

六条町学校給食センター 9月

1日(火)			2日(水)			3日(木)			4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
中華風炊き込みごはん 牛乳 ユーリンチー ひじきサラダ フルーツ白玉	精白米(自校)	60	さつまいもごはん 牛乳 豚肉とごぼうの煮物 かきたま汁 野菜の梅和え ミックスナッツ (中のみ)	精白米(自校)	60	コッペパン(袋入り) 牛乳 鶏肉のトマト煮 グリーンサラダ 梨	(袋)コッペパン	小1~4 70	麦ごはん 牛乳 魚のレモンソースかけ(小) 魚のレモンソース焼き(中) ごま和え 冬瓜のみそ汁	精白米(自校)	62
	焼き豚 角切り	15		さつまいもカット(角切り)	30		(袋)コッペパン	小5~中 90		精白米(自校)	68
	(レト)たけのこポイル(ご飯用)	5		清酒	1.6					米粒麦 自校	6
	人参	5		食塩	0.7		牛乳	○ 206		米粒麦 自校	7
	(冷)むき枝豆	5		だし昆布	0.3						
	(乾)干しいたけ スライス	0.5		牛乳	○ 206		鶏肉 胸・皮なしカット	30		牛乳	○ 206
	ごま油	1					鶏肉 もも・皮なしカット	20			
	清酒	4		豚肉スライス	30		ベーコン スライス	5		(油)メルルーサ 2cm角切・皮付き骨なし	小 50
	濃口醤油	3		つきこんにやく	35		(冷)白いんげん豆	20		清酒	2
	砂糖(上白糖)	0.8		洗いごぼう	35		玉ねぎ 皮むき	40		でんぶん	4
	食塩	0.3		人参	15		ズッキーニ	15		米粉	3
				(冷)さやいんげん	7		人参	20		なたね油	3
	牛乳	○ 206		サラダ油	1		にんにく	1		なたね油 ローリー	3
				濃口醤油	4		有塩バター	0.5		(冷)レモン果汁	4
	鶏肉 もも 皮なし 唐揚げ用	20		みりん	1		(レト)トマト水煮	25		砂糖(上白糖)	3
	鶏肉 胸 皮なし 唐揚げ用	30		砂糖(中双糖)	2.5		トマトケチャップ	3		濃口醤油	2.5
	清酒	1		清酒	1.5		赤ぶどう酒	1		水	0.5
	でんぶん	7		でんぶん	0.5		砂糖(上白糖)	0.8			
	なたね油	2		だし汁	8		ウスターソース	0.7		(チルド)メルルーサ	中 60
	なたね油 ローリー	3					チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6		清酒	2.5
	太ねぎ	4					食塩	0.4		(冷)レモン果汁	5
	生姜	0.5		鶏卵	20		こしょう	0.05		砂糖(上白糖)	5
	にんにく	0.3		玉ねぎ 皮むき	30		湯	20		濃口醤油	3.12
濃口醤油	3	人参	7			みりん	1.25				
食酢	2.5	中ねぎ	5	きゅうり	30	でんぶん	0.38				
砂糖(上白糖)	1.8	(乾)干しいたけ スライス	1	キャベツ	25	水	0.62				
ごま油	0.5	濃口醤油	1	アスパラガス	8						
		食塩	0.5	食酢	2.5	キャベツ	30				
(乾)ひじき	2	でんぶん	0.5	砂糖(上白糖)	1	小松菜	20				
キャベツ	20	だし削り節 鯖抜き	4	サラダ油	1	きゅうり	10				
きゅうり	10	だし昆布	1	食塩	0.3	(乾)炒り白ごま	1				
人参	5	水	130	こしょう	0.03	食酢	2.5				
セロリー	1			梨	40	濃口醤油	2.5				
食酢	2.5	(レト)さきみ油漬 フレーク	10			砂糖(上白糖)	1.5				
濃口醤油	2.5	きゅうり	30			ごま油	0.5				
砂糖(上白糖)	1.2	太もやし	15								
サラダ油	0.5	キャベツ	15			油揚げ	7				
こしょう	0.02	乾燥カリカリ梅	1			玉ねぎ 皮むき	25				
		濃口醤油	0.5			ミニ冬瓜 皮むき	15				
(冷)カラフルボール	20	砂糖(上白糖)	0.3			人参	5				
(冷)カクテルゼリー	15	(袋)ミックスナッツ	15			中ねぎ	5				
(レト)黄桃 ダイス	15					中みそ	7				
(レト)バインアップル チビット	15					甘みそ	6				
(レト)みかん	15					だし煮干し	4				
						水	130				

