こしょう	0.02	えのきたけ 1/3カット パラ	5.00	米酢	1.00
粉からし	0.02			救給カレー 250g	250.00	白ワイン	2.00	にら	5.00	コチュジャン	0.70
				救給カレー 250g	250.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.80	長ねぎ	10.00	白ねりごま	1.00
				救給カレー 250g	250.00	小麦粉(薄力粉)	1.50	ごま油	0.50	ごま油	1.00
				救給カレー 250g	250.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	1.80	月 アイスクリーム	60.00		
				救給カレー 250g	250.00	たまねぎ	2.00				
				救給カレー 250g	250.00	レモン汁 500ml	2.00				
				救給カレー 250g	250.00	白ワイン	0.80				
				救給カレー 250g	250.00	上白糖	0.50				
				救給カレー 250g	250.00	白こしょう	0.02				
				救給カレー 250g	250.00	食塩	0.10				
				救給カレー 250g	250.00	パセリチップ	0.03				
				救給カレー 250g	250.00	ごま油	1.00				
				救給カレー 250g	250.00	月 ちりめんじゃこ	5.00				
				救給カレー 250g	250.00	キャベツ	35.00				
				救給カレー 250g	250.00	にんにく	5.00				
				救給カレー 250g	250.00	こまつな	15.00				
				救給カレー 250g	250.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80				
				救給カレー 250g	250.00	米酢	1.90				
				救給カレー 250g	250.00	食塩	0.30				
				救給カレー 250g	250.00	白こしょう	0.02				
				救給カレー 250g	250.00	上白糖	0.20				
				救給カレー 250g	250.00	こいくちしょうゆ	0.60				
				救給カレー 250g	250.00	にんにく	0.05				
				救給カレー 250g	250.00	粉からし	0.02				

令和5年3月 詳細献立表（通常給食）

3/16 (木)		3/17 (金)		3/20 (月)		3/22 (水)	
赤飯 牛乳 吉野汁 ココロこさめの甘辛揚げ【揚げ油⑤】 筑前煮		カレーライス(麦ご飯) (カレー) 牛乳 糸寒天のサラダ でこぼん		チャーハン 牛乳 中華風もずくスープ 揚げぎょうざ【揚げ油⑥】		スパゲッティミートソース(スパゲッティ) (ミートソース) 牛乳 海藻サラダ いちごゼリー	
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)	30.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	55.00	ハーフスパゲッティ 1.9mm	60.00
もち米	30.00	米粒麦	5.00	こいくちしょうゆ	0.50	ピュアオリーブ油 0.91kg	6.00
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	サラダ油(米) 16.5kg	0.30
食塩	0.40	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	にんにく	0.80
あずき(乾)	3.00	にんにく	0.50	月 焼き豚5mm角	10.00	しょうが	0.80
飲用牛乳 200ml	206.00	しょうが	0.50	長ねぎ	10.00	セロリー	1.60
水	120.00	カレー粉 1kg	0.10	オイスターソース	1.00	豚もも挽き	15.00
かつお節 厚削り だし用	3.00	豚かた小間	15.00	食塩	0.50	豚レバーチップ 500g	1.00
だし昆布	0.50	豚レバーチップ 500g	1.00	白ごしょう	0.03	ナツメグパウダー	0.04
鶏もも皮なし小間	10.00	たまねぎ	30.00	清酒	1.00	赤ワイン	1.60
でん粉	2.00	にんじん	15.00	月 なんと(刻み)	5.00	たまねぎ	55.00
にんじん	7.00	じゃがいも	55.00	月 冷凍炒り卵	10.00	にんじん	20.00
えのきたけ 1/3カット バラ	8.00	エリンギ 短冊切り	10.00	ごま油	0.50	マッシュルーム	7.00
冷凍油揚げ(細切り)	5.00	レンズ豆	5.00	飲用牛乳 200ml	206.00	大豆ミート(ミンチ)	7.00
こんにゃく寒天 100g	0.50	食塩	0.20	サラダ油(米) 16.5kg	1.00	食塩	0.20
月 豆麩	1.00	白ごしょう	0.02	豚ももせん切り	5.00	白ごしょう	0.04
ごまつな	10.00	水	35.00	清酒	1.00	トマトケチャップ 3kg	24.00
うすくちしょうゆ	3.00	スープストックチキン(学)	0.50	スープストックチキン(学)	1.70	トマトピューレ 3kg	24.00
食塩	0.20	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	水	105.00	カットトマト 3kg	12.00
もうかざめ1.5cm角切り チルド	50.00	おろしりんご(レトルト)	2.00	にんじん	5.00	無着色ウスターソース(学)	1.60
しょうが	0.20	無着色中濃ソース(学)	3.00	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	無着色中濃ソース(学)	3.20
食塩	0.15	トマトケチャップ 1kg	2.00	白ごしょう	0.03	上白糖	0.16
清酒	3.00	カレーフレーク(給食用)	10.00	うすくちしょうゆ	1.80	粉チーズ	1.60
でん粉	9.00	飲用牛乳 200ml	206.00	でん粉	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00
揚げサラダ油	4.00	こんにゃく寒天 100g	0.50	もずく	5.00	にんじん	8.00
こいくちしょうゆ	1.70	にんじん	5.00	チンゲンサイ	10.00	キャベツ	30.00
本みりん	1.30	キャベツ	30.00	長ねぎ	10.00	きゅうり	10.00
三温糖	0.70	ごまつな	10.00	しょうが	0.30	海藻ミックス	1.20
水	8.50	サラダ油(米) 16.5kg	2.00	ごま油	0.50	たまねぎ	4.00
でん粉	0.30	こいくちしょうゆ	1.60	豚もも挽き	30.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米酢	2.00	食塩	0.10	こいくちしょうゆ	1.00
にんじん	7.00	食塩	0.08	白ごしょう	0.02	米酢	2.50
こんにゃく(1.5cm角切り)	10.00	白ごしょう	0.02	こいくちしょうゆ	2.50	食塩	0.25
ごぼう 洗い	7.00	上白糖	0.13	清酒	0.70	白ごしょう	0.02
たけのご水煮	10.00	でこぼん 2L	26.70	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	15.00	上白糖	0.16
さといも 1.5cm角切り	20.00			ごま油	0.02	月 いちごゼリー	40.00
生しいたけ バラ	1.00			でん粉	4.00		
れんこん	10.00			月 ぎょうざの皮 15cm	20.00		
月 揚げボール	10.00			小麦粉(薄力粉)	1.00		
だし汁	10.00			揚げサラダ油	4.00		
三温糖	1.50						
こいくちしょうゆ	2.00						
本みりん	1.00						