

※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8・9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 8月 27日 水曜日

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔麦ご飯75g〕 水稻穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 g
〔豚肉のんにく醤油焼き〕 小:豚ロース50g(ニジメ) 中:豚ロース80g(ニジメ) おろし生にんにく1kgJFDA こいくちしょうゆ 料理酒1.8L 本みりん 1.8L	1.00 枚 1.00 枚 0.50 g 3.00 g 1.00 g 1.00 g
〔●ちょこっと冷蔵〕 焼きそば用中華麺 太もやし きゅうり にんじん チキンハム(短冊)500g ●錦糸卵(真空)500g 追加食材:チキンハム(短冊)500g 代替食材:スーパースイートコーン ごま油 1.65kg いりごま(白)1kg 小:冷し中華スープ 30g 中:冷し中華スープ 40g	20.00 g 12.00 g 12.00 g 5.00 g 6.00 g 5.00 g 5.00 g 5.00 g 1.00 g 1.00 g 1.00 g 1.00 個
〔厚揚げの中華スープ〕 厚揚げ にんじん 玉葱 国産乾燥きくらげ2枚100g チンゲンサイ ねぎ 中華スープ(理研) こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ りん風車300g	20.00 g 7.00 g 15.00 g 0.30 g 8.00 g 1.30 g 1.00 g 1.00 g 1.00 g 0.02 g

2025年 8月 28日 木曜日

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔ご飯75g〕 水稻穀粒(精白米)	75.00 g
〔鶏肉のマーマレード焼き〕 小:鶏肉モモ切身50g 中:鶏肉モモ切身60g オレンジマーマレード こいくちしょうゆ	1.00 個 1.00 個 4.00 g 3.00 g
〔ベーコンお弁当〕 ナチュラルカットポテト 大豆白絞油 学給用スティックベーコン 500g 玉葱 スーパースイートコーン SBパセリ(乾) 有塩バター 食塩 1kg りん風車300g こいくちしょうゆ	25.00 g 2.50 g 10.00 g 15.00 g 5.00 g 0.05 g 0.16 g 0.15 g 0.02 g 0.80 g
〔トマトのみそ汁〕 木綿豆腐(サイコロ) えのきたけ トマト にんじん 玉葱 小松菜 大和米味噌(白)1kg 田舎みそ(麦赤)1kg だしパック(かつお節)	20.00 g 7.00 g 15.00 g 7.00 g 15.00 g 5.00 g 6.50 g 2.00 g 1.30 g

2025年 8月 29日 金曜日

料理名／食品名	一人分量 単位
〔牛乳〕 牛乳	1.00 本
〔ご飯75g〕 水稻穀粒(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
〔マーボーなす〕 国産SPF豚ミンチ100g おろし生しょうが1kgJFDA おろし生にんにく1kgJFDA 料理酒1.8L サラダ油 1.5kg 玉葱 にんじん なす カネイチ国産きくらげスライス たけのこ(短冊)タイ産 にら 田舎みそ(麦赤)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	15.00 g 0.40 g 0.10 g 0.25 g 0.10 g 15.00 g 7.50 g 32.50 g 0.15 g 5.00 g 3.00 g 1.40 g 1.76 g 0.15 g 0.50 g 0.50 g 1.00 g
〔もずくのすまし汁〕 カール系かまぼこ(ほぐし) じゃがいも 美ら海育ちもずく にんじん 玉葱 えのきたけ 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	5.00 g 15.00 g 10.00 g 8.00 g 15.00 g 7.00 g 1.30 g 1.30 g 1.00 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8・9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 9月 1日 月曜日