六条町学校給食センター 9月

7日(月)

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
	豚肉スライス	45
ホイコーロー	濃口醤油	1
	清酒	1
	キャベツ	40
	(レト)たけのこ水煮(ホール)	15
	人参	10
	太ねぎ	5
	ピーマン	5
	生姜	1
	にんにく	0.5
	サラダ油	1
かえりアーモンド	濃口醤油	2
	赤みそ	2.5
	清酒	1
	砂糖(上白糖)	0.9
	豆板醤	0.1
	でんぷん	1
	ごま油	0.5
	太もやし	25
	きゅうり	15
	人参	7
パイナップル	(乾)はるさめ	5
	濃口醤油	2
	食酢	2.5
	砂糖(上白糖)	1.2
	ごま油	1
	からし粉	0.05
	食塩	0.1
	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	
(袋)生パン	小 40	
(袋)生パン	中 50	

8日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
食パン(袋入り)	(袋)冷凍食パン	小 57
	(袋)冷凍食パン	中 85
	牛乳	○ 206
	スパゲティ(ハーフ)	35
	ゆで塩	1.5
	ベーコン スライス	5
	(冷)あさりむき身	10
	(冷)短冊いか	10
	(冷)むきえび	10
	白ぶどう酒	2
海の幸	玉ねぎ 皮むき	40
	(レト)トマト水煮	25
	しめじ	10
	なす	10
	人参	7
	にんにく	0.3
	サラダ油	2
	トマトケチャップ	5
	赤ぶどう酒	5
	ウスターソース	1
イタリアン	砂糖(上白糖)	1
	食塩	0.3
	こしょう	0.05
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	一味	0.01
	粉チーズ	3
	キャベツ	35
	(冷)ブロッコリー	15
	黄パプリカ	5
	赤パプリカ	5
サラダ	食酢	2.5
	砂糖(上白糖)	1
	サラダ油	1
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	ぶどう ピオーネ	25

9日(水)

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
	(冷)豆腐 カット	70
なす入り	豚赤肉ミンチ	20
	玉ねぎ 皮むき	35
	なす	20
	なたね油	2
	人参	7
	(レト)たけのこ水煮(ホール)	10
	チンゲンサイ	10
	(乾)干しいたけ スライス	1
	生姜	0.7
	にんにく	0.3
中華	太ねぎ	3
	サラダ油	1
	ごま油	0.5
	トマトケチャップ	4
	清酒	1
	濃口醤油	2.5
	赤みそ	4
	(レト)がらスープ	4
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	砂糖(三温糖)	0.3
豆板醤	0.1	
サラダ	食塩	0.1
	でんぷん	2
	湯	40
	太もやし	40
	きゅうり	15
	人参	10
	食酢	2.5
	濃口醤油	1.5
	食塩	0.1
	砂糖(上白糖)	1.2
ごま油	0.7	

10日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	50
	コッペパン	50
	牛乳	○ 206
	(冷)はも粉付き	45
はもの	なたね油	2
	なたね油 ローリー	3
	玉ねぎ 皮むき	15
	人参	10
	黄パプリカ	5
	赤パプリカ	5
	サラダ油	0.5
	りんご酢	5
	(冷)レモン果汁	1
	濃口醤油	0.7
エスカベッシュ	砂糖(上白糖)	2
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	水	10
	じゃがいも	60
	食塩	0.25
	鶏卵	20
	玉ねぎ 皮むき	25
	人参	8
	オクラ	8
ブナピー	6	
粉ふき	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	濃口醤油	0.5
	(レト)がらスープ	3
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	でんぷん	0.5
	ごま油	1
	湯	130

