

※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6年4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

2024年4月8日月曜日

献立	ご飯		切り方
	いわしの梅煮	系こんサラダ	
豚肉とれんこんのみそ汁			
料理名/食品名	一人分量 単位		
[牛乳・和No1]			
[牛乳]			
牛乳	1.00 本		
[米飯・和No1]			
[ご飯75g]			
水稻穀粒(精白米)	75.00 g		
[煮物・和No58]			
[R6.4いわしの梅煮]			
小:いわし梅煮(真空)40g×10	1.00 個		
中:いわし梅煮(真空)50g×10	1.00 個		
[あえ物・中No34]			
[R6.4系こんサラダ]			
系こんにやく(白)	15.00 g	包丁入れる	
こいくちしょうゆ	0.80 g		
VP本みりん	0.40 g		
小松菜	12.00 g	1.5cm幅	
太もやし	10.00 g		
にんじん	8.00 g	千切り	
チキンハム(短冊)500g	5.00 g		
三温糖	0.30 g		
こいくちしょうゆ	1.50 g		
穀物酢	0.90 g		
JFS 純正ごま油	0.30 g		
[汁物・和No104]			
[R6.4豚肉とれんこんのみそ汁]			
国産SPF豚モモスライスIQF	15.00 g		
チオ 国産生おろし生姜	0.20 g		
リケン サラダ油 1.5kg	0.50 g		
JFSA V料理酒1.8L	0.50 g		
油揚げ(カット)	3.00 g	油抜きする	
木綿豆腐	12.00 g	厚1/2縦1/4	
だいこん	15.00 g	いちょう	
にんじん	7.00 g	いちょう	
れんこん水煮(いちょう)	10.00 g		
ねぎ	3.00 g	小口切り	
煮干しだし	3.00 g		
備前 中味噌	7.00 g		
備前 白上味噌	2.00 g		

2024年4月9日 火曜日

献立	麦ご飯		切り方
	鮭のパン粉焼き	ジャーマンポテト	
キャベツのコンソメ煮			
料理名/食品名	一人分量 単位		
[牛乳・和No1]			
[牛乳]			
牛乳	1.00 本		
[米飯・和No6]			
[麦ご飯75g]			
水稻穀粒(精白米)	71.00 g		
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g		
[焼物・洋No38]			
[R6.4鮭のパン粉焼き]			
小:秋鮭(ピンク)切身 50g	1.00 個	焼く	
中:秋鮭(ピンク)切身 60g	1.00 個	焼く	
食塩	0.20 g		
クラスメイト(粉チーズ)500g	1.50 g		
パンル(粉)	0.30 g		
乾燥パン粉フレークス	0.50 g		
[炒め物・洋No28]			
[R6.4ジャーマンポテト]			
チキンオニオンスキルス(スライス)5mm	15.00 g		
じゃがいも	20.00 g	サイコロ	
にんじん	5.00 g	千切り	
玉葱	15.00 g	スライス	
小松菜	5.00 g	1.5cm幅	
JFSA7Lスコリア EXV利-7 油	0.50 g		
食塩	0.20 g		
ハウス マスジョ-300g	0.02 g		
こいくちしょうゆ	1.00 g		
[汁物・洋No73]			
[R6.4キャベツのコンソメ煮]			
鶏肉モモ(2cm角切)	25.00 g		
リケン サラダ油 1.5kg	0.50 g		
JFSA V料理酒1.8L	0.50 g		
キャベツ	20.00 g	2cm幅	
ぶなしめじ	7.00 g	小房にわかる	
にんじん	7.00 g	いちょう	
玉葱	20.00 g	サイコロ	
SB パセリ(乾)	0.05 g		
理研 コンソメS 500g	1.00 g		
うすくちしょうゆ	1.00 g		
ハウス マスジョ-300g	0.02 g		