料理名／食品名	一人分量 単位
【牛乳】 牛乳	1.00 本
【ご飯75g】 水稻穀粒(精白米)	75.00 g
【ハガツオのりんごソースかけ】 小:ハガツオ切身50g 中:ハガツオ切身60g 米パウダー 大豆白紋油 アップルソース ソートド・オニオン 穀物酢 三温糖 こいくちしょうゆ	1.00 個 1.00 個 5.00 g 5.00 g 5.00 g 5.00 g 2.00 g 2.60 g 3.00 g
【パンパシジーサラダ】 チキンささみ水煮(さんれい) キャベツ きゅうり にんじん 太もやし すりごま(白) かつお練りごま 550g こいくちしょうゆ 穀物酢 三温糖 ごま油 1.65kg おろししょうが1kgJFDA コチュジャン	10.00 g 12.00 g 15.00 g 5.00 g 15.00 g 0.80 g 0.80 g 2.10 g 0.70 g 0.60 g 0.50 g 0.20 g 0.20 g
【豆腐とわかめのみそ汁】 木綿豆腐 玉葱 にんじん えのきたけ カットわかめセレクト きざみ揚げ(ニシムラ) 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg 煮干しだし	15.00 g 15.00 g 5.00 g 10.00 g 0.30 g 3.00 g 6.50 g 2.00 g 1.30 g

2025年 9月 2日 火曜日

料理名／食品名	一人分量 単位
【牛乳】 牛乳	1.00 本
【麦ご飯75g】 水稻穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 g
【福神漬けサラダ】 キャベツ きゅうり にんじん 太もやし チキンハム(短冊) 500g 国産原料福神漬 いりごま(白) 1kg 穀物酢 食塩 1kg ハウス風車ソース-300g 三温糖 サラダ油 1.5kg	20.00 g 15.00 g 5.00 g 10.00 g 6.00 g 8.00 g 1.00 g 2.00 g 0.05 g 0.02 g 0.20 g 0.50 g
【真野菜カレー】 国産SPF豚ミンチIQF 豚レバーチップ カレー粉(純)200g おろし生にんにく1kgJFDA 赤ワイン 1.8L サラダ油 1.5kg 玉葱 かぼちゃ にんじん 冷凍カットトマト なす 青ピーマン ハウス給食用カレーフレークN ジェイサカレーフレーク トマトチキンプリカレー ウスターソース 1.8L	30.00 g 3.50 g 0.15 g 0.20 g 0.50 g 0.20 g 30.00 g 15.00 g 10.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 g 11.00 g 3.00 g 4.00 g 1.00 g
【二十世紀梨】 なし 2L 食塩 1kg	0.25 個 0.10 g

2025年 9月 3日 水曜日

料理名／食品名	一人分量 単位
【牛乳】 牛乳	1.00 本
【麦ご飯75g】 水稻穀粒(精白米) おおむぎ(米粒麦)	71.00 g 4.00 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
【ツナマヨサラダ】 ライトツナ水煮フレーク キャベツ きゅうり にんじん カットわかめセレクト スーパースイートコーン クッキングアモンド(スライス) QPパセリマヨネーズ(卵不使用) 食塩 1kg	7.00 g 16.00 g 13.00 g 5.00 g 0.30 g 5.00 g 1.00 g 5.00 g 0.08 g
【●太平燕(タイビーエン)】 国産SPF豚モモスライスIQF サラダ油 1.5kg 料理酒1.8L ●うすら卵水煮200卵入り 追加食材:国産SPF豚モモスライスIQF IQFいちよう切り蒲鉾500g にんじん キャベツ だけのこ(千切り)ダイ産 にら はるさめ(ケミン) 1kg カネイチ国産きくらげスライス 豚背白湯スープ うずくちしょうゆ 食塩 1kg ハウス風車ソース-300g	10.00 g 0.20 g 0.50 g 15.00 g 15.00 g 5.00 g 5.00 g 15.00 g 5.00 g 3.00 g 2.50 g 0.30 g 4.00 g 2.00 g 0.10 g 0.02 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8・9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 9月 4日 木曜日

