

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和7年5月分詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2025年5月1日(木)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[さざしのお茶揚げ]	
小:さざし切身 50g	1.00 個
中:さざし切身 60g	1.00 個
食塩 1kg	0.40 g
料理酒1.8L	1.00 g
馬鈴薯でんぷん1kg	7.00 g
上粉茶(煎茶)500g	0.25 g
大豆白絞油	5.00 g
[ごまマヨサラダ]	
キャベツ	20.00 g
小松菜	15.00 g
にんじん	5.00 g
スーパースイートコーン	5.00 g
カットわかめセレクト	0.30 g
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g
すりごま(白)	0.80 g
QPノック マヨネーズ(卵不使用)	7.00 g
こいくちしょうゆ	0.50 g
[鶏つくね汁]	
鶏つくね Fe・Ca	20.00 g
木綿豆腐	15.00 g
にんじん	5.00 g
だいこん	10.00 g
えのきたけ	8.00 g
ねぎ	1.20 g
うずくちしょうゆ	2.00 g
こいくちしょうゆ	1.00 g
だしパック(かつお節)	1.30 g
食塩 1kg	0.15 g

2025年5月2日(金)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[たけのこご飯]	
水稲穀粒(精白米)	67.50 g
竹の子ご飯の素	19.70 g
[鶏肉の塩こうじ焼き]	
小:鶏肉モモ切身50g	1.00 個
中:鶏肉モモ切身60g	1.00 個
塩麹1.2kg	5.00 g
料理酒1.8L	1.50 g
[キラキラチーズサラダ]	
キャベツ	20.00 g
にんじん	5.00 g
ニチレイブロックリー(エ)	20.00 g
星型チーズ(白)	6.00 g
穀物酢	1.50 g
うずくちしょうゆ	1.00 g
サラダ油 1.5kg	0.80 g
食塩 1kg	0.10 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g
[じゃがいものみそ汁]	
じゃがいも	20.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	7.00 g
えのきたけ	7.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
登喜和 高野豆腐(細切)	2.00 g
ねぎ	1.20 g
田舎みそ(麦赤)1kg	6.50 g
大和米味噌(白)1kg	2.00 g
煮干しだし	1.20 g

2025年5月7日(水)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[●オムレツ]	
小:●オムレツ(プレーン) 35g	1.00 個
中:●オムレツ(プレーン) 55g	1.00 個
代替食材(小):鮭フライ40g	1.00 個
代替食材(中):鮭フライ50g	1.00 個
代替食材:サラダ油	4.00 g
[福神漬けサラダ]	
キャベツ	18.00 g
きゅうり	8.00 g
にんじん	5.00 g
太もやし	10.00 g
ボークハム(短冊)500g	6.00 g
国産原料福神漬	7.00 g
いりごま(白)1kg	1.00 g
穀物酢	2.00 g
食塩 1kg	0.05 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g
三温糖	0.20 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
[チキンカレー]	
鶏肉モモ(2cm角切)	30.00 g
赤ワイン 1.8L	1.00 g
サラダ油 1.5kg	0.25 g
玉葱	40.00 g
じゃがいも	30.00 g
にんじん	15.00 g
冷凍カットトマト	10.00 g
ハウス給食用加工フレークN	11.00 g
ジェイガカレーレク	2.50 g
トマトチップ デリカース	4.00 g
ウスターソース 1.8L	1.50 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和7年5月分詳細献立表

高津学校給食センター

●卵・卵由来成分を含む

2025年5月8日(木)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
〔赤魚の西京焼き〕 小:赤魚切身50g 中:赤魚切身60g 大和米味噌(白)1kg こいくちしょうゆ 本みりん 1.8L 料理酒1.8L	1.00 切 1.00 切 4.00 g 1.00 g 1.00 g 1.50 g
〔ひじきの炒り煮〕 芽ひじき1kg韓国産 さつまあげ角天(短冊カット) にんじん JFSA つきこんにゃく(黒) ライトツナ水煮フレーク むきえだまめ500g サラダ油 1.5kg こいくちしょうゆ 三温糖 料理酒1.8L	2.00 g 10.00 g 7.00 g 8.00 g 6.00 g 7.00 g 0.50 g 2.00 g 2.00 g 0.50 g
〔沢煮碗〕 国産SPF豚モモスライスIQF にんじん ごぼう たけのこ(千切り)タイ産 たけのこ(ゆで) マロニー(5cmカット) ねぎ だしパック(かつお節) うすくちしょうゆ 食塩 1kg ハウス風車コショ-300g	20.00 g 7.00 g 10.00 g 3.00 g 5.00 g 5.00 g 1.20 g 1.30 g 2.50 g 0.10 g 0.03 g
〔(中のみ)チーズ〕 MBPベビーチーズ11.5g	1.00 個