2024年4月10日 水曜日

献立	麦ご飯		切り方
	キムチ肉じゃが	塩昆布サラダ	
あご団子スープ			
料理名/食品名	一人分量 単位		
[牛乳・和No1]			
[牛乳]			
牛乳	1.00 本		
[米飯・和No6]			
[麦ご飯75g]			
水稻穀粒(精白米)	71.00 g		
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g		
[煮物・和No64]			
[R6.4キムチ肉じゃが]			
国産SPF豚モモスライスIQF	35.00 g		
JFSA V料理酒1.8L	0.50 g		
リケン サラダ油 1.5kg	0.50 g		
じゃがいも	35.00 g	サイコロ	
にんじん	8.00 g	7mmイチョウ	
玉葱	15.00 g	スライス	
系こんにやく(白)	5.00 g	包丁入れる	
インゲン500g	5.00 g	2cm幅	
はくさい(キムチ)リハラ	8.00 g		
三温糖	0.90 g		
こいくちしょうゆ	1.40 g		
うすくちしょうゆ	1.20 g		
VP本みりん	1.10 g		
だし昆布	0.20 g		
[あえ物・和No26]			
[R6.4塩昆布サラダ]			
キャベツ	20.00 g	1cm幅	
きゅうり	20.00 g	輪切り	
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g		
スーパースイートコーン	6.00 g		
塩昆布(ジエフサ)	0.50 g		
三温糖	0.80 g		
穀物酢	2.10 g		
ハウス マスジョ-300g	0.02 g		
食塩	0.20 g		
リケン サラダ油 1.5kg	0.60 g		
[汁物・和No32]			
[R6.4あご団子スープ]			
あご丸(あらめ入り)(魚のすり身団子)	20.00 g		
厚揚げ(サイコロ)	15.00 g		
玉葱	15.00 g	スライス	
ねぎ	3.00 g	小口切り	
たけのこ(千切り)タイ産	8.00 g		
乾し椎茸(美都産)	0.50 g	もどす	
だし昆布	1.00 g		
こいくちしょうゆ	2.00 g		
食塩	0.20 g		

令和6年4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
保幼小中連携献立

2024年4月11日 木曜日

献立	ご飯		一人分量 単位	切り方
	りっちゃんの元気サラダ	バナナ		
料理名/食品名				
【牛乳・和No1】				
【牛乳】				
牛乳			1.00 本	
【米飯・和No1】				
【ご飯75g】				
水稲穀粒(精白米)			75.00 g	
【あえ物・洋No1】				
【R6.4りっちゃんの元気サラダ(主)】				
キャベツ		25.00 g		1cm幅
きゅうり		15.00 g		輪切り
チキンハム(短冊)500g		8.00 g		
スーパースイートコーン		8.00 g		
にんじん		8.00 g		千切り
らくらく昆布		0.25 g		
かつお節・細切(ニシム)		0.25 g		
三温糖		0.60 g		
穀物酢		3.00 g		
ハーフマドラスソース-300g		0.02 g		
食塩		0.40 g		
リケン サラダ油 1.5kg		0.85 g		
【果物・和No6】				
【R6.4バナナ(1/2本)】				
バナナ		0.50 本		1/2に切る
三温糖		0.50 g		※褐変防止
【丼物・カレー等・洋No1】				
【R6.4ハヤシライス】				
国産牛肉(モモスライス)		30.00 g		
JF 赤ワイン(赤)1.8L		1.00 g		
リケン サラダ油 1.5kg		0.50 g		
冷凍カットトマト		25.00 g		
にんじん		15.00 g		千切り
玉葱		50.00 g		スライス
ぶなしめじ		10.00 g		小房にわける
グリーンピース		5.00 g		
カレー粉(純)200g		0.02 g		
ハヤシル(粉末)		10.00 g		
カメマイルドマトケチャップ 3kg		3.00 g		
マイルドデミグラスソース 3kg		5.00 g		
JF ウスターソース エクストラ1.8L		1.00 g		

2024年4月12日 金曜日

全国味めぐり献立(広島県)

