

六条町学校給食センター 5月

1日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
手 巻 き 寿 司	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	清酒	2
	だし昆布	1
	人参	5
牛 乳	食酢	13
	砂糖(上白糖)	11
	食塩	1
手 巻 き 寿 司 の 具	牛乳	○ 206
	(レト)まぐろ油漬	20
	きゅうり	15
	かに棒(かにかま)	16
	(袋)マヨネーズ 卵抜き	8
	たくあん 刻み	8
	(袋)手巻きのり(4枚)	2.4
	(袋)手巻きのり(6枚)	3.6
	(個)スティックチーズ	10
新 た ま ね ぎ の み そ 汁	玉葱	30
	キャベツ	20
	えのきたけ	7
	人参	5
柏 餅	中ねぎ	3
	(乾)干しわかめ カット	0.4
	中みそ	7
	白みそ	6
	だし煮干し	4
	水	120
	(冷)柏餅	30

7日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	牛乳	○ 206
麻婆豆腐	豚赤肉ミンチ	20
	清酒	1
	(冷)豆腐 カット	70
	玉葱	35
チンゲンサイ	人参	10
	しいたけ スライス	5
	中ねぎ	5
	生姜	1
の和えもの	皮むきにんにく	0.8
	なたね油	1
	トマトケチャップ	7
	濃口醤油	3.5
	(レト)がらスープ	3
	赤みそ	2
	清酒	1
	砂糖(三温糖)	0.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.15
	豆板醤	0.1
	でんぷん	1
アーモンド	ごま油	0.1
	湯	35
	チンゲンサイ	30
	キャベツ	30
	人参	5
	食酢	3
	濃口醤油	3
	砂糖(上白糖)	1
	ごま油	0.5
	かえり	5
	アーモンド(四つ割)	4
	砂糖(上白糖)	1
濃口醤油	0.3	
みりん	1	
水	1	

8日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	牛乳	○ 206
豚キムチどんぶり	豚肉(スライス)	40
	生姜	1
	濃口醤油	0.4
	清酒	1
	(レト)白菜キムチ	20
	玉葱	30
	キャベツ	25
	にら	7
	にんにく	0.5
	ごま油	1
	濃口醤油	2.4
	砂糖(上白糖)	0.8
ナムル	もやし	40
	きゅうり	15
	人参	5
	炒り白ごま	2
	にんにく	0.1
	食酢	2
	濃口醤油	2
	砂糖(上白糖)	1.3
	ごま油	1
	一味	0.01
	ボンレスハム 短冊 卵抜き	5
トック	20	
玉葱	20	
中ねぎ	3	
(乾)干しわかめ カット	0.8	
炒り白ごま	0.5	
なたね油	0.5	
(レト)がらスープ	3	
濃口醤油	0.8	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
ごま油	0.2	
湯	140	