2025年5月9日(金)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔ピタパン〕 ピタパン 約60g ピタパン 約80g	1.00 個 1.00 個
〔枝豆と豆腐のミンチが〕 小:枝豆と豆腐のミンチがFe・Ca 40g 中:枝豆と豆腐のミンチがFe・Ca 60g 大豆白絞油	1.00 個 1.00 個 4.00 g
〔花野菜のレモンド レッzing サラダ〕 ニチレイプロックリー(エ) カリフラワー(ニシムラ) にんじん キャベツ クッキングアーモンド(細切)500g 三温糖 穀物酢 こいくちしょうゆ ザリアレモン100(720ml)ニシムラ サラダ油 1.5kg	15.00 g 15.00 g 5.00 g 15.00 g 3.00 g 0.60 g 1.50 g 1.80 g 0.50 g 0.50 g
〔焼きそば〕 国産SPF豚モモスライスIQF 料理酒1.8L サラダ油 1.5kg にんじん 玉葱 焼きそば麺5kg キャベツ 青ピーマン 焼きそばソース1.2kg 食塩 1kg ハウス風車コショ-300g ウスターソース 1.8L	20.00 g 0.50 g 0.50 g 15.00 g 30.00 g 30.00 g 5.00 g 7.00 g 0.10 g 0.02 g 1.50 g

2025年5月12日(月)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
〔平つくねのお好み焼〕 小:キャベツ入平つくね(Fe・Ca)40g 中:キャベツ入平つくね(Fe・Ca)50g ウスターソース 1.8L トマトチャップ デリカース こいくちしょうゆ 本みりん 1.8L 青のり粉100g	1.00 個 1.00 個 4.00 g 2.00 g 1.00 g 1.00 g 0.10 g
〔おめさんサラダ〕 きゅうり にんじん キャベツ 国産大豆水煮 1kg むきえだまめ500g スーパースイートコーン すりごま(白) がや練りごま 550g こいくちしょうゆ 三温糖 穀物酢 ごま油 1.65kg	15.00 g 5.00 g 15.00 g 7.00 g 5.00 g 5.00 g 0.70 g 0.70 g 1.50 g 0.50 g 0.90 g 0.30 g
〔肉すい〕 木綿豆腐 国産牛肉(モモスライス) ごぼう 乾し椎茸(美都産) サラダ油 1.5kg 料理酒1.8L こいくちしょうゆ 三温糖 きざみ揚げ(ニシムラ) 玉葱 にんじん ねぎ だしパック(かつお節) こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 本みりん 1.8L	20.00 g 15.00 g 5.00 g 0.50 g 0.50 g 0.50 g 1.00 g 0.50 g 3.00 g 10.00 g 5.00 g 3.00 g 1.30 g 1.00 g 2.00 g 1.50 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和7年5月分詳細献立表

