

※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8年3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

2026年3月2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 |
| 〔高菜と肉のそぼろごはんの具〕 国産牛肉モモミンチIQF | 20.00 g |
| 国産SPF豚ミンチIQF | 30.00 g |
| おろし生しょうが1kgJFDA | 0.20 g |
| たかな塩漬(刻み)500g | 10.00 g |
| サラダ油1.5kg | 0.50 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 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〕 ほろきめ(ケミン)1kg | 3.60 g |
| スクール系かまぼこ(ほぐし) | 7.00 g |
| カネイチ国産きくらげスラ | 0.60 g |
| 小松菜 | 6.40 g |
| にんじん | 4.00 g |
| キャベツ | 17.60 g |
| 三温糖 | 0.70 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 | 0.45 g |
| 〔ぎつまいものみぞ汁〕 ぎつまいも | 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 |
| 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 |

2026年3月3日 (火)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|--------------------------------|------------|
| 〔牛乳〕 牛乳 | 1.00 本 |
| 〔ちらし寿司〕 水稲穀粒(精白米) | 63.00 g |
| ちらし寿司の素(国産) | 30.00 g |
| 一食ちらしのり(SS)0.3g | 1.00 個 |
| 〔かぼちゃフライ〕 小:国産かぼちゃ肉7740g | 1.00 個 |
| 中:国産かぼちゃ肉77460g | 1.00 個 |
| 大豆白絞油 | 4.00 g |
| 〔美都いちご入りカレー〕 いちご | 7.00 g |
| 春夏秋冬(あきない)だんご | 20.00 g |
| 加工黄桃(カット)1.5kg | 10.00 g |
| デサートフルーツみかんSP(天狗) | 10.00 g |
| パイン(レドルト) | 10.00 g |
| チタデココ(ミルク) | 10.00 g |
| 〔はまぐりのポタージュ〕 カットベーコンIQF500g | 7.00 g |
| 糖はまぐり(おき身IQF) | 8.00 g |
| 玉葱 | 20.00 g |
| にんじん | 7.00 g |
| セロリー | 5.00 g |
| キャベツ | 10.00 g |
| ニチレイブロッコリー | 12.00 g |
| 牛乳(料理用) | 30.00 g |
| ポタージュベース | 3.00 g |
| 大和米味噌(白)1kg | 1.00 g |
| 米パウダー | 3.00 g |
| 有塩バター450g | 0.20 g |
| 生クリーム | 2.00 g |
| 加工風車コショ-300g | 0.02 g |
| 白ワイン | 1.00 g |

2026年3月4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 |
| 〔サバの味噌煮〕 小:サバ味噌煮(真空)50g×10 | 1.00 個 |
| 中:サバ味噌煮(真空)70g×8 | 1.00 個 |
| 〔Energetic best one muchim salad〕 キャベツ | 10.00 g |
| ほうれん草 | 12.00 g |
| たまやし | 15.00 g |
| ぜんまい水煮(さんれい) | 8.00 g |
| にんじん | 3.00 g |
| ポーグハム(短冊)500g | 7.00 g |
| もみのり100g | 0.80 g |
| ごま油1.65kg | 0.50 g |
| こいくちしょうゆ | 1.50 g |
| 食塩1kg | 0.05 g |
| 〔中華風たまごスープ〕 たまご | 12.00 g |
| 追加食材:ほぐしきざみ水煮(塩分特) | 7.00 g |
| ほぐしきざみ水煮(塩分特) | 10.00 g |
| 白菜 | 20.00 g |
| にんじん | 7.00 g |
| キヌサヤ500g | 3.00 g |
| 地養鶏パイオン | 4.00 g |
| 中華スープ(理研) | 1.00 g |
| 食塩1kg | 0.20 g |
| 加工風車コショ-300g | 0.02 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 g |
| おろし生しょうが1kgJFDA | 0.20 g |
| 馬鈴薯でんぷん1kg | 0.80 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8年3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

