

※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

2025年4月8日 火曜日

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】		
水稲穀粒(精白米)	71.00	g
おおむぎ(米粒麦)	4.00	g
【揚げ物・和No10】		
【イワシのかば焼き】		
小:伊豆いわし開き40g	1.00	個
中:伊豆いわし開き50g	1.00	個
馬鈴薯でんぷん1kg	6.00	g
大豆白絞油	4.00	g
いりごま(白)1kg	0.50	g
さいくちしょうゆ	2.30	g
本みりん 1.8L	2.00	g
料理酒1.8L	0.50	g
三温糖	0.80	g
水	5.00	g
【あえ物・和No143】		
【梅マヨサラダ】		
キャベツ	20.00	g
にんじん	7.00	g
きゅうり	16.00	g
スカー系かまぼこ(ほぐし)	7.00	g
梅肉ペースト紀州	2.50	g
QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用)	6.00	g
【汁物・和No58】		
【豆乳入りみそ汁】		
じゃがいも	20.00	g
玉葱	15.00	g
にんじん	5.00	g
えのきたけ	7.00	g
ねぎ	1.30	g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00	g
豆乳	20.00	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

2025年4月9日 水曜日

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】		
水稲穀粒(精白米)	71.00	g
おおむぎ(米粒麦)	4.00	g
【焼物・和No36】		
【豆腐ハンバーグのおろしソースかけ】		
小:国産大豆の豆腐ハンバーグ 50g	1.00	個
中:国産大豆の豆腐ハンバーグ 80g	1.00	個
大根おろし	10.00	g
さいくちしょうゆ	2.40	g
本みりん 1.8L	1.20	g
三温糖	0.80	g
【あえ物・洋No47】		
【ゆずサラダ】		
キャベツ	15.00	g
きゅうり	15.00	g
にんじん	7.00	g
クッキングアーマート(細切)500g	3.00	g
ライトツナ水煮フレーク	10.00	g
三温糖	0.60	g
穀物酢	1.50	g
ゆず酢	0.50	g
食塩 1kg	0.25	g
サラダ油 1.5kg	0.50	g
【汁物・洋No83】		
【鮭のクリームシチュー】		
カットベーコンIQF500g	5.00	g
秋鮭ヒレ角切り2cm(スキス)	15.00	g
玉葱	20.00	g
にんじん	10.00	g
じゃがいも	20.00	g
ニチレイミニブロッコリー(エ)	12.00	g
牛乳(料理用)	30.00	g
ポータージュベース	9.00	g
理研 コンソメS 500g	0.50	g
有塩バター	0.20	g
生クリーム	1.60	g
ハウス 風車コンソメ-300g	0.02	g

2025年4月10日 木曜日

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】		
水稲穀粒(精白米)	75.00	g
【煮物・和No64】		
【ギムチ肉じゃが】		
国産SPF豚モモスライスIQF	35.00	g
料理酒1.8L	0.50	g
サラダ油 1.5kg	0.50	g
じゃがいも	35.00	g
大福揚(カット)	20.00	g
にんじん	8.00	g
玉葱	15.00	g
系こんにゃく(白)	5.00	g
インゲン500g	5.00	g
ばくさい(ギムチ)リハラ	8.00	g
三温糖	0.90	g
さいくちしょうゆ	1.40	g
うすくちしょうゆ	1.20	g
本みりん 1.8L	1.10	g
【あえ物・和No186】		
【切干大根のハリハリ漬け】		
切干大根(益田産)	3.00	g
キャベツ	15.00	g
きゅうり	15.00	g
チキンハム(短冊)500g	7.00	g
カットわかめセレクト	0.30	g
すりごま(白)	0.50	g
穀物酢	2.70	g
三温糖	0.80	g
さいくちしょうゆ	1.80	g
おろし生しょうが1kgJFDA	0.15	g
【汁物・和No32】		
【あご団子スープ】		
あご丸(あらめ入り)6～8g	25.00	g
太もやし	10.00	g
玉葱	15.00	g
ねぎ	1.30	g
たけのこ(千切り)タイ産	8.00	g
乾し椎茸(美都産)	0.50	g
豚骨清湯スープ(1kg)	4.00	g
食塩 1kg	0.20	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