11日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆ごはん	精白米(自校)	60
	牛肉スライス	12
	(冷)油揚げカット	5
	人参	5
牛乳	(冷)大豆水煮	10
	(冷)むき枝豆	5
	サラダ油	0.8
	濃口醤油	3
	清酒	2
	砂糖(上白糖)	1
	食塩	0.5
	牛乳	○ 206
	(冷)かぼちゃ焼肉フライ	小 40
	(冷)かぼちゃ焼肉フライ	中 60
なたね油 ローリー	5	
かぼちゃ	きゅうり	25
	切干し大根	5.5
	人参	5
	(レト)ホールコーン	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	食酢	2.5
	濃口醤油	2.5
	砂糖(上白糖)	1.3
	ごま油	0.5
	豆腐	20
ひき肉	玉ねぎ 皮むき	20
	中ねぎ	5
	(乾)干しいたけ スライス	0.7
	(乾)干しいたけ カット	0.5
	清酒	1
	食塩	0.7
	濃口醤油	0.5
	だし削り節 鯖抜き	5
	水	140

六条町学校給食センター 9月

14日(月)			15日(火)			16日(水)			17日(木)			18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					
ドライカレー(ナン) 牛乳 コールスローサラダ ビーフンスープ	(袋)ナン	小1、2 50	中華丼(ごはん) 牛乳 さつまいものはちみつ和え きくらげの和え物	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 魚の竜田揚げ(小) さんまの塩焼き(中) がんもどきとひじきのうま煮 ふしめん汁 味つけのり	精白米(自校)	68	食パン(袋入り) 牛乳 冬瓜入りシチュー かみかみサラダ ジャーマンパン キン	(袋)冷凍食パン	小1~4 57	麦ごはん 牛乳 豆あじの三杯 きんぴら 蒸しブロッコリー ミニトマト	精白米(自校)	62					
	(袋)ナン	小3~6 70		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		(袋)冷凍食パン	小5~中 57		精白米(自校)	68					
	(袋)ナン	中 100											米粒麦 自校	6					
	牛乳	○ 206			牛乳		○ 206	牛乳		○ 206	牛乳		○ 206	米粒麦 自校	7		牛乳	○ 206	
					豚赤肉スライス		20	(冷)鮭 角切り 骨皮なし(2cm)		小 50	鶏肉 胸・皮なしカット		12	鶏肉 胸・皮なしカット	8	(冷)豆あじ 粉付き	30		
	牛肉ミンチ	20			生姜		2	生姜		1	鶏肉 もも・皮なしカット		8	鶏肉 もも・皮なしカット	8	なたね油	2		
	豚肉ミンチ	15			濃口醤油		1.5	濃口醤油		1	ミニ冬瓜 皮むき		25	ミニ冬瓜 皮むき	25	なたね油 ローリー	2		
	(レト)ひきわり大豆	15			(冷)短冊いか		15	食塩		0.15	玉ねぎ 皮むき		35	玉ねぎ 皮むき	35	細ねぎ	1		
	玉ねぎ 皮むき	45			清酒		1	清酒		2	じゃがいも		20	じゃがいも	20	食酢	3		
	人参	10			キャベツ		40	キャベツ		4	人参		10	人参	10	濃口醤油	2.2		
	ピーマン	4			玉ねぎ 皮むき		30	でんぶん		5	サラダ油		1	サラダ油	1	砂糖(上白糖)	2.2		
	レーズン	1			人参		10	人参		10	小麦粉		3.5	小麦粉	3.5	みりん	0.8		
	にんにく	0.6			(レト)たけのこ水煮(ホール)		15	なたね油 ローリー		3.5	サラダ油		2	サラダ油	2	一味	0.01		
	生姜	0.3			中ねぎ		5	なたね油		3.5	有塩バター		1	有塩バター	1	水	1.1		
	サラダ油	1			サラダ油		1	(冷)さんまの塩焼		中 50	調理用牛乳		○ 25	調理用牛乳	○ 25				
	小麦粉	1			ごま油		0.5	鶏肉 胸・皮なしカット		6	(レト)がらスープ		3	(レト)がらスープ	3				
	トマトケチャップ	8			(レト)がらスープ		3	濃口醤油		1.5	チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5				
	ウスターソース	3.5			濃口醤油		1.5	食塩		0.5	食塩		0.4	食塩	0.4				
	カレー粉	1.2			食塩		0.5	(冷)ひろうす ミニ		20	こしょう		0.05	こしょう	0.05				
	赤ぶどう酒	1			こしょう		0.06	つきこんにやく		10	湯		60	湯	60				
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3			チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.4	洗いごぼう		7	さきいか		5	さきいか	5				
	食塩	0.3			でんぶん		1	人参		7	太もやし		25	太もやし	25				
	こしょう	0.03			湯		50	(冷)さやいんげん		7	キャベツ		25	キャベツ	25				
								(乾)ひじき		2.5	人参		5	人参	5				
	キャベツ	30			さつまいも(2cm角)		50	サラダ油		1	砂糖(上白糖)		1.5	砂糖(上白糖)	1.5				
	きゅうり	25			なたね油		2	砂糖(三温糖)		2.5	食酢		1.2	食酢	1.2				
	(レト)ホールコーン	5			なたね油 ローリー		2	濃口醤油		3.5	(冷)レモン果汁		1.5	(冷)レモン果汁	1.5				
	食酢	2.5			はちみつ		4	みりん		0.5	濃口醤油		2.5	濃口醤油	2.5				
	砂糖(上白糖)	1			砂糖(三温糖)		1	だし汁		20	サラダ油		0.5	サラダ油	0.5				
	サラダ油	1			食酢		0.6	油揚げ		5									
食塩	0.3		水	1	玉ねぎ 皮むき	20													
こしょう	0.03				なす	15													
					中ねぎ	5													
ビーフン	5				ふしめん	4													
ベーコン スライス	5				食塩	0.5													
玉ねぎ 皮むき	30				濃口醤油	0.6													
人参	10				だし削り節 鯖抜き	5													
チンゲンサイ	15				湯	140													
(乾)きくらげ せん切り	0.2				(袋)味付けのり(5枚)	2.5													
生姜	0.2																		
サラダ油	0.5																		
ごま油	0.5																		
(レト)がらスープ	4																		
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3																		
食塩	0.2																		
こしょう	0.03																		
濃口醤油	0.5																		
湯	125																		