2026年3月5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 |
| [さわらの若草焼き] | |
| 小:さわら切身40g | 1.00 個 |
| 中:さわら切身50g | 1.00 個 |
| 食塩1kg | 0.20 g |
| ハウス風車コショ-300g | 0.02 g |
| QP/エッグ マネー (卵不使用) | 6.40 g |
| グリーンピースペースト | 4.00 g |
| 米パウダー | 1.00 g |
| [五目豆] | |
| 鶏肉(筋肉ﾀｲ)2cmｶｯﾄI.Q.F | 20.00 g |
| サラダ油1.5kg | 0.50 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 g |
| ごぼう | 8.00 g |
| にんじん | 8.00 g |
| 芽ひじき1kg韓国産 | 0.50 g |
| さつまあげ角天(短冊ｶｯﾄ) | 7.00 g |
| 国産大豆水煮1kg | 20.00 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 |
| [豆腐とわかめのみそ汁] | |
| 木綿豆腐 | 15.00 g |
| 玉葱 | 15.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| えのきたけ | 10.00 g |
| ｶｯﾄわかめセレクト500g | 0.30 g |
| きざみ揚げ(ニシムラ) | 3.00 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 | 1.30 g |

2026年3月6日 (金)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|--------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [わかめご飯(少量)] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 60.00 g |
| わかめごはんの素(減塩) | 1.70 g |
| [どりのからあげ] | |
| 小:鶏むね切身50g | 1.00 個 |
| 中:鶏むね切身60g | 1.00 個 |
| こいくちしょうゆ | 3.50 g |
| 料理酒1.8L | 4.00 g |
| おろし生にんにく1kgJFDA | 0.25 g |
| おろし生しょうが1kgJFDA | 0.25 g |
| 馬鈴薯でんぷん1kg | 8.00 g |
| 大豆白絞油 | 5.00 g |
| [りっちゃん元気サラダ] | |
| キャベツ | 20.00 g |
| きゅうり | 10.00 g |
| チキンハム(短冊)500g | 8.00 g |
| スーパースイートコーン | 5.00 g |
| にんじん | 8.00 g |
| らくらく昆布100g | 0.25 g |
| かつお節・細切(ニシムラ) | 0.25 g |
| 三温糖 | 1.00 g |
| 穀物酢 | 2.50 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 |
| [お祝いラーメン] | |
| 国産SPF豚ミンチI.Q.F | 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 |
| 本みりん1.8L | 0.40 g |
| おろし生しょうが1kgJFDA | 0.20 g |
| サラダ油1.5kg | 0.50 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 g |
| やさしい海の祝なるとｽﾗｲｽ160g | 4.00 g |
| 太もやし | 10.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| ねぎ | 1.30 g |
| TM麵始めチャンポン麵200 | 35.00 g |
| 豚骨清湯スープ(1kg) | 3.00 g |
| 煮干しだし | 1.30 g |
| こいくちしょうゆ | 2.00 g |
| ハウス風車コショ-300g | 0.02 g |

2026年3月9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 |
| [自身煮のゆずソースかけ] | |
| 小:メルルーサ50g | 1.00 個 |
| 中:メルルーサ60g | 1.00 個 |
| 米パウダー | 5.00 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 | 2.50 g |
| [納豆おえ] | |
| ｱｲﾋﾞｷわり納豆(ﾋｷｯｸ) | 10.00 g |
| ほうれん草 | 15.00 g |
| キャベツ | 20.00 g |
| にんじん | 8.00 g |
| こいくちしょうゆ | 1.50 g |
| 三温糖 | 0.30 g |
| ごま油1.65kg | 0.30 g |
| [豚汁] | |
| 国産SPF豚モスﾗｲｽI.Q.F | 12.00 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 g |
| サラダ油1.5kg | 0.30 g |
| にんじん | 5.00 g |
| きとしも(冷凍・乱切)ニシムラ | 12.00 g |
| 玉葱 | 15.00 g |
| ごぼう | 6.00 g |
| 木綿豆腐 | 20.00 g |
| きざみ揚げ(ニシムラ) | 3.00 g |
| ねぎ | 1.30 g |
| 大和米味噌(白)1kg | 6.50 g |
| 田舎みそ(麦赤)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8年3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