献立	広島菜入り菜飯(少量)		一人分量 単位	切り方
	おこのみ揚げ	瀬戸内レモンサラダ		
料理名/食品名				
【牛乳・和No1】				
【牛乳】				
牛乳			1.00 本	
【変わり飯・和No42】				
【R6.4広島菜入り菜めし(少量)】				
水稲穀粒(精白米)			60.00 g	
三島菜めし250			1.50 g	
【揚げ物・和No118】				
【R6.4おこのみ揚げ】				
小:キャベツ入り平つくねバラ40		1.00 個		油で揚げる
中:キャベツ入り平つくねバラ50		1.00 個		油で揚げる
大豆白絞油		4.00 g		
ワッパお好みソース2.1kg		5.00 g		
こいくちしょうゆ		0.50 g		
VP本みりん		0.50 g		
水		8.00 g		
かつお節・細切(ニシム)		0.10 g		
青のり粉100g		0.05 g		
【あえ物・洋No89】				
【R6.4瀬戸内レモンサラダ】				
キャベツ		15.00 g		1cm幅
きゅうり		18.00 g		輪切り
にんじん		5.00 g		千切り
ちりめん		3.00 g		炒る
カットたまご		15.00 g		
三温糖		0.60 g		
穀物酢		1.50 g		
広島県産レモン果汁500mL		0.50 g		
食塩		0.25 g		
JFSA7ルスコリーヴァEXVオリーブ油		0.50 g		
【主食併用麺・中No8】				
【R6.4尾道ラーメン】				
豚肉(ミンチ)		15.00 g		
たけのこ(短冊)タイ産		6.00 g		
こいくちしょうゆ		0.80 g		
VP本みりん		0.40 g		
テオー 国産生おろし生姜		0.20 g		
リケン サラダ油 1.5kg		0.50 g		
JFSA V料理酒1.8L		0.50 g		
太もやし		10.00 g		
にんじん		5.00 g		千切り
ねぎ		5.00 g		小口切り
TM麺始めチャンポン		35.00 g		
豚骨清湯スープ(1kg)		4.00 g		
煮干しだし		3.00 g		
こいくちしょうゆ		2.50 g		
ハーフマドラスソース-300g		0.02 g		
食塩		0.10 g		

2024年4月15日 月曜日

献立	ご飯		一人分量 単位	切り方
	さわらの若草焼き	納豆和え		
料理名/食品名				
【牛乳・和No1】				
【牛乳】				
牛乳			1.00 本	
【米飯・和No1】				
【ご飯75g】				
水稲穀粒(精白米)			75.00 g	
【焼物・和No23】				
【R6.4さわらの若草焼き】				
小:さわら 50g		1.00 切		焼く
中:さわら 60g		1.00 切		焼く
食塩		0.20 g		
ハーフマドラスソース-300g		0.02 g		
QPハンック マヨネーズ(卵不使用)		8.00 g		
グリーンピースペースト		5.00 g		
【あえ物・和No41】				
【R6.4納豆和え(連携)】				
ハーフマドラスソース(ヒキリ)		10.00 g		
ほうれん草		15.00 g		2cm幅
キャベツ		20.00 g		1cm幅
にんじん		8.00 g		千切り
もみのり		0.50 g		
かやいりごま(白)1kg		1.00 g		炒る/する
こいくちしょうゆ		2.50 g		
【汁物・中No21】				
【R6.4厚揚げの中華スープ】				
厚揚げ(サイコロ)		20.00 g		
玉葱		15.00 g		スライス
にんじん		5.00 g		いちよう
太もやし		8.00 g		
たけのこ(短冊)タイ産		10.00 g		
カットわかめセレクト		0.30 g		
中華スープ(理研)		1.00 g		
うすくちしょうゆ		2.00 g		
ハーフマドラスソース-300g		0.02 g		

令和6年4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

入学・進級お祝い献立

2024年4月16日 火曜日

献立	麦ご飯 高野豆腐のオランダ煮 梅マヨサラダ じゃがいもとなめこのみそ汁		
	料理想名/食品名	一人分量 単位	切り方
【牛乳・和No1】			
【牛乳】			
牛乳	1.00 本		
【米飯・和No6】			
【麦ご飯75g】			
水稲穀粒(精白米)	71.00 g		
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g		
【煮物・和No49】			
【R6.4高野豆腐のオランダ煮】			
JFD こうや豆腐	6.50 g	油で揚げる	
馬鈴薯でんぷん1kg	4.40 g		
大豆白絞油	4.00 g		
鶏肉モモ(2cm角切)ニシム	25.00 g		
にんじん	10.00 g	7mm仔切	
玉葱	20.00 g	スライス	
えだまめ(冷凍)	7.00 g		
リケンサラダ油 1.5kg	0.50 g		
うすくちしょうゆ	1.80 g		
三温糖	1.20 g		
煮干しだし	1.00 g		
【あえ物・和No143】			
【R6.4梅マヨサラダ】			
キャベツ	20.00 g	1.5cm幅	
にんじん	7.00 g	千切り	
きゅうり	20.00 g	輪切り	
スクール系かまぼこ(ほぐし)	7.00 g		
梅肉ペースト紀州	2.50 g		
QPノエッグ マヨネーズ(卵不使用)	6.00 g		
【汁物・和No35】			
【R6.4じゃがいもとなめこのみそ汁】			
じゃがいも	20.00 g	サイコロ	
国産冷凍なめこ	15.00 g		
玉葱	20.00 g	スライス	
油揚げ(カット)	3.00 g	油抜きする	
ねぎ	3.00 g	小口切り	
煮干しだし	3.00 g		
備前 中味噌	7.00 g		
備前 白上味噌	2.00 g		