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
〔マスのマヨコーンチーズ焼き〕 小:マス切身40g(さんれい) 中:マス切身50g(さんれい) 料理酒1.8L 食塩 1kg スーパースイートコーン グリーンコーン(無糖) アピタアイスカットチーズ 5mm QP/エッグマヨネーズ(卵不使用) 米パウダー	1.00 個 1.00 個 1.00 g 0.10 g 3.00 g 1.00 g 2.00 g 7.00 g 0.50 g
〔根菜のきんぴら(副)〕 出雲のおいしいちくわ5mm サラダ油 1.5kg にんじん ごぼう れんこん水煮(いちよう) JFSA つきこんにゃく 1kg インゲン500g いりごま(白)1kg こいくちしょうゆ 三温糖	8.00 g 0.20 g 7.00 g 10.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 g 0.80 g 2.00 g 0.80 g
〔ミネストローネ〕 鶏肉(筋肉7枚)2cmカットIQF おろし生にんにく1kgJFDA 赤ワイン 1.8L サラダ油 1.5kg 玉葱 にんじん 冷凍カットトマト キャベツ なす じゃがいも SBパセリ(乾) コンソメ乳なし(理研) トマトチャップデリカース トマトビュレ(食塩無添加3k) 三温糖 食塩 1kg	10.00 g 0.10 g 0.40 g 0.50 g 20.00 g 8.00 g 15.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 0.05 g 1.00 g 10.00 g 10.00 g 0.30 g 0.20 g

2025年 9月 5日 金曜日

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
〔タレカツ〕 小:国産ささみか(乳・卵料)40g 中:国産ささみか(乳・卵料)60g 大豆白絞油 ウスターソース 1.8L こいくちしょうゆ 料理酒1.8L 三温糖 本みりん 1.8L 水	1.00 個 1.00 個 4.00 g 2.00 g 1.00 g 1.50 g 1.00 g 0.70 g 5.00 g
〔カッパじゃこビーマン〕 青ピーマン パプリカ 太もやし 糸こんにゃく(白) にんじん ちりめん ごま油 1.65kg いりごま(白)1kg こいくちしょうゆ 三温糖	12.00 g 8.00 g 18.00 g 18.00 g 8.00 g 2.00 g 0.50 g 0.50 g 2.20 g 0.50 g
〔すり流し風みそ汁〕 クリームコーン(冷凍) カール系かまぼこ(ほぐし) 玉葱 にんじん えのきたけ ねぎ きざみ揚げ(ニシムラ) 豆乳 煮干しだし 大和米味噌(白)1kg 田舎みそ(麦赤)1kg	25.00 g 5.00 g 20.00 g 5.00 g 10.00 g 1.30 g 3.00 g 20.00 g 1.30 g 6.50 g 2.00 g

2025年 9月 8日 月曜日

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
〔豚肉のソテー炒め〕 国産SPF豚モモスライスIQF おろし生にんにく1kgJFDA サラダ油 1.5kg 料理酒1.8L 玉葱 にんじん キャベツ ぶなしめじ にら コチニジャン こいくちしょうゆ 三温糖 中華スープ(理研) すりごま(白) ごま油 1.65kg	45.00 g 0.50 g 0.50 g 0.50 g 20.00 g 5.00 g 18.00 g 8.00 g 5.00 g 2.50 g 4.30 g 3.20 g 0.50 g 1.00 g 0.50 g
〔海藻サラダ(青じそ)〕 カール系かまぼこ(ほぐし) キャベツ きゅうり 湯戻し海藻サラダ100g ノンオイル青じそドレッシング	5.00 g 20.00 g 20.00 g 0.50 g 3.50 g
〔高野豆腐のみそ汁〕 玉葱 にんじん えのきたけ 小松菜 きざみ揚げ(ニシムラ) 登喜和 高野豆腐(細切) 煮干しだし 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg	25.00 g 7.00 g 8.00 g 5.00 g 3.00 g 2.00 g 1.30 g 6.50 g 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8・9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 9月 9日 火曜日