2025年4月11日 金曜日

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】	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
【揚げ物・和No140】	
【カツオカツ】	
小:国産カツオカツ(特イ)40g	1.00 個
中:国産カツオカツ(特イ)60g	1.00 個
大豆白絞油	4.00 g
【煮物・和No75】	
【ぐる煮】	
厚揚げ(サイコロ)	15.00 g
だいこん	12.00 g
板こんにゃく	12.00 g
にんじん	8.00 g
ごぼう	8.00 g
さといも(冷凍・乱切)ニシムラ	12.00 g
インゲン500g	5.00 g
うすくちしょうゆ	2.20 g
本みりん 1.8L	1.00 g
三温糖	0.60 g
煮干しだし	0.30 g
【汁物・和No172】	
【しょうが入りみそ汁】	
鶏肉(特肉ダ)2cmカットIQF	15.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	5.00 g
えのきたけ	10.00 g
カットわかめシレフト	0.30 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
おろし生しょうが1kgJFDA	0.20 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	1.30 g

2025年4月14日 月曜日

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】	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
【揚げ物・和No103】	
【チキンチキンごぼう】	
鶏ムネ肉(2cm角切り)	45.00 g
米パウダー	8.00 g
大豆白絞油	4.50 g
ごぼう	20.00 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
むぎ枝豆 500g	6.00 g
本みりん 1.8L	0.50 g
料理酒1.8L	1.00 g
さいくちしょうゆ	3.00 g
三温糖	2.00 g
【あえ物・和No150】	
【海藻サラダ】	
キャベツ	20.00 g
だいこん	17.00 g
にんじん	5.00 g
ちりめん	2.00 g
湯戻し海藻サラダ100g	0.50 g
ノンオイル青じそドレッシング	3.50 g
【汁物・和No173】	
【高野豆腐のみそ汁】	
玉葱	25.00 g
にんじん	7.00 g
えのきたけ	8.00 g
小松菜	5.00 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
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

2025年4月15日 火曜日

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】	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
【焼物・和No23】	
【さわらの若草焼き】	
小:さわら切身40g	1.00 切
中:さわら切身50g	1.00 切
食塩 1kg	0.20 g
ハル風車ジョー300g	0.02 g
QPパッケージマヨネーズ(卵不使用)	6.40 g
グリーンピースペースト	4.00 g
【あえ物・和No41】	
【納豆和え】	
ハルひきわり納豆(ヒキリ)	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
もみり	0.50 g
すりごま(白)	1.00 g
さいくちしょうゆ	2.20 g
【主食併用麺・和No1】	
【肉うどん】	
TM 学冷凍うどん	33.00 g
国産牛肉(モモスライス)	15.00 g
ごぼう	5.00 g
乾し椎茸(美都産)	0.40 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
料理酒1.8L	0.50 g
さいくちしょうゆ	2.00 g
三温糖	0.80 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
玉葱	10.00 g
にんじん	5.00 g
ねぎ	1.30 g
煮干しだし	1.20 g
だし昆布	0.50 g
さいくちしょうゆ	1.00 g
うすくちしょうゆ	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

2025年4月16日 水曜日

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】	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
【炒め物・中No21】	
【カラフルポーク炒め】	
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
玉葱	30.00 g
にんじん	8.00 g
国産カラーピーマン(ミックス)	8.00 g
むぎ枝豆 500g	5.00 g
三温糖	3.00 g
こいくちしょうゆ	3.00 g
オイスターソース 585g	0.50 g
穀物酢	1.00 g
中華スープ(理研)	0.50 g
馬鈴薯てんぷん1kg	1.00 g
【あえ物・洋No30】	
【春色サラダ】	
キャベツ	20.00 g
ニチレイミニフロッキー(エ)	15.00 g
にんじん	5.00 g
スーパースイートコーン	6.00 g
チキンハム(短冊)500g	6.00 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
うすくちしょうゆ	2.10 g
穀物酢	2.00 g
三温糖	0.70 g
【汁物・和No92】	
【わかめのごまみそ汁】	
玉葱	15.00 g
太もやし	10.00 g
厚揚げ(サイコロ)	15.00 g
えのきたけ	10.00 g
カットわかめセレクト	0.50 g
いりごま(白)1kg	2.00 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

2025年4月17日 木曜日

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】	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
【揚げ物・和No2】	
【アジフライ】	
小:極洋アジフライ50g	1.00 個
中:極洋アジフライ60g	1.00 個
大豆白絞油	5.00 g
【煮物・和No9】	
【五目豆】	
鶏肉(筋肉ﾀｲﾌﾞ)2cmｶｯﾄIQF	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
さつまあげ煮天(短冊ｶｯﾄ)	5.00 g
国産大豆水煮 1kg	10.00 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
【汁物・和No21】	
【おふのみそ汁】	
おわら蕨	1.00 g
にんじん	8.00 g
だいこん	20.00 g
小松菜	10.00 g
ぎざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 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