2024年4月17日 水曜日

献立	麦ご飯 子持ちシヤモ(小中2尾) ごぼうサラダ 豆腐の中華煮		
	料理想名/食品名	一人分量 単位	切り方
【牛乳・和No1】			
【牛乳】			
牛乳	1.00 本		
【米飯・和No6】			
【麦ご飯75g】			
水稲穀粒(精白米)	71.00 g		
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g		
【焼物】			
【子持ちししゃも(小中2尾)】			
小:子持ちシヤモL	2.00 個	焼く	
中:子持ちシヤモ2L	2.00 個	焼く	
【あえ物・和No158】			
【R6.4ごぼうサラダ】			
ごぼう	20.00 g	ささがき	
こいくちしょうゆ	1.00 g		
VP本みりん	0.60 g		
にんじん	7.00 g	千切り	
きゅうり	20.00 g	輪切り	
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g		
かやいりごま(白)1kg	0.70 g	炒る/する	
かや練りごま 550g	0.70 g		
こいくちしょうゆ	1.50 g		
三温糖	0.30 g		
穀物酢	0.90 g		
JFSA 純正ごま油	0.30 g		
【煮物・中No18】			
【R6.4豆腐の中華煮】			
国産SPF豚モモスライスIQF	20.00 g		
テオ 国産生おろし生姜	0.20 g		
JFSA V料理酒1.8L	0.50 g		
リケンサラダ油 1.5kg	0.50 g		
木綿豆腐(サイコロ)	35.00 g		
JFDA 冷凍とうふ(サイコロ)ニシム	35.00 g		
にんじん	10.00 g	いちよう	
玉葱	25.00 g	スライス	
たけのこ(短冊)タイ産	10.00 g		
チンゲンツァイ	8.00 g	1.5cm幅	
乾し椎茸(美都産)	0.40 g	もどす	
備前 中味噌	2.00 g		
備前 白上味噌	2.00 g		
こいくちしょうゆ	2.20 g		
三温糖	0.30 g		
中華スープ(理研)	0.80 g		
VP本みりん	1.00 g		
馬鈴薯でんぷん1kg	1.00 g		
水	25.00 g		

2024年4月18日 木曜日

献立	ご飯 タコライスの具 桜麩のすまし汁		海藻サラダ みかんクレープ	
	料理想名/食品名	一人分量 単位	切り方	
【牛乳・和No1】				
【牛乳】				
牛乳	1.00 本			
【米飯・和No1】				
【ご飯75g】				
水稲穀粒(精白米)	75.00 g			
【炒め物・洋No17】				
【R6.4タコライスの具】				
国産牛肉モモミンチIQF	15.00 g			
国産SPF豚ミンチIQF	20.00 g			
テオ おろしにんにく国産	0.30 g			
JF 札幌ソウミン(赤)1.8L	1.00 g			
リケンサラダ油 1.5kg	0.50 g			
テオ 豆板醤 1kg	0.25 g			
キャベツ	20.00 g	1.5cm幅		
玉葱	20.00 g	サイコロ		
むぎえだまめ500g	5.00 g			
冷凍カットマト	25.00 g			
カゴメマイルドトマトチップ 3kg	10.00 g			
トマトピュール(食塩無添加3k)	5.00 g			
理研 コンソメS 500g	1.00 g			
カレー粉(純)200g	0.20 g			
三温糖	1.00 g			
JF ウスターソース エクセルト1.8L	1.00 g			
JF ロックアイスカットチキ 8mm	10.00 g			
【あえ物・和No150】				
【R6.4海藻サラダ(青じそ)】				
キャベツ	20.00 g	1cm幅		
きゅうり	18.00 g	半月スライス		
にんじん	5.00 g	千切り		
ちりめん	2.50 g	炒る		
湯戻し海藻サラダ100g	0.50 g	もどす		
ノンオイル青じそドレッシング	3.50 g			
【汁物・和No15】				
【R6.4さくらぶのすまし汁】				
天然色素桜麩スライス500g	12.00 g			
玉葱	20.00 g	スライス		
にんじん	8.00 g	いちよう		
えのきたけ	10.00 g			
だしパック(かつお節)	2.00 g			
だし昆布	1.00 g			
うすくちしょうゆ	2.00 g			
こいくちしょうゆ	1.00 g			
食塩	0.20 g			
【菓子・寄物】				
【みかんクレープ】				
フランスクレープ(みかん) 35g	1.00 個			