六条町学校給食センター 5月

18日(月)			19日(火)			20日(水)			21日(木)			22日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
きなこっ 茶揚げパン 牛乳 肉団子のスー プ 夏みかん サラダ	コッペパン	50	あけほのこはん(発芽玄米入り) 牛乳 魚のごまみそソースかけ 蒸しそら豆 わかたけ汁 ミックスマックスナッツ(小のみ) ココアワッフル(中のみ)	精白米(自校)	62	麦ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き 蒸し野菜 けんちん汁 梅干し(中のみ)	精白米(自校)	62	小型コッペパン 牛乳 ひじきスパゲティ イタリアンサラダ 小夏	コッペパン	30	麦ごはん 牛乳 (小)あじフライ (中)鮭の塩焼き 野菜のごまドレッシング和え 豚汁 ひじきのり	精白米(自校)	62
	コッペパン	50		精白米(自校)	68		コッペパン	30		精白米(自校)	68			
	なたね油	2		発芽玄米	6		米粒麦 自校	6		米粒麦 自校	6			
	なたね油 ローリー	2		発芽玄米	7		米粒麦 自校	7		牛乳	○ 206			
	砂糖(三温糖)	5		人参	5		牛乳							
	きな粉 青大豆	4		(レト)ホールコーン	5		牛乳	○ 206		スパゲティ(ハーフ)	35			
	煎茶 粉末	0.4		濃口醤油	1					ゆで塩	1.3			
	食塩	0.01		食塩	0.5		豚肉(スライス)	45		(レト)まぐろ油漬	15			
	紙ナフキン	1		清酒	1.5		生姜	1.5		ベーコン スライス	8			
	牛乳	○ 206					玉葱	35		玉葱	30			
	(冷)肉団子(ボーク&チキン)	30		牛乳	○ 206		エリンギ	7		エリンギ	8			
	玉葱	35		(チルド)赤魚	小 50		にんにく	0.2		人参	5			
	(レト)たけのこ水煮(ホール)	15		でんぷん	8		なたね油	2		(冷)むき枝豆	5			
	人参	8		なたね油 ローリー	5		濃口醤油	4		(乾)長ひじき	2			
	中ねぎ	5		(チルド)赤魚	中 70		清酒	1		バター	1			
	しいたけ スライス	4					みりん	0.5		濃口醤油	1.2			
	(乾)はるさめ カット	3		中みそ	3.6		炒り白ごま	1		食塩	0.3			
	生姜	0.5		赤みそ	1.8		鶏肉 胸・皮なし(カット)	6		こしょう	0.04			
	なたね油	0.5		砂糖(上白糖)	1.8		鶏肉 もも・皮なし(カット)	4		なたね油	3			
	(レト)がらスープ	4		清酒	1.5		豆腐	25		キャベツ	35			
	濃口醤油	2		生姜	0.4		油揚げ	7		(冷)ブロッコリー	15			
	食塩	0.2		湯	3		つきこんにやく	10		(レト)ホールコーン	5			
	こしょう	0.03		すりごま	3		洗いごぼう	10		赤ピーマン	3			
	チキンコンソメ乳・卵抜き	0.5		(冷)そら豆	20		人参	7		食酢	2.5			
	湯	120		食塩	0.7		中ねぎ	5		なたね油	1			
	キャベツ	25		玉葱	30		濃口醤油	2		砂糖(上白糖)	0.7			
	きゅうり	25		(レト)新たけのこ水煮(ホール)	20		食塩	0.7		食塩	0.3			
(レト)夏みかん	15	中ねぎ	5	だし削り節 鯖抜き	4	こしょう	0.03							
食酢	2.5	(乾)干しわかめ カット	0.5	だし昆布	1	小夏	20							
なたね油	1	濃口醤油	1	水	130									
砂糖(上白糖)	1	清酒	1	梅干し	3									
食塩	0.3	食塩	0.6											
こしょう	0.03	だし削り節 鯖抜き	4											
		湯	130											
		(袋)ミックスマックスナッツ	10											
		(袋)ココアワッフル	28											