2026年3月10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 4.00 | g |
| 〔厚揚げの肉みそ炒め〕 厚揚げ(サイコロ) 冷凍ミニ絹厚揚げ(ニシムラ) 国産SPF豚ミンチIQF おろし生にんにく1kgJFDA おろし生しょうが1kgJFDA 料理酒1.8L サラダ油1.5kg たけのこ(短冊)タイ産 玉葱 にら テオ豆板醤1kg 田舎みそ(麦赤)1kg さいくちしょうゆ 三温糖 中華スープ(理研) 本みりん1.8L 馬鈴薯でんぷん1kg | 25.00 15.00 25.00 0.30 0.20 0.50 0.50 10.00 20.00 3.00 0.10 2.50 1.50 0.20 0.40 0.80 1.00 | g |
| 〔ツナとごぼうのごまサラダ〕 ごぼう さいくちしょうゆ 本みりん1.8L だいこん にんじん ニチレイブロccoli ライトツナ水煮フレーク いりごま(白)1kg かたや練りごま550g さいくちしょうゆ 三温糖 穀物酢 ごま油1.65kg | 12.00 0.40 0.50 10.00 7.00 15.00 8.00 0.70 0.70 1.00 0.30 0.40 0.30 | g |
| 〔あご団子スープ〕 あご丸(あらめ入り)6～8g 白菜 玉葱 にんじん ねぎ 乾し椎茸(美都産) 豚骨清湯スープ(1kg) 食塩1kg | 20.00 10.00 15.00 7.00 1.30 0.50 4.00 0.20 | g |

2026年3月11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 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 子キンハム(短冊)500g 国産原料福神漬 いりごま(白)1kg 穀物酢 食塩1kg ハリス風車ショウ300g 三温糖 サラダ油1.5kg | 22.00 15.00 7.00 10.00 6.00 8.00 1.00 2.00 0.05 0.02 0.20 0.50 | g |
| 〔バナナ(1/2本)〕 バナナ 三温糖 | 0.50 0.50 | 本 |
| 〔●Nishimasuda kids keema curry〕 国産合挽きミンチ 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 ●うずら卵水煮200卵入り1.35k 追加食材:国産合挽きミンチ 玉葱 ダイスカぼちゃ にんじん 冷凍カットマト スーパースイートコーン ハリス給食用ガレールグN ジェガレールグ トトケチャップデリカ1.3kg ウスターソース1.8L 有塩バター450g | 30.00 0.15 0.20 0.50 0.20 15.00 10.00 30.00 15.00 10.00 15.00 7.00 11.00 3.00 4.00 1.00 0.10 | g |

2026年3月12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 |
| 〔鮭の南部焼き〕 小:秋鮭(ピンク)切身50g 中:秋鮭(ピンク)切身60g おろし生しょうが1kgJFDA 料理酒1.8L さいくちしょうゆ 三温糖 サラダ油1.5kg いりごま(白)1kg かたや練りごま1kg | 1.00 1.00 0.20 1.00 2.20 1.00 0.70 1.00 0.50 | 個 |
| 〔切干大根の中華炒め〕 カットベーコンIQF500g 乾し椎茸(美都産) 切干大根(ニシムラ) 小松菜 玉葱 にんじん 中華スープ(理研) 本みりん1.8L さいくちしょうゆ ごま油1.65kg | 10.00 0.50 4.50 12.00 15.00 5.00 0.30 1.00 0.60 0.30 | g |
| 〔高野豆腐のみそ汁〕 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) 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 7.00 8.00 0.30 3.00 2.00 1.30 6.50 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8年3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

2026年3月13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 |
| [ミラネーゼチキン] 小:国産ささみか(乳・卵卵)40g 中:国産ささみか(乳・卵卵)60g 大豆白絞油 | 1.00 個 1.00 個 4.00 g |
| [ポテトサラダ] じゃがいも ニチレイブロッコリー 玉葱 国産カレーピーマン(ミックス) スーパースイートコーン ライトツナ水煮フレーク QP/エッグ マヨネーズ(卵不使用) シリアルモン100(720ml)シムラ 食塩1kg ハウス風車コショ-300g | 25.00 g 12.00 g 3.00 g 2.50 g 8.00 g 8.00 g 7.00 g 0.50 g 0.20 g 0.02 g |
| [フェジョアータ風シチュー] 豚モモ(2cm角) サラダ油1.5kg 赤ワイン1.8L 煮しレドキドニー にんじん 玉葱 冷凍カットマト ピーフシチュー(粉末) ウスターソース1.8L マイルドデミグラスソース3kg ハウス風車コショ-300g SBバセリ(乾) | 20.00 g 0.20 g 0.50 g 10.00 g 10.00 g 25.00 g 10.00 g 12.00 g 1.00 g 5.00 g 0.02 g 0.05 g |
| [ミルクメーカーコーヒー] ミルクメーカーコーヒー(液体)12.5g | 1.00 個 |