令和6年4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

2024年4月19日 金曜日

益田の食育の日献立

献立	ご飯	
	アジフライ	切干大根の中華炒め
豆乳入りみそ汁		
料理名/食品名	一人分量 単位	切り方
【牛乳・和No1】		
【牛乳】		
牛乳	1.00 本	
【米飯・和No1】		
【ご飯75g】		
水稻穀粒(精白米)	75.00 g	
【揚げ物・和No2】		
【アジフライ】		
小:アジフライ 50g	1.00 個	油で揚げる
中:アジフライ 60g	1.00 個	油で揚げる
大豆白絞油	5.00 g	
【炒め物・中No5】		
【R6.4切干大根の中華炒め】		
カットベーコンIQF500g	10.00 g	
乾し椎茸(美都産)	0.50 g	もどす
切干大根(益田産)	4.00 g	茹でる
小松菜	10.00 g	1.5cm幅
玉葱	10.00 g	スライス
にんじん	5.00 g	千切り
中華スープ(理研)	0.50 g	
VP本みりん	1.00 g	
こいくちしょうゆ	1.00 g	
JFSA 純正ごま油	0.30 g	
【汁物・和No58】		
【R6.4豆乳入りみそ汁】		
じゃがいも	20.00 g	サイコロ
玉葱	20.00 g	スライス
にんじん	5.00 g	いちよう
えのきたけ	10.00 g	
ねぎ	5.00 g	小口切り
油揚げ(カット)	3.00 g	油抜きする
豆乳	20.00 g	
煮干しだし	3.00 g	
備前 中味噌	7.00 g	
備前 白上味噌	2.00 g	

2024年4月22日 月曜日

献立	ご飯	
	鶏肉の照り焼き	お豆とポテトのチーズ煮
さつま揚げのみそ汁		
料理名/食品名	一人分量 単位	切り方
【牛乳・和No1】		
【牛乳】		
牛乳	1.00 本	
【米飯・和No1】		
【ご飯75g】		
水稻穀粒(精白米)	75.00 g	
【焼物・和No22】		
【R6.4鶏肉の照り焼き】		
小:鶏肉モモ切身50g(材料)	1.00 個	焼く
中:鶏肉モモ切身60g(材料)	1.00 個	焼く
JFSA V料理酒1.8L	1.70 g	
三温糖	0.80 g	
こいくちしょうゆ	3.50 g	
チオ 国産生おろし生姜	0.25 g	
【煮物・洋No13】		
【R6.4お豆とポテトのチーズ煮(1)】		
特選インナーカットスライス(スライス)5mm	12.00 g	
7 ロセタ イスカットチーズ 8mm	7.00 g	
スーパースイートコーン	5.00 g	
ミックスビーンズ(大豆、金時豆、手七豆、枝豆)	8.00 g	
じゃがいも	25.00 g	サイコロ
にんじん	5.00 g	いちよう
玉葱	10.00 g	スライス
SB パセリ(乾)	0.10 g	
理研 コンソメS 500g	0.25 g	
リケン サラダ油 1.5kg	0.20 g	
【汁物・和No119】		
【R6.4さつまあげのみそ汁】		
さつまあげ角天(短冊カット)	13.00 g	
板こんにゃく	10.00 g	厚1/2縦1/4
玉葱	20.00 g	スライス
にんじん	7.00 g	いちよう
えのきたけ	8.00 g	
ねぎ	3.00 g	小口切り
煮干しだし	3.00 g	
備前 中味噌	7.00 g	
備前 白上味噌	2.00 g	