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
[焼き菓コロッケ]	
小:焼き菓コロッケ40g	1.00 個
中:焼き菓コロッケ60g	1.00 個
大豆白絞油	4.00 g
[ねばねば野菜の梅おかか和え]	
キャベツ	20.00 g
にんじん	7.00 g
モロヘイヤカット	8.00 g
国産オクラスライス	8.00 g
出雲のおいしいちくわ5mm	8.00 g
乾燥カリカリ梅(三島)200g	0.40 g
かつお節・細切(シムラ)	1.00 g
こいくちしょうゆ	0.80 g
[根菜豚汁]	
国産SPF豚モモスライスIQF	15.00 g
おろし生しょうが1kgJFDA	0.50 g
料理酒1.8L	0.20 g
ごま油 1.65kg	0.50 g
ごぼう	8.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
木綿豆腐	12.00 g
板こんにゃく	10.00 g
にんじん	7.00 g
れんこん水煮(いちょう)	10.00 g
ねぎ	1.30 g
田舎みそ(麦赤)1kg	6.50 g
大和米味噌(白)1kg	2.00 g

2025年 9月 10日 水曜日

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
[焼きししゃも]	
小:子持シシャモL	2.00 個
中:子持シシャモ2L	2.00 個
[●千草和え]	
小松菜	15.00 g
にんじん	5.00 g
キャベツ	18.00 g
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g
●錦糸卵(真空)500g	6.00 g
追加食材:ライトツナ水煮フレーク	4.00 g
代替食材:スーパーサイトコーン	7.00 g
三温糖	0.50 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
[豆腐の中華煮]	
鶏肉モモ(2cm角切)	30.00 g
おろし生しょうが1kgJFDA	0.20 g
料理酒1.8L	0.20 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
木綿豆腐(サイコ)	35.00 g
JFDA 冷凍とうふ(サイコ)ニシムラ	35.00 g
にんじん	10.00 g
玉葱	25.00 g
たけのこ(短冊)タイ産	10.00 g
チンゲンツァイ	8.00 g
乾し椎茸(美都産)	0.40 g
田舎みそ(麦赤)1kg	2.00 g
大和米味噌(白)1kg	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
本みりん 1.8L	1.00 g
馬鈴薯てんぷん1kg	1.00 g
水	25.00 g

2025年 9月 11日 木曜日

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
[鶏肉のガチャップ 焼き]	
小:鶏肉モモ切身50g	1.00 個
中:鶏肉モモ切身60g	1.00 個
ハウス 風車コショ-300g	0.02 g
料理酒1.8L	0.80 g
トマトガチャップ デリカユース	6.40 g
三温糖	0.80 g
こいくちしょうゆ	1.60 g
ワラ印純粋ハチミツ	0.80 g
[塩昆布サラダ]	
キャベツ	20.00 g
きゅうり	20.00 g
にんじん	7.00 g
スーパーサイトコーン	5.00 g
塩昆布(ジェフサ)	0.50 g
三温糖	0.80 g
穀物酢	2.10 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	0.60 g
[ABCスープ]	
カットベーコンIQF500g	8.00 g
マカロニ(ｱﾙﾌｾﾞｯﾄ)500g	4.00 g
玉葱	20.00 g
にんじん	7.00 g
小松菜	8.00 g
理研 コンソメS 500g	1.00 g
うすくちしょうゆ	2.00 g
食塩 1kg	0.10 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8・9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 9月 12日 金曜日

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
[白身魚のもんじゃソース]	
小:メルルーサ 50g	1.00 切
中:メルルーサ 60g	1.00 切
米パウダー	8.00 g
大豆白絞油	5.00 g
キャベツ	2.00 g
ウスターソース 1.8L	3.00 g
おろししょうが1kgJFDA	0.20 g
こいくちしょうゆ	1.00 g
本みりん 1.8L	1.00 g
青のり粉100g	0.05 g
[フルーツポンチ]	
冷凍メルト白玉	20.00 g
ナタデココ(シム)	12.00 g
デザートフルーツみかんSP(天狗)	10.00 g
フルーツパック(黄桃9入)	10.00 g
フルーツパック(パイナップル9入)	10.00 g
バナナ	8.00 g
[ちゃんこ鍋]	
鶏つくね Fe・Ca	20.00 g
厚揚げ(サイコロ)	15.00 g
キャベツ	10.00 g
にんじん	8.00 g
ごぼう	8.00 g
乾し椎茸(美都産)	0.30 g
にら	5.00 g
中華スープ(理研)	0.80 g
田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 g
大和米味噌(白)1kg	2.00 g