2026年3月16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 |
| [酢豚] 豚モモ(2cm角) 食塩1kg ハウス風車コショ-300g 馬鈴薯でんぷん1kg 大豆白絞油 玉葱 にんじん れんこん水煮(乱切り) むぎ枝豆500g 三温糖 トマトチャップ デリ加工3kg こいくちしょうゆ 穀物酢 馬鈴薯でんぷん1kg サラダ油1.5kg | 40.00 g 0.20 g 0.02 g 4.00 g 4.00 g 35.00 g 10.00 g 10.00 g 8.00 g 2.00 g 2.00 g 5.00 g 3.00 g 1.00 g 0.20 g |
| [系こんサラダ] 系こんにゃく(白) こいくちしょうゆ 本みりん1.8L ほうれん草 太もやし にんじん ライトツナ水煮フレーク ごま油1.65kg 三温糖 こいくちしょうゆ 穀物酢 | 22.00 g 1.00 g 0.50 g 14.00 g 14.00 g 7.00 g 7.00 g 0.60 g 0.33 g 1.65 g 1.00 g |
| [わかめのごまみそ汁] 玉葱 にんじん だいこん 厚揚げ(サイコロ) カットわかめセレクト すりごま(白) 田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg 煮干しだし | 10.00 g 5.00 g 15.00 g 20.00 g 0.30 g 2.00 g 6.50 g 2.00 g 1.30 g |

2026年3月17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 |
| [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 サラダ油1.5kg | 1.00 個 1.00 個 4.00 g 1.00 g 1.00 g 1.50 g 0.90 g |
| [梅マヨ和え] キャベツ にんじん きゅうり スカル系かまぼこ(ぼくし) 乾燥カリカリ梅(三島)200g QP/エッグ マヨネーズ(卵不使用) | 20.00 g 7.00 g 16.00 g 10.00 g 0.20 g 7.00 g |
| [沢煮橋] 国産SPF豚モモスライスIQF ごま油1.65kg 料理酒1.8L はるぎめ(ケシシ)1kg にんじん ごぼう たけのこ(千切り)タイ産 えのきたけ 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 0.50 g 0.50 g 2.50 g 7.00 g 8.00 g 7.00 g 1.30 g 1.30 g 2.50 g 0.10 g 0.03 g |

令和8年3月分詳細献立表

※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)

2026年3月18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 |
| [ゆずのタルタルキチン] | |
| 小:鶏肉モモ切身50g | 1.00 個 |
| 中:鶏肉モモ切身60g | 1.00 個 |
| おろし生にんにく1kgJFDA | 0.20 g |
| 三温糖 | 0.30 g |
| 食塩1kg | 0.20 g |
| 料理酒1.8L | 2.00 g |
| ハウス風車ソー-300g | 0.02 g |
| 米パウダー | 3.00 g |
| 玉葱 | 2.00 g |
| きゅうり | 3.00 g |
| 三温糖 | 0.30 g |
| ゆず酢 | 1.00 g |
| QP)ノック マヨネーズ (卵不使用) | 8.00 g |
| [●にんじんしりしり] | |
| ●いりたまご(真空) | 10.00 g |
| 追加食材:ライトツナ水煮フレーク | 4.00 g |
| 代替食材スーパースイートコーン | 7.00 g |
| ライトツナ水煮フレーク | 10.00 g |
| にんじん | 30.00 g |
| インゲン500g | 10.00 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 g |
| さいくちしょうゆ | 1.50 g |
| 三温糖 | 0.35 g |
| サラダ油1.5kg | 0.50 g |
| [キムチ汁] | |
| 厚揚げ(サイコロ) | 20.00 g |
| だいこん | 15.00 g |
| にんじん | 7.00 g |
| ごぼう | 8.00 g |
| はくさい(キムチ)リハラ | 6.00 g |
| 板こんにゃく | 7.00 g |
| ねぎ | 1.30 g |
| 煮干しだし | 1.30 g |
| 田舎みそ(麦赤)1kg | 5.00 g |
| 大和米味噌(白)1kg | 2.00 g |