高津学校給食センター

●卵・卵由来成分を含む

2025年5月13日(火)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔麦ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 g
〔揚げししゃも(小中2尾)〕 小:子持シシャモL 中:子持シシャモ2L 馬鈴薯でんぶん1kg 大豆白絞油	2.00 個 2.00 個 3.00 g 2.60 g
〔マーボー丼の具〕 国産SPF豚ミンチIQF おろししょうが1kgJFDA おろし生にんにく1kgJFDA 料理酒1.8L チオ豆板醤1kg サラダ油1.5kg にんじん 玉葱 乾し椎茸(美都産) 木綿豆腐(サイコロ) JFDA冷凍とうふ(サイコロ)ニシムラ たけのこ(短冊)タイ産 にら 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg こいくちしょうゆ 三温糖 中華スープ(理研) 本みりん1.8L 馬鈴薯でんぶん1kg 水	20.00 g 0.25 g 0.20 g 1.00 g 0.20 g 0.30 g 10.00 g 25.00 g 0.80 g 40.00 g 35.00 g 8.00 g 3.00 g 2.00 g 1.50 g 2.70 g 0.30 g 0.70 g 1.00 g 1.60 g 25.00 g
〔フルーツ杏仁〕 やわらか杏仁豆腐 デザートフルーツみかんSP(天狗) フルーツパッツ(黄桃ﾀｲｽ) フルーツﾊｯｸﾞ(パイナップﾙ) ﾅﾀﾃﾞｺｺ(ﾆｼﾑﾗ)	27.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g

2025年5月14日(水)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔麦ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 g
〔さけのにーマスタート 焼き〕 小:秋鮭(ピンク)切身 50g 中:秋鮭(ピンク)切身 60g 食塩1kg ﾊｳｽ 風車ｺｼｮ-300g こいくちしょうゆ 料理酒1.8L サﾗｲﾝ純粋ﾊﾁﾐﾂ1kg ﾃｵﾌﾚｼｹﾞﾏｲﾙﾄﾞ ﾏｽﾀｰﾄﾞ 300g	1.00 個 1.00 個 0.10 g 0.02 g 3.00 g 0.50 g 1.50 g 1.50 g
〔ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのごﾓﾄ ﾚﾅﾀﾞ〕 ﾆｰﾁﾚｲﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(ｴ) にんじん キャベツ ﾗｲﾄﾂﾅ水煮ﾌﾚｰｸ すりごま(白) Qｳﾉﾍﾞｯｸﾞ ﾏﾓﾈｰｽﾞ(卵不使用) 穀物酢 三温糖 うすくちしょうゆ ごま油1.65kg	20.00 g 5.00 g 20.00 g 7.00 g 2.00 g 5.00 g 1.20 g 0.80 g 1.20 g 0.30 g
〔●ｷｬﾍﾞﾂと卵のスｰﾌﾟ〕 鶏肉(ﾂﾂ肉ﾀｲｽ)2cmｶｯﾄIQF 料理酒1.8L サラダ油1.5kg 玉葱 キャベツ ●たまご 追加食材:鶏肉(ﾂﾂ肉ﾀｲｽ)2cmｶｯﾄIQF 小松菜 コンソメ乳なし(理研) うすくちしょうゆ ﾊｳｽ 風車ｺｼｮ-300g	10.00 g 0.50 g 0.20 g 15.00 g 15.00 g 13.00 g 8.00 g 5.00 g 1.20 g 2.00 g 0.02 g

2025年5月15日(木)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
〔豚肉の生姜炒め〕 国産SPF豚モモスライスIQF 料理酒1.8L サラダ油1.5kg 玉葱 キャベツ にんじん おろししょうが1kgJFDA こいくちしょうゆ 本みりん1.8L 三温糖 馬鈴薯でんぶん1kg	45.00 g 0.50 g 1.00 g 30.00 g 20.00 g 7.00 g 1.00 g 4.00 g 1.60 g 0.70 g 1.00 g
〔きゅうりとじゃこの酢の物〕 きゅうり 太もやし キャベツ ちりめん 穀物酢 うすくちしょうゆ 三温糖	20.00 g 15.00 g 12.00 g 3.00 g 2.50 g 1.20 g 1.00 g
〔わかめスープ〕 厚揚げ(サイコロ) だいこん にんじん 乾し椎茸(美都産) カットわかめセレクト 小松菜 いりごま(白)1kg 中華スープ(理研) うすくちしょうゆ ごま油1.65kg	20.00 g 10.00 g 7.00 g 0.40 g 0.50 g 10.00 g 1.00 g 0.90 g 2.00 g 0.50 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和7年5月分詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2025年5月16日(金)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[豆ご飯]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
グリーンピース	10.00 g
食塩 1kg	0.80 g
料理酒1.8L	0.50 g
[ササミチーズフライ]	
ササミフライ(チーズ入)60g	1.00 個
大豆白絞油	6.00 g
[アスパラガスのサラダ]	
キャベツ	20.00 g
にんじん	5.00 g
グリーンアスパラ(ホル)中南米	10.00 g
きゅうり	10.00 g
チキンハム(短冊)500g	7.00 g
三温糖	0.80 g
穀物酢	2.00 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g
食塩 1kg	0.20 g
サラダ油 1.5kg	0.80 g
[新玉葱のみそ汁]	
玉葱	20.00 g
にんじん	8.00 g
えのきたけ	7.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
登喜和 高野豆腐(細切)	2.00 g
小松菜	8.00 g
田舎みそ(麦赤)1kg	6.50 g
大和米味噌(白)1kg	2.00 g
煮干しだし	1.20 g