2025年4月18日 金曜日

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】	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
【炒め物・洋No17】	
【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
おろし生にんにく1kgJFDA	0.30 g
赤ワイン 1.8L	1.00 g
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
玉葱	20.00 g
むぎ枝豆 500g	5.00 g
冷凍カットマト	25.00 g
トマトチップ デリカース	8.00 g
トマトピューレ(食塩無添加3k)	4.00 g
コンソメ乳なし(理研)	0.80 g
カレー粉(純)200g	0.20 g
三温糖	0.80 g
ウスターソース 1.8L	0.80 g
フレンチアイスクリーム 8mm	8.00 g
【その他・和No20】	
【お祝いフルーツゼリー】	
ﾊﾞｽﾄｶｸﾃﾙゼﾘｰ1kg	25.00 g
ﾅﾀﾞﾃｺｺ(ﾆｼﾑﾗ)	15.00 g
ﾃﾞｻﾞｰﾄﾌﾙｰﾂﾐｶﾝSP(天狗)	12.00 g
ﾌﾙｰﾂﾊﾞｯｸ(黄桃ﾀｲﾌﾞ)	12.00 g
ﾌﾙｰﾂﾊﾞｯｸ(ﾊｲﾝﾄﾚｯﾄ)	12.00 g
ﾊﾞﾅﾅ	6.00 g
【汁物・洋No23】	
【ABCスープ】	
ｶｯﾄﾍﾞｰｺﾝIQF500g	6.00 g
ﾏｶﾚﾆ(ｱﾙﾌﾞ ﾍｯﾄ)500g	4.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	8.00 g
えのきたけ	8.00 g
小松菜	5.00 g
コンソメ乳なし(理研)	1.00 g
うすくちしょうゆ	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

2025年4月21日月曜日

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】		
水稲穀粒(精白米)	75.00	g
【揚げ物・和No80】		
【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
おろししょうが1kgJFDA	0.25	g
馬鈴薯てんぷん1kg	8.00	g
大豆白絞油	5.00	g
【炒め物・中No5】		
【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(益田産)	4.00	g
小松菜	12.00	g
玉葱	10.00	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
【汁物・和No5】		
【ざつまいものみそ汁】		
ざつまいも	20.00	g
玉葱	15.00	g
にんじん	7.00	g
えのきたけ	7.00	g
ざつまいも角天(短冊カット)	7.00	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4月22日 火曜日

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】		
水稲穀粒(精白米)	71.00	g
おおむぎ(米粒麦)	4.00	g
【煮物・和No1】		
【さばの味噌煮】		
小:さばの味噌煮50g(真空)	1.00	個
中:さばの味噌煮70g(真空)	1.00	個
【あえ物・洋No92】		
【塩昆布サラダ】		
キャベツ	20.00	g
だいこん	20.00	g
にんじん	7.00	g
スーパースイートコーン	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
ハウス風車マヨ-300g	0.02	g
食塩 1kg	0.20	g
サラダ油 1.5kg	0.60	g
【汁物・中No15】		
【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
太もやし	8.00	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	0.30	g
中華スープ(理研)	1.00	g
こいくちしょうゆ	2.00	g
ハウス風車マヨ-300g	0.02	g

2025年4月23日 水曜日

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】		
水稲穀粒(精白米)	71.00	g
おおむぎ(米粒麦)	4.00	g
【丼物・カレー等・和No16】		
【トライアル】		
鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	20.00	g
おろし生にんにく1kgJFDA	0.15	g
おろししょうが1kgJFDA	0.15	g
サラダ油 1.5kg	0.50	g
赤ワイン 1.8L	0.50	g
蒸し挽き割り大豆	20.00	g
玉葱	30.00	g
国産カレービーマン(ミックス)	10.00	g
グリーンピース	7.00	g
ハウス給食用カレーフレークN	8.00	g
トマゲチャップ デリカース	0.70	g
ウスターソース 1.8L	0.50	g
カレー粉(純)200g	0.30	g
コンソメ乳なし(理研)	0.50	g
【あえ物・和No58】		
【ツナとごぼうのごまサラダ】		
ごぼう	20.00	g
こいくちしょうゆ	0.50	g
本みりん 1.8L	0.50	g
にんじん	7.00	g
きゅうり	18.00	g
ライトツナ水煮フレーク	7.00	g
すりごま(白)	0.70	g
がや練りごま 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
ごま油 1.65kg	0.30	g
【汁物・洋No5】		
【洋風スープ】		
カットベーコンIQF500g	7.00	g
玉葱	15.00	g
じゃがいも	15.00	g
小松菜	10.00	g
ぶなしめじ	8.00	g
にんじん	8.00	g
コンソメ乳なし(理研)	1.00	g
うすくちしょうゆ	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