六条町学校給食センター 9月

23日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
萩ごはん	精白米(自校)	50	
	精白米(自校)	55	
	もち米	18	
	もち米	20	
牛乳	(乾)小豆	7	
	(冷)むぎ枝豆	5	
さんまの塩焼き(小)	清酒	3	
	食塩	0.9	
魚の竜田揚げ(中)	牛乳	○ 206	
	(冷)さんまの塩焼	小 50	
	(冷)鮭 魚切り 骨皮なし(2cm)	中 60	
	生姜	1.2	
	濃口醤油	1.2	
	食塩	0.24	
	清酒	2.4	
	米粉	4.8	
	でんぷん	6	
	なたね油 ローリー	7	
小松菜ともやし	太もやし	25	
	小松菜	20	
	きゅうり	20	
	(乾)炒り白ごま	1	
	食酢	2.5	
	濃口醤油	2.5	
	砂糖(上白糖)	1.2	
	ごま油	0.5	
	なす	10	
	(乾)そうめん	3	
なす入りそうめん汁	玉ねぎ 皮むき	30	
	油揚げ	5	
	中ねぎ	5	
	食塩	0.7	
	濃口醤油	0.5	
	だし削り節 鯖抜き	4	
	だし昆布	1	
	湯	140	

24日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	50
	コッペパン	50
牛乳	牛乳	○ 206
豚赤肉ミンチ	豚赤肉ミンチ	20
	(冷)白いんげん豆	20
じゃがいも	(冷)金時豆	15
	じゃがいも	55
玉ねぎ 皮むき	玉ねぎ 皮むき	40
	(レト)トマト水煮	8
にんにく	にんにく	1
	サラダ油	1
トマトケチャップ	トマトケチャップ	6
	砂糖(中双糖)	1.5
ウスターソース	ウスターソース	1
	赤ぶどう酒	1
チキンコンソメ 乳・卵抜き	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.3
チリパウダー	チリパウダー	0.05
	湯	30
(レト)まぐろ油漬	(レト)まぐろ油漬	15
	白ぶどう酒	1
キャベツ	キャベツ	25
	小松菜	20
エリンギ	エリンギ	10
	(レト)ホールコーン	8
サラダ油	サラダ油	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.2
食塩	食塩	0.2
	こしょう	0.02
(レト)りんご ビューレ	(レト)りんご ビューレ	10
	(レト)りんご(ダイスカット)	10
砂糖(上白糖)	砂糖(上白糖)	7.5
	(冷)レモン果汁	0.5