2025年 9月 16日 火曜日

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
[アジの甘酢かけ]	
小:アジ切身約5150g	1.00 個
中:アジ切身約5160g	1.00 個
馬鈴薯でんぶん1kg	5.00 g
大豆白絞油	5.00 g
穀物酢	1.80 g
こいくちしょうゆ	2.40 g
三温糖	1.20 g
水	4.60 g
[切干大根の中華炒め]	
カットベーコンIQF500g	8.00 g
乾し椎茸(美都産)	0.50 g
切干大根(シム)	4.50 g
小松菜	12.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	5.00 g
中華スープ(理研)	0.40 g
本みりん 1.8L	1.00 g
こいくちしょうゆ	0.70 g
ごま油 1.65kg	0.30 g
[豆乳ワンタンスープ]	
味なめらかツタ	15.00 g
玉葱	10.00 g
にんじん	5.00 g
太もやし	8.00 g
チンゲンツァイ	10.00 g
豆乳	20.00 g
にら	3.00 g
中華スープ(理研)	1.00 g
うすくちしょうゆ	2.00 g
ハウス風車ジョー300g	0.02 g

2025年 9月 17日 水曜日

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
[豚キムチ]	
国産SPF豚モモスライスIQF	40.00 g
おろししょうが1kgJFDA	0.40 g
料理酒1.8L	0.50 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
大福揚(カット)	20.00 g
はくさい(キムチ)リハラ	8.00 g
キャベツ	15.00 g
太もやし	15.00 g
にら	3.00 g
エハ焼肉のタレ(醤油味)5kg	4.50 g
[おからサラダ]	
おから(新製法)	7.00 g
にんじん	5.00 g
キャベツ	18.00 g
きゅうり	8.00 g
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g
フレンチドレッシング 5mm	5.00 g
穀物酢	0.80 g
三温糖	0.30 g
食塩 1kg	0.05 g
QPノック マヨネーズ(卵不使用)	7.00 g
[●トマトますふ]	
カットベーコンIQF500g	5.00 g
玉葱	20.00 g
冷凍カットマト	15.00 g
●たまご	15.00 g
追加食材:カットベーコンIQF500g	4.00 g
チンゲンツァイ	8.00 g
コンソメ乳なし(理研)	1.10 g
うすくちしょうゆ	1.50 g
ハウス風車ジョー300g	0.02 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8・9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 9月 18日 木曜日

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	75.00 g
[鶏肉のゆずソースかけ]	
小:鶏むね切身50g	1.00 個
中:鶏むね切身60g	1.00 個
三温糖	1.00 g
料理酒1.8L	2.00 g
馬鈴薯でんぷん1kg	7.00 g
大豆白絞油	5.00 g
こいくちしょうゆ	3.00 g
ゆず酢	0.60 g
穀物酢	1.70 g
三温糖	2.00 g
[五目豆(副)]	
ごぼう	10.00 g
にんじん	8.00 g
芽ひじき1kg韓国産	0.60 g
さつまあげ角天(短冊カット)	12.00 g
糸こんにゃく(白)	8.00 g
国産大豆水煮1kg	17.00 g
本みりん1.8L	0.80 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
三温糖	0.80 g
サラダ油1.5kg	0.20 g
[かぼちゃのみそ汁]	
ダイスカぼちゃ	20.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	7.00 g
えのきたけ	8.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
ねぎ	1.30 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	1.30 g