2025年 4月 24日 木曜日

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】	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
【揚げ物・和No77】	
【白身魚のゆずソースかけ】	
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
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
【煮物・洋No13】	
【お豆とポトフのチーズ煮】	
特選インナーズライス(スライス)5mm	12.00 g
アピタライスカットチーズ 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(シムラ)	8.00 g
じゃがいも	25.00 g
にんじん	5.00 g
玉葱	10.00 g
SB パセリ(乾)	0.05 g
理研 コンソメS 500g	0.25 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
【汁物・和No62】	
【若竹みそ汁】	
たけのこ(ゆで)	15.00 g
たけのこ(短冊)タイ産	5.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
玉葱	10.00 g
にんじん	8.00 g
木綿豆腐(サイコ)	15.00 g
カットわかめセレクト	0.30 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

2025年 4月 25日 金曜日

料理名/食品名	一人分量 単位
【牛乳・和No1】	
【牛乳】	
牛乳	1.00 本
【普通パン・和No10】	
【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
【あえ物・洋No108】	
【ツナマヨサラダ】	
ライトツナ水煮フレーク	10.00 g
キャベツ	20.00 g
ニチレイミニブロックリー(エ)	15.00 g
にんじん	7.00 g
スーパースイートコーン	6.00 g
クッキングアーモンド(スライス)	2.00 g
QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用)	6.00 g
食塩 1kg	0.10 g
【果物・和No16】	
【美生柑】	
美生柑	0.25 個
【主食併用麺・洋No4】	
【ナポリタン】	
ハロハロケティルリルー71.6mm	24.00 g
学給用スティックベーコン 500g	15.00 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
赤ワイン 1.8L	0.50 g
玉葱	30.00 g
にんじん	10.00 g
ぶなしめじ	8.00 g
青ピーマン	5.00 g
トマトチップ デリカユース	22.00 g
ウスターソース 1.8L	1.00 g
こいくちしょうゆ	0.80 g

2025年 4月 28日 月曜日

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】	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
【あえ物・中No5】	
【春雨サラダ】	
はるさめ(ケミン) 1kg	4.50 g
ワグル系かまぼこ(ぼくし)	8.00 g
きゅうり	13.00 g
にんじん	5.00 g
キャベツ	18.00 g
三温糖	0.70 g
こいくちしょうゆ	2.70 g
穀物酢	1.80 g
すりごま(白)	0.80 g
ごま油 1.65kg	0.45 g
【揚げ物・和No109】	
【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
【煮物・中No6】	
【豆腐の中巻煮】	
国産SPF豚モモスライスIQF	25.00 g
おろし生しょうが 1kgJFDA	0.20 g
おろし生にんにく 1kgJFDA	0.20 g
料理酒 1.8L	0.50 g
ごま油 1.65kg	0.50 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
木綿豆腐	35.00 g
JFDA冷凍どうぶ(サイコ)シムラ	35.00 g
ねぎ	3.00 g
中華スープ(理研)	1.00 g
うすくちしょうゆ	1.80 g
ハス風車ジョー 300g	0.02 g
馬鈴薯でんぷん 1kg	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

2025年 4月 30日 水曜日

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】	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
【丼物・カレー等・和No23】	
【ざけ入りそば丼の具】	
鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	30.00 g
おろし生しょうが1kgJFDA	0.50 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
料理酒1.8L	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
三温糖	0.60 g
こいくちしょうゆ	2.50 g
【あえ物・和No161】	
【小松菜とチーズのおかか和え】	
小松菜	20.00 g
キャベツ	20.00 g
にんじん	5.00 g
7ピース イスカットチーズ 8mm	6.00 g
かつお節・細切(ニシムラ)	1.00 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
【汁物・和No123】	
【かぼちゃのすいとん】	
すいとん(平型)8g(乳抜き)	24.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
ダイスカぼちゃ	20.00 g
玉葱	20.00 g
えのきたけ	10.00 g
ねぎ	1.30 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