2026年3月19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 |
| [鯖の塩唐揚げ] | |
| 小:ミナ真鯖(浜田)塩水漬け50g | 1.00 個 |
| 中:ミナ真鯖(浜田)塩水漬け60g | 1.00 個 |
| おろし生しょうが1kgJFDA | 0.25 g |
| おろし生にんにく1kgJFDA | 0.25 g |
| 中華スープ(理研) | 0.25 g |
| 料理酒1.8L | 1.00 g |
| 馬鈴薯でんぷん1kg | 6.00 g |
| 大豆百練油 | 4.00 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) | 0.20 g |
| いりごま(白)1kg | 1.00 g |
| さいくちしょうゆ | 1.00 g |
| [五目野菜スープ] | |
| 国産SPF豚モモスライスIQF | 10.00 g |
| ごま油1.65kg | 0.50 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 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 |
| カネイチ国産きくらげスライス | 0.30 g |
| 中華スープ(理研) | 1.00 g |
| さいくちしょうゆ | 1.50 g |
| ハウス風車ソー-300g | 0.02 g |

2026年3月23日 (月)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-----------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [丸パン] | |
| 小:まあるいパン(県給)70g | 1.00 個 |
| 中:まあるいパン(県給)90g | 1.00 個 |
| [デミグラスソース] | |
| 小:ポーク&キノコハンバーグ 60gNEW | 1.00 個 |
| 中:ポーク&キノコハンバーグ 80gNEW | 1.00 個 |
| マイルドデミグラスソース3kg | 7.00 g |
| トマトチャップ デリカユース3kg | 7.00 g |
| 赤ワイン1.8L | 0.70 g |
| 三温糖 | 0.70 g |
| 水 | 7.00 g |
| [アーモンド サラダ] | |
| ライトツナ水煮フレーク | 7.00 g |
| ニチレイブロックソー | 20.00 g |
| 国産カラビーマン(赤) | 3.00 g |
| クッキングアーモンド(スライス) | 2.00 g |
| キャベツ | 20.00 g |
| 三温糖 | 0.60 g |
| 穀物酢 | 1.50 g |
| さいくちしょうゆ | 1.80 g |
| サリカモン100(720ml)ニシム | 0.50 g |
| サラダ油1.5kg | 0.50 g |
| [かぼちゃスープ] | |
| 鶏肉(筋肉ダ)2cmカットIQF | 15.00 g |
| サラダ油1.5kg | 0.50 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 g |
| 玉葱 | 15.00 g |
| にんじん | 8.00 g |
| 小松菜 | 8.00 g |
| ミカドペースト(かぼちゃ)2kg | 10.00 g |
| 牛乳(料理用) | 20.00 g |
| ポタージュベース | 8.00 g |
| 有塩バター450g | 0.20 g |
| 生クリーム | 1.00 g |
| ハウス風車ソー-300g | 0.02 g |

令和8年3月分詳細献立表

※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)

2026年3月24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 |
| 〔ちくわのカレー揚げ〕(小中2個) 出雲のちくわ1/2カット約12.5g 小麦粉 カレー粉(純)200g 水 大豆白絞油 | 2.00 個 6.00 g 0.10 g 7.00 g 2.50 g |
| 〔ゆずサラダ〕 キャベツ きゅうり にんじん チキンハム(短冊)500g 三温糖 穀物酢 ゆず酢 食塩1kg サラダ油1.5kg | 20.00 g 15.00 g 7.00 g 8.00 g 0.60 g 1.50 g 0.50 g 0.25 g 0.50 g |
| 〔肉じゃが〕 国産牛肉(モモスライス) 料理酒1.8L ごいくちしょうゆ 三温糖 サラダ油1.5kg じゃがいも にんじん 玉葱 系こんにやく(白) 大福揚(カット) インゲン500g 三温糖 ごいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 料理酒1.8L 本みりん1.8L だし昆布 | 25.00 g 0.50 g 1.20 g 1.00 g 0.50 g 45.00 g 15.00 g 35.00 g 15.00 g 15.00 g 5.00 g 1.30 g 2.00 g 1.80 g 1.00 g 1.60 g 0.15 g |