2024年4月23日 火曜日

献立	麦ご飯	
	酢豚	フルーツ杏仁
五目野菜スープ		
料理名/食品名	一人分量 単位	切り方
【牛乳・和No1】		
【牛乳】		
牛乳	1.00 本	
【米飯・和No6】		
【麦ご飯75g】		
水稻穀粒(精白米)	71.00 g	
おおおぎ(米粒麦)	4.00 g	
【揚げ物・中No1】		
【R6.4酢豚】		
豚モモ(2cm角)	40.00 g	油で揚げる
食塩	0.20 g	
ハウス マリナー300g	0.02 g	
馬鈴薯でんぷん1kg	4.00 g	
大豆白絞油	4.00 g	
玉葱	35.00 g	サイコロ
にんじん	10.00 g	いちよう
レンコン水煮(乱切)	10.00 g	
えだまめ(冷凍)	8.00 g	
三温糖	2.00 g	
かまマイルドトマトチップ 3kg	2.00 g	
こいくちしょうゆ	5.00 g	
穀物酢	3.00 g	
馬鈴薯でんぷん1kg	1.00 g	
リケン サラダ油 1.5kg	0.20 g	
【その他・中No2】		
【R6.4フルーツ杏仁】		
杏仁豆腐(レトルト)	27.00 g	
バナナ	9.00 g	スライス
ハウス アマミツツミカ国産	9.00 g	
フルーツバグ(パイン)ピット	9.00 g	
ナタデココ	9.00 g	
【汁物・中No15】		
【R6.4五目野菜スープ】		
スカル系かまぼこ(ほぐし)	8.00 g	
チンゲンツァイ	10.00 g	1.5cm幅
にんじん	7.00 g	いちよう
玉葱	15.00 g	スライス
もやし	10.00 g	
たけのこ(千切り)タイ産	8.00 g	
ベトナム産さくらげスライス	0.30 g	
中華スープ(理研)	1.00 g	
こいくちしょうゆ	2.00 g	
ハウス マリナー300g	0.02 g	

令和6年4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

2024年4月24日 水曜日

献立	麦ご飯	
	サバの塩焼き	たくあん和え
沢煮椀		
料理想名/食品名	一人分量 単位	切り方
【牛乳・和No1】		
【牛乳】		
牛乳	1.00 本	
【米飯・和No6】		
【麦ご飯75g】		
水稲穀粒(精白米)	71.00 g	
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g	
【焼物・和No14】		
【R6.4さばの塩焼き】		
小:氷温造り塩さば切身 40g	1.00 個	焼く
中:氷温造り塩さば切身 50g	1.00 個	焼く
【あえ物・和No154】		
【R6.4たくあん和え】		
キャベツ	20.00 g	1cm幅
きゅうり	20.00 g	輪切り
にんじん	5.00 g	千切り
千切りたくあん	5.00 g	
塩昆布(ジェフサ)	0.50 g	
かつお節・細切(ニシム)	0.20 g	
か ち ぃ り ご ま (白) 1kg	1.00 g	炒る/する
こいくちしょうゆ	1.50 g	
【汁物・和No125】		
【R6.4沢煮椀】		
国産SPF豚モモスライスIQF	13.00 g	
リケン サラダ油 1.5kg	0.50 g	
JFSA V料理酒1.8L	0.50 g	
にんじん	10.00 g	千切り
ごぼう	12.00 g	ざさがき
マロニー(5cmカット)	5.00 g	
えのきたけ	7.00 g	
ねぎ	3.00 g	小口切り
だしパック(かつお節)	2.00 g	
うずくちしょうゆ	3.00 g	
食塩	0.10 g	
ハウス マスラッシュ-300g	0.03 g	

2024年4月25日 木曜日

保幼小中連携献立

献立	パンズパン	
	ハンバーガーパティ	春色サラダ
クリームスパゲティ		
料理想名/食品名	一人分量 単位	切り方
【牛乳・和No1】		
【牛乳】		
牛乳	1.00 本	
【普通パン・和No8】		
【パンズパン】		
小:焼冷パンズパン50g	1.00 個	
中:焼冷パンズパン80g	1.00 個	
【焼物】		
【ハンバーガーパティ】		
ハンバーガーパティ50g	1.00 個	焼く
マルチ デミ ラソース 3kg	7.00 g	
か め マルト ドマゲチャップ 3kg	7.00 g	
JF トレジョンワイン(赤) 1.8L	0.70 g	
三温糖	0.70 g	
水	7.00 g	
【あえ物・洋No30】		
【R6.4春色サラダ(連携)】		
キャベツ	25.00 g	1cm幅
ニチレイブロッコリー(エ)	12.00 g	
にんじん	5.00 g	千切り
スーパースイートコーン	6.00 g	
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g	
リケン サラダ油 1.5kg	0.50 g	
うずくちしょうゆ	2.10 g	
穀物酢	2.00 g	
三温糖	0.70 g	
【主食併用麺・洋No1】		
【R6.4クリームスパゲティ】		
スパゲティ	27.00 g	茹でる
カットベーコンIQF500g	8.00 g	
にんじん	8.00 g	千切り
小松菜	10.00 g	1.5cm幅
玉葱	20.00 g	スライス
ぶなしめじ	8.00 g	小房にわける
牛乳(料理用)	30.00 g	
ポータージュベース	6.00 g	
理研 コンソメS 500g	0.50 g	
ハウス マスラッシュ-300g	0.02 g	
有塩バター	0.50 g	
リケン サラダ油 1.5kg	0.50 g	