25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
卵焼き(小)	鶏卵	50
	細ねぎ	3
高野豆腐	サラダ油	0.5
	濃口醤油	0.5
のから揚げ(中)	みりん	0.5
	だし汁	8
キャベツのみそ汁	(冷)高野豆腐の唐揚げ	中 40
	なたね油 ローリー	4
油揚げ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	10
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	7
キャベツ	清酒	0.7
	波型こんにやく	25
みそ汁	洗いごぼう	18
	れんこん(いちょう5mm)	14
ごま油	人参	7
	ごま油	1
濃口醤油	濃口醤油	4.5
	砂糖(中双糖)	3
水	でんぷん	0.5
	水	5
油揚げ	油揚げ	5
	キャベツ	25
人参	玉ねぎ 皮むき	20
	人参	7
中ねぎ	中ねぎ	5
	中みそ	7
だし削り節 鯖抜き	甘みそ	6
	だし削り節 鯖抜き	4
水	だし昆布	1
	水	130

28日(月)

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
	豚肉とレバーの香り揚げ	豚赤肉カット	35
		清酒	2
		でんぷん	5
(冷)鶏レバー粉付き		15	
なたね油		3	
なたね油 ローリー		2	
砂糖(中双糖)		3	
濃口醤油		2.3	
生姜		0.8	
にんにく		0.8	
蒸し野菜	清酒	1.5	
	豆板醤	0.05	
	湯	4	
	細ねぎ	1	
	(乾)炒り白ごま	0.5	
	(冷)ブロッコリー	30	
	キャベツ	20	
	(レト)ホールコーン	5	
	食塩	0.15	
トック入りわかめスープ	ボンレスハム 短冊切り 卵抜き	5	
	トック 国産米使用	20	
	玉ねぎ 皮むき	20	
	人参	8	
	(乾)干しわかめ カット	0.8	
	(乾)炒り白ごま	0.5	
	サラダ油	0.5	
	(レト)がらスープ	3	
	濃口醤油	0.8	
	食塩	0.4	
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		

29日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
バターロールパン	(袋)バターロールパン	~小4 50	
	(袋)バターロールパン	小5~ 80	
	牛乳	○	206
	鶏肉 もも・皮つき(切り込み入り)		小 60
	食塩		0.1
	こしょう		0.07
	マーマレード 調理用		5
	清酒		1.3
袋入り)	濃口醤油	1.3	
	みりん	1.3	
	湯	4	
	鶏肉 もも・皮つき(切り込み入り)		中 70
	鶏肉の		
	キャベツ		30
	きゅうり		20
	食酢		2
マーマレード焼き	サラダ油	1	
	砂糖(上白糖)	1	
	食塩	0.2	
	こしょう	0.02	
	ベーコン スライス		5
	(冷)白いんげん豆		18
	玉ねぎ 皮むき		40
	人参		10
	マカロニ(シエル)		7
セロリー		2	
フレッシュサラダ	パセリ	0.5	
	(レト)トマト水煮		15
	(レト)がらスープ		3
	赤ぶどう酒		1
	食塩		0.6
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5
	ローリエ		0.1
	湯		120
ミネストローネ	(個)チーズ 鉄強化		15
チーズ			

30日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
カレーライス(ごはん)	精白米(自校)	68	
	精白米(自校)	75	
	牛乳	○	206
	豚赤肉スライス		25
	じゃがいも		25
	玉ねぎ 皮むき		40
	かぼちゃ カット皮付		20
	なす		15
牛乳	人参	10	
	(冷)むき枝豆	5	
	セロリー	5	
	にんにく	0.5	
	生姜	0.2	
	サラダ油	2	
	小麦粉	6	
	サラダ油	4	
	カレー粉	1	
	(レト)がらスープ	4	
海藻サラダ	赤ぶどう酒	2	
	トマトケチャップ	2	
	ウスターソース	1.3	
	とんかつソース	1	
	濃口醤油	1	
	チャツネ	1	
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
	食塩	0.8	
	こしょう	0.04	
	湯	80	
小煮干し	(乾)海藻ミックス	1	
	キャベツ	30	
	きゅうり	10	
	(レト)ホールコーン	7	
	(乾)炒り白ごま	1	
	食酢	3	
	濃口醤油	3	
	砂糖(上白糖)	1.5	
	ごま油	0.5	
	サラダ油	0.5	
小煮干し		4	