2025年 9月 19日 金曜日

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[コッペパン]	
小:こっぺぱん70g	1.00 個
中:こっぺぱん90g	1.00 個
[ウィンナー]	
小:無添加ソーグフランク40g	1.00 個
中:無添加ソーグフランク50g	1.00 個
[ケチャップ]	
1食ケチャップソース8g	1.00 個
[キャベツのカレー炒め]	
ライドツナ水煮フレーク	10.00 g
キャベツ	20.00 g
玉葱	20.00 g
にんじん	3.00 g
スーパーズイートコーン	7.00 g
サラダ油1.5kg	0.50 g
有塩バター	1.00 g
食塩1kg	0.20 g
うすくちしょうゆ	0.50 g
カレー粉(純)200g	0.10 g
[野菜のコンソメ煮]	
鶏肉(むね肉ダイ)2cmカットIQF	25.00 g
サラダ油1.5kg	0.50 g
料理酒1.8L	0.50 g
玉葱	25.00 g
にんじん	8.00 g
じゃがいも	15.00 g
キャベツ	15.00 g
ぶなしめじ	7.00 g
SBパセリ(乾)	0.05 g
コンソメ乳なし(理研)	1.00 g
うすくちしょうゆ	1.00 g

2025年 9月 22日 月曜日

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ゆかりおにぎり]	
水稻穀粒(精白米)	75.00 g
ゆかり	1.50 g
いりごま(白)1kg	1.00 g
おむすびごろんちのり	1.00 枚
[りっちゃんんの元気サラダ]	
キャベツ	25.00 g
きゅうり	15.00 g
チキンハム(短冊)500g	8.00 g
スーパーズイートコーン	8.00 g
にんじん	8.00 g
らくらく昆布	0.25 g
かつお節・細切(ニシムラ)	0.25 g
三温糖	1.20 g
穀物酢	3.00 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g
食塩1kg	0.40 g
サラダ油1.5kg	0.85 g
[大学芋]	
さつまいも(乱切・冷凍)	50.00 g
大豆白絞油	5.00 g
三温糖	5.00 g
こいくちしょうゆ	1.10 g
水	1.00 g
[尾道ラーメン]	
国産SPF豚ミンチIQF	20.00 g
たけのこ(短冊)タイ産	6.00 g
こいくちしょうゆ	0.80 g
本みりん1.8L	0.40 g
おろししょうが1kgJFDA	0.20 g
サラダ油1.5kg	0.50 g
料理酒1.8L	0.50 g
太もやし	10.00 g
にんじん	5.00 g
ねぎ	1.30 g
TM麺始めチャンボン麺200	35.00 g
豚骨清湯スープ(1kg)	4.00 g
煮干しだし	1.30 g
こいくちしょうゆ	2.50 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g
食塩1kg	0.10 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8・9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 9月 24日 水曜日

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) おむぎ(米粒麦)	71.00 4.00	g
【●天津オムレツ】 ●オムレツ(プレーン)55g 小:代替食材:鮭フライ40g 中:代替食材:鮭フライ50g 代替食材:サラダ油 1.5kg むきえびL(ニムリ) 玉葱 たけのこ(千切り)タイ産 にら 中華スープ(理研) オイスターソース 585g ハウス風車コショ=300g 馬鈴薯でんぶん1kg ごま油 1.65kg 水	1.00 1.00 1.00 1.00 4.00 8.00 3.00 2.00 3.00 0.50 1.00 0.02 1.00 0.20 30.00	個 個 個 個 g g g g g g g g g g g g
【ふるさとサラダ】 芽ひじき1kg韓国産 チキンハム(短冊)500g キャベツ 小松菜 にんじん クッキングアモント(スライス) しまねふるさとレタジツク ゆず酢 こいくちしょうゆ	1.00 7.00 20.00 10.00 5.00 3.00 5.00 0.30 1.00	g g g g g g g g g
【おくらとモロヘイヤのスープ】 国産SPF豚モススライスIQF おろししょうが1kgJFDA サラダ油 1.5kg 料理酒1.8L 木綿豆腐 にんじん モロヘイヤカット 国産オクラスライス マロニー(5cmカット) 乾し椎茸(美都産) ねぎ だしパック(かつお節) うすくちしょうゆ	18.00 0.20 0.50 0.50 15.00 8.00 10.00 10.00 1.00 0.40 1.30 2.00 2.50	g g g g g g g g g g g g g