六条町学校給食センター 5月

25日(月)			26日(火)			27日(水)			28日(木)			29日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん 牛乳 じゃがいものうま煮 香り 和え 小魚の甘酢煮	精白米(自校)	62	中華風炊き込みおこわ 牛乳 蒸し焼売 春雨サラダ 卵スープ ミックスナッツ(中のみ)	精白米(自校)	50	ハヤシライス(麦ごはん) 牛乳 野菜サラダ 小煮干し みかんジュース(中のみ)	精白米(自校)	62	コッペパン 牛乳 (小)鮭の香草焼き (中)あじフライ ビーンズサラダ コーンスープ ブルーベリータルト	コッペパン	50	ごはん 牛乳 厚揚げの甘酢煮 野菜の中華和え あさりの佃煮	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	68		もち米	10		精白米(自校)	68		コッペパン	50		精白米(自校)	75
	米粒麦 自校	6		焼き豚(角切り)	20		米粒麦 自校	6		牛乳	○ 206		牛乳	○ 206
	米粒麦 自校	7		(レト)たけのこ水煮(ホール)	10		米粒麦 自校	7		(チルド)鮭	50		豚肉(スライス)	15
	牛乳	○ 206		人参	5		牛乳	○ 206		香草焼きシーズニング(魚用)	0.2		厚揚げ	45
	牛肉(スライス)	30		(冷)むき枝豆	5		牛肉(スライス)	20		食塩	0.3		玉葱	20
	清酒	1		中ねぎ	5		玉葱	45		(冷)あじフライ	50		白菜	25
	じゃがいも	70		なたね油	1		じゃがいも	45		キャベツ	20		(レト)たけのこ水煮(ホール)	15
	玉葱	40		ごま油	1		人参	10		きゅうり	15		人参	10
	つきこんにやく	20		濃口醤油	4		エリンギ	6		人参	5		(冷)さやいんげん	10
	人参	15		清酒	4		(冷)グリーンピース	6		(袋)ミックスビーンズ DP	15		しいたけ スライス	5
	(冷)さやいんげん	7		砂糖(上白糖)	0.8		にんにく	0.3		濃口醤油	1		にんにく	0.5
	なたね油	1.5		食塩	0.6		なたね油	1		食酢	1		なたね油	1
	濃口醤油	4		牛乳	○ 206		小麦粉	5		(冷)レモン果汁	1		食酢(上白糖)	3
	砂糖(中双糖)	3		(冷)焼売	小 28		バター	3		(冷)トマトピューレ	10		濃口醤油	3.5
	清酒	2		(冷)焼売	中 42		なたね油	2		(レト)トマト水煮	10		トマトケチャップ	2.5
	食塩	0.1		ローズハム 短冊 卵抜き	7		(レト)トマトピューレ	10		(レト)がらスープ	3		清酒	1
	湯	10		(乾)はるさめ カット	5		(レト)トマトピューレ	10		赤ぶどう酒	2		チキンコンソメ乳・卵抜き	0.5
	キャベツ	25		もやし	25		(レト)がらスープ	3		ウスターソース	2		食塩	0.1
	きゅうり	25		きゅうり	15		ウスターソース	2		食塩	1.3		でんぶん	1
	人参	5		人参	7		食塩	1.3		こしょう	0.07		水	10
	濃口醤油	2		濃口醤油	3		こしょう	0.07		チキンコンソメ乳・卵抜き	0.5		ベークン スライス	7
	すだち酢	1.5		食酢	2.5		チキンコンソメ乳・卵抜き	0.5		砂糖(上白糖)	0.5		(レト)クリームコーン	20
	砂糖(上白糖)	1.4		砂糖(上白糖)	1.5		からし粉	0.15		からし粉	0.15		玉葱	30
	上乾ちりめん	4		ごま油	1		ローリエ	0.1		ローリエ	0.1		(レト)ホールコーン	10
食酢	1	からし粉	0.05	ピザ用チーズ	1	ピザ用チーズ	1	エリンギ	7					
ボン酢	1	鶏卵	25	湯	80	湯	80	パセリ	0.5					
三温糖	1.2	豆腐	25	キャベツ	20	キャベツ	20	なたね油	0.5					
炒り白ごま	0.4	玉葱	25	(冷)ブロッコリー	20	(冷)ブロッコリー	20	チンゲンサイ	25					
		人参	5	きゅうり	10	きゅうり	10	(レト)ホールコーン	10					
		中ねぎ	5	人参	5	人参	5	濃口醤油	2					
		(乾)きくらげ 千切り	1	食酢	3	食酢	3	食酢	1.5					
		食塩	0.6	なたね油	1.5	なたね油	1.5	砂糖(上白糖)	1					
		こしょう	0.03	砂糖(上白糖)	1	砂糖(上白糖)	1	なたね油	0.5					
		濃口醤油	0.5	食塩	0.3	食塩	0.3	ごま油	0.5					
		(レト)がらスープ	3	こしょう	0.02	こしょう	0.02	(レト)あさり佃煮	10					
		チキンコンソメ乳・卵抜き	0.5	小煮干し	4	小煮干し	4							
		でんぶん	0.2	(個)みかんジュース	125	(個)みかんジュース	125							
		ごま油	0.1											
		湯	120											
		(袋)ミックスナッツ	15											