2025年5月19日(月)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[ホキフライ]	
小:ホキフライ50g シェア	1.00 個
中:ホキフライ60g シェア	1.00 個
大豆白絞油	5.00 g
[洋風おから]	
国産SPF豚ミンチIQF	10.00 g
三温糖	0.50 g
こいくちしょうゆ	1.00 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
小松菜	10.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	5.00 g
おから(新製法)	15.00 g
三温糖	0.50 g
こいくちしょうゆ	1.00 g
牛乳(料理用)	10.00 g
アロースタイスカットチ-ズ 8mm	5.00 g
[ABCスープ]	
チンゲンツァイ	7.00 g
マカロニ(アルファベット)500g	4.00 g
玉葱	20.00 g
にんじん	7.00 g
チンゲンツァイ	7.00 g
コンソメ乳なし(理研)	1.20 g
うすくちしょうゆ	2.00 g
食塩 1kg	0.10 g

2025年5月20日(火)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[さわらの梅マヨ焼き]	
小:さわら切身50g	1.00 切
中:さわら切身60g	1.00 切
梅肉ペースト紀州	2.50 g
QPノエッグ マヨネ-ズ (卵不使用)	6.00 g
[キャベツのおかか和え]	
キャベツ	25.00 g
ほうれん草	13.00 g
にんじん	5.00 g
出雲のちくわ5mm×1/2カット	7.00 g
かつお節・細切(ニシムラ)	0.80 g
こいくちしょうゆ	1.60 g
三温糖	0.30 g
[さつま汁]	
鶏肉(ヒレ肉7×1×)2cmカットIQF	12.00 g
料理酒1.8L	0.50 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
さつま芋	15.00 g
だいこん	15.00 g
ごぼう	8.00 g
にんじん	8.00 g
ねぎ	1.20 g
田舎みそ(麦赤)1kg	6.50 g
大和米味噌(白)1kg	2.00 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和7年5月分詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2025年5月21日(水)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔麦ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 g
〔豚キムチ〕 国産SPF豚モモスライスIQF おろし生しょうが1kgJFDA 料理酒1.8L サラダ油 1.5kg 大福揚(カット) はくさい(キムチ)リハラ キャベツ 太もやし にら IN 焼肉の外(醤油味)5kg こいくちしょうゆ	40.00 g 0.40 g 1.00 g 0.50 g 20.00 g 10.00 g 15.00 g 15.00 g 3.00 g 4.00 g 0.50 g
〔切干大根のナムル〕 切干大根(益田産) キャベツ きゅうり にんじん ｽｸｰﾙ系かまぼこ(ぼぐし) こいくちしょうゆ すりごま(白) ごま油 1.65kg	3.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 g 8.00 g 1.50 g 1.50 g 0.50 g
〔●かき卵汁〕 玉葱 にんじん えのきたけ 小松菜 ●たまご 代替食材:木綿豆腐 だしパック(かつお節) うすくちしょうゆ 食塩 1kg 馬鈴薯でんぷん1kg	15.00 g 10.00 g 7.00 g 7.00 g 15.00 g 27.00 g 1.30 g 2.50 g 0.10 g 1.00 g