2025年 9月 25日 木曜日

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
【豆腐ハンバーグのきのこソース】 小:国産大豆の豆腐ハンバーグ 50g 中:国産大豆の豆腐ハンバーグ 80g えのきたけ 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 水	1.00 1.00 6.00 2.40 1.20 0.80 0.40 10.00	個 個 g g g g g g
【ごぼうサラダ】 ごぼう こいくちしょうゆ 本みりん 1.8L にんじん きゅうり ライトツナ水煮フレーク いりごま(白)1kg 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	18.00 0.50 0.60 7.00 18.00 8.00 0.70 0.70 1.30 0.30 0.90 0.30	g g g g g g g g g g g g
【白玉団子汁】 冷凍白玉(ニムリ) さつまいも 玉葱 にんじん ねぎ 煮干しだし 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg	25.00 15.00 10.00 5.00 1.30 1.30 6.50 2.00	g g g g g g g g

2025年 9月 26日 金曜日

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
【鯖の塩唐揚げ】 小:ミト真鯖(浜田)塩水漬け50g 中:ミト真鯖(浜田)塩水漬け60g おろししょうが1kgJFDA おろし生にんにく1kgJFDA 中華スープ(理研) 料理酒1.8L 馬鈴薯でんぶん1kg 大豆白絞油	1.00 1.00 0.25 0.25 0.25 1.00 6.00 4.00	個 個 g g g g g g
【梅納豆和え】 かりひきわり納豆(ヒナリ) 小松菜 キャベツ にんじん もみり 梅肉ペースト紀州 こいくちしょうゆ	10.00 15.00 20.00 8.00 0.50 2.00 1.00	g g g g g g g
【ごまみそ汁】 玉葱 にんじん 厚揚げ おわら蒟 ねぎ すりごま(白) 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg 煮干しだし	20.00 5.00 20.00 1.00 1.30 1.00 6.50 2.00 1.30	g g g g g g g g 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8・9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 9月 29日 月曜日

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
[酢豚]	
豚モモ(2cm角)	40.00 g
食塩 1kg	0.20 g
ハウス 風車コショ-300g	0.02 g
馬鈴薯でんぶん1kg	4.00 g
大豆白絞油	4.00 g
玉葱	35.00 g
にんじん	10.00 g
れんこん水煮(乱切り)	10.00 g
むき枝豆 500g	8.00 g
三温糖	2.00 g
トマトチャップ デリカユ-ス	2.00 g
こいくちしょうゆ	5.00 g
穀物酢	3.00 g
馬鈴薯でんぶん1kg	1.00 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
[きゅうりともやしのナムル]	
きゅうり	20.00 g
太もやし	15.00 g
にんじん	5.00 g
ぶるぶる寒天(耐熱用)	0.30 g
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g
こいくちしょうゆ	1.50 g
ごま油	0.50 g
食塩 1kg	0.10 g
[五目野菜スープ]	
スー-ル系かまぼこ(ほぐし)	8.00 g
チンゲンツァイ	10.00 g
にんじん	7.00 g
玉葱	15.00 g
たけのこ(千切り)タイ産	8.00 g
カネイ子国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 風車コショ-300g	0.02 g
ごま油 1.65kg	0.20 g

2025年 9月 30日 火曜日

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
[キムチ肉じゃが]	
国産SPF豚モモスライスIQF	40.00 g
料理酒1.8L	0.50 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
じゃがいも	25.00 g
大福揚(カット)	10.00 g
にんじん	8.00 g
玉葱	15.00 g
糸こんにゃく(白)	5.00 g
インゲン500g	5.00 g
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
本みりん 1.8L	1.10 g
[即席漬け]	
きゅうり	20.00 g
だいこん	20.00 g
にんじん	5.00 g
千切りたくあん	5.00 g
塩昆布	0.50 g
かつお節・細切(ニシムラ)	0.20 g
いりごま(白)1kg	1.00 g
こいくちしょうゆ	1.50 g
[なめこ汁]	
国産冷凍なめこ	12.00 g
木綿豆腐(サイコ)	18.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
にんじん	8.00 g
玉葱	15.00 g
小松菜	5.00 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