

《2025年4月分 学校給食 献立及び材料表》					小学校中学年		関市学校給食センター		(単位:グラム)
日	4月8日 火	4月9日 水	4月10日 木	4月11日 金	4月14日 月	4月15日 火	4月16日 水	4月17日 木	
献立及び材料 (小学校中学年)	カレーピラフ	黒コッペパン	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	コッペパン	麦ごはん	
	なたね油 0.2	黒パン(粉55g) 55	精米 70	精米 70	精米 70	精米 70	普通パン(粉55g) 55	精米 70	
	ウィンナーカット 10	牛乳200ml	米粒麦 7	米粒麦 7	米粒麦 7	米粒麦 7	牛乳200ml	米粒麦 7	
	たまねぎ 20	牛乳200ml 206	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml 206	牛乳200ml	
	にんじん 10	あじのフリッター	牛乳200ml 206	牛乳200ml 206	牛乳200ml 206	牛乳200ml 206	ハンバーグケチャップソース	牛乳200ml 206	
	マッシュルーム 10	あじフリッター 40	鶏肉の照り焼き	はるまき	チキンナゲット	さわらの塩こうじ焼き	鶏豚ハンバーグ 60	ちくわの天ぷら	
	むき枝豆 5	なたね油 4	鶏もも肉 60	はるまき 35	小麦不使用チキンナゲット 40	さわら塩こうじ漬け 50	トマトケチャップ	焼きちくわ 25	
	スープストック 0.5	野菜とお豆のスープ	おろししょうが 1	なたね油 3.5	なたね油 4	たぬぎ汁	ウスターソース 3	天ぷら粉 5	
	カレーパウダー 0