2024年4月26日 金曜日

献立	ご飯	
	ホキのゆずおろしソース	五目豆
たけのこのみそ汁		
料理想名/食品名	一人分量 単位	切り方
【牛乳・和No1】		
【牛乳】		
牛乳	1.00 本	
【米飯・和No1】		
【ご飯75g】		
水稲穀粒(精白米)	75.00 g	
【揚げ物・和No86】		
【R6.4ホキのゆずおろしソース】		
小:ホキ 50g	1.00 切	油で揚げる
中:ホキ 60g	1.00 切	油で揚げる
馬鈴薯でんぷん 1kg	4.00 g	
大豆白絞油	4.00 g	
うずくちしょうゆ	2.50 g	
VP本みりん	2.50 g	
三温糖	1.00 g	
ゆず酢	3.00 g	
だいこん	10.00 g	おろす
【煮物・和No9】		
【R6.4五目豆(副)】		
鶏モモ(1.5cm角切)	20.00 g	
リケン サラダ油 1.5kg	0.50 g	
JFSA V料理酒1.8L	0.50 g	
ごぼう	8.00 g	ざさがき
にんじん	8.00 g	いちよう
芽ひじき 1kg 韓国産	0.50 g	
ざつまあげ(玉ねぎ) 40g	5.00 g	スライス
JF 大豆水煮(北海道) 1kg	10.00 g	
VP本みりん	0.80 g	
こいくちしょうゆ	2.00 g	
三温糖	0.80 g	
【汁物・和No31】		
【R6.4たけのこのみそ汁】		
たけのこ(ゆて)	10.00 g	スライス
たけのこ(短冊)タイ産	10.00 g	
油揚げ(カット)	3.00 g	油抜きする
玉葱	10.00 g	スライス
にんじん	8.00 g	いちよう
木綿豆腐(サイコロ)	15.00 g	
ねぎ	5.00 g	小口切り
煮干しだし	3.00 g	
備前 中味噌	7.00 g	
備前 白上味噌	2.00 g	

令和6年4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

2024年4月30日 火曜日

献立	麦ご飯	
	鮭入りそぼろ丼の具	美生柑
かぼちゃのすいとん		
料理名/食品名	一人分量 単位	切り方
【牛乳・和No1】		
【牛乳】		
牛乳	1.00 本	
【米飯・和No6】		
【麦ご飯75g】		
水稲穀粒(精白米)	71.00 g	
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g	
【丼物・加-等・和No25】		
【R6.4さけ入りそぼろ丼の具】		
鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	28.00 g	
チー 国産生おろし生姜	0.50 g	
リケン サラダ油 1.5kg	0.50 g	
しぼり豆腐	20.00 g	
グリーンピース	8.00 g	
紅鮭フレーク	8.00 g	
にんじん	12.00 g	千切り
JFSA V料理酒1.8L	0.80 g	
三温糖	0.60 g	
こいくちしょうゆ	3.00 g	
【果物・和No16】		
【美生柑】		
美生柑	0.25 個	1/4に切る
【汁物・和No123】		
【R6.4かぼちゃのすいとん】		
すいとん(平型)8g(乳抜き)	24.00 g	
油揚げ(カット)	3.00 g	油抜きする
ダイスカぼちゃ	20.00 g	
玉葱	20.00 g	スライス
えのきたけ	10.00 g	
ねぎ	3.00 g	小口切り
煮干しだし	3.00 g	
備前 中味噌	7.00 g	
備前 白上味噌	2.00 g	