2025年5月22日(木)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
〔さばの塩焼き〕 小:ミナ真鯖(浜田)塩水漬け50g 中:ミナ真鯖(浜田)塩水漬け60g	1.00 個 1.00 個
〔納豆サラダ〕 チキンハム(短冊)500g ﾊﾘ ひとわり納豆(ﾋﾞﾅｸﾞﾘ) 小松菜 キャベツ にんじん 田舎みそ(麦赤)1kg こいくちしょうゆ QPﾄﾏﾂﾞﾍﾞｯｸﾞ ﾏﾖﾈｰｽﾞ (卵不使用)	6.00 g 8.00 g 10.00 g 20.00 g 5.00 g 0.50 g 0.60 g 6.00 g
〔もずくのみそ汁〕 じゃがいも 美ら海もずく(ニシムラ) にんじん 玉葱 えのきたけ ねぎ 煮干しだし 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg	15.00 g 10.00 g 8.00 g 15.00 g 7.00 g 1.20 g 1.30 g 6.50 g 2.00 g

2025年5月23日(金)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
〔鶏肉と高野豆腐の揚げがらめ〕 JFDA とうや豆腐 馬鈴薯でんぷん1kg 大豆白絞油 鶏肉(ﾏﾂﾂ肉ﾀﾞｲｽ)2cmｶｯﾄIQF 料理酒1.8L サラダ油 1.5kg むきえだまめ500g こいくちしょうゆ 料理酒1.8L 本みりん 1.8L 三温糖	8.00 g 6.00 g 4.00 g 40.00 g 0.50 g 0.30 g 8.00 g 4.00 g 1.30 g 0.70 g 2.50 g
〔ゆかり和え〕 キャベツ きゅうり 太もやし にんじん ゆかり 食塩 1kg	20.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 g 0.25 g 0.20 g
〔ビーフンスープ〕 カットベーコンIQF500g 玉葱 チンゲンサイ 乾し椎茸(美都産) にんじん たけのこ(千切り)タイ産 ビーフン(15cmカット) スーパースイートコーン 中華スープ(理研) うすくちしょうゆ	7.00 g 10.00 g 8.00 g 0.50 g 7.00 g 8.00 g 4.00 g 5.00 g 0.80 g 1.50 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。

令和7年5月分詳細献立表

高津学校給食センター

その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

●卵・卵由来成分を含む

2025年5月26日(月)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
〔いわしの梅煮〕 小:いわし梅煮(真空)40g×10 中:いわし梅煮(真空)50g×10	1.00 個 1.00 個
〔即席漬け〕 きゅうり キャベツ にんじん 千切りたくあん 塩昆布(ジェフサ) かつお節・細切(ニシムラ) こいくちしょうゆ	20.00 g 20.00 g 5.00 g 5.00 g 0.50 g 0.20 g 1.30 g
〔豆乳坦々スープ〕 国産SPF豚ミンチIQF おろし生しょうが1kgJFDA おろし生にんにく1kgJFDA テオ豆板醤1kg 料理酒1.8L サラダ油1.5kg 玉葱 にんじん 太もやし チンゲンツァイ 厚揚げ(サイコロ) マルサンアイ無調整豆乳1L すりごま(白) かたや練りごま550g 中華スープ(理研) 田舎みそ(麦赤)1kg うずくちしょうゆ ハウス風車ジョー300g	15.00 g 0.20 g 0.20 g 0.20 g 0.50 g 0.50 g 15.00 g 7.00 g 10.00 g 7.00 g 20.00 g 20.00 g 2.00 g 1.00 g 0.50 g 4.00 g 1.00 g 0.02 g

2025年5月27日(火)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔麦ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 g
〔鶏肉のレモン酢揚げ〕 小:鶏むね切身50g 中:鶏むね切身60g 三温糖 料理酒1.8L 馬鈴薯でんぶん1kg 大豆白絞油 三温糖 こいくちしょうゆ 本みりん1.8L ジリアレン100(720ml)=シムラ 水	1.00 個 1.00 個 1.00 g 2.00 g 6.00 g 5.00 g 2.60 g 3.00 g 1.30 g 2.00 g 1.00 g
〔系こんサラダ〕 系こんにやく(白) こいくちしょうゆ 本みりん1.8L 小松菜 太もやし にんじん チキンハム(短冊)500g ごま油1.65kg 三温糖 こいくちしょうゆ 穀物酢 いりごま(白)1kg	20.00 g 0.80 g 0.40 g 12.00 g 10.00 g 5.00 g 7.00 g 0.50 g 0.30 g 1.30 g 0.80 g 0.50 g
〔キャベツのみそ汁〕 キャベツ にんじん 玉葱 きざみ揚げ(ニシムラ) 登喜和 高野豆腐(細切) キヌサヤ500g えのきたけ 煮干しだし 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg	15.00 g 8.00 g 15.00 g 3.00 g 2.00 g 5.00 g 7.00 g 1.30 g 6.50 g 2.00 g

2025年5月28日(水)

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔麦ご飯75g〕 水稲穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 g
〔豚肉と野菜の甘辛炒め〕 国産SPF豚モモスライスIQF おろし生しょうが1kgJFDA 料理酒1.8L ごま油1.65kg 玉葱 キャベツ 国産カラーピーマン(ミックス) にら こいくちしょうゆ オイスターソース585g 食塩1kg 三温糖 テオ豆板醤1kg 馬鈴薯でんぶん1kg ごま油1.65kg	45.00 g 0.20 g 0.50 g 0.50 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 g 3.00 g 0.60 g 0.10 g 0.80 g 0.20 g 0.80 g 0.50 g
〔●ポテトサラダ〕 ピッコロハム じゃがいも ●いりたまご(真空) 追加食材:ピッコロハム 代替食材:スーパースイートコーン きゅうり にんじん QPノックマネーヌ(卵不使用) 穀物酢 ハウス風車ジョー300g 食塩1kg 三温糖	7.00 g 20.00 g 8.00 g 4.00 g 7.00 g 10.00 g 5.00 g 6.00 g 1.00 g 0.02 g 0.10 g 0.30 g
〔おふのすまし汁〕 おわら麴 玉葱 にんじん ぶなしめじ ねぎ カットわかめセレクト だしパック(かつお節) うずくちしょうゆ 食塩1kg	1.00 g 20.00 g 10.00 g 7.00 g 1.20 g 0.30 g 1.30 g 2.50 g 0.15 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和7年5月分詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2025年5月29日(木)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[アジの香味フライ]	
小:アジの香味フライ 50g	1.00 個
中:アジの香味フライ 60g	1.00 個
大豆白絞油	5.00 g
[海藻サラダ]	
キャベツ	20.00 g
にんじん	5.00 g
きゅうり	15.00 g
湯戻し海藻サラダ100g	1.00 g
ノンオイル青じそトッピング	4.50 g
[つぶつぶコーンスープ]	
カットペーコンIQF500g	8.00 g
にんじん	8.00 g
スーパースイートコーン	10.00 g
玉葱	15.00 g
クリームコーン(無糖)	25.00 g
ずりりん白花	10.00 g
SB パセリ(乾)	0.05 g
食塩 1kg	0.20 g
ハウス 風車コショ-300g	0.02 g
ポタージュベース	7.00 g
牛乳(料理用)	20.00 g

2025年5月30日(金)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[高菜と肉のそぼろご飯の具]	
国産牛肉モモミンチIQF	15.00 g
国産SPF豚ミンチIQF	30.00 g
おろししょうが1kgJFDA	0.30 g
たかな塩漬(刻み)	10.00 g
サラダ油 1.5kg	0.30 g
こいくちしょうゆ	1.00 g
三温糖	1.00 g
本みりん 1.8L	2.00 g
[春雨サラダ]	
はるさめ(ケシ) 1kg	4.50 g
チキンハム(短冊) 500g	8.00 g
きゅうり	8.00 g
にんじん	5.00 g
キャベツ	13.00 g
三温糖	0.50 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
穀物酢	1.50 g
すりごま(白)	0.80 g
ごま油 1.65kg	0.40 g
[だんご汁]	
玉葱	15.00 g
にんじん	8.00 g
えのきたけ	7.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
冷凍白玉(ニシムラ)	25.00 g
ねぎ	1.20 g
煮干しだし	1.30 g
田舎みそ(麦赤) 1kg	6.50 g
大和米味噌(白) 1kg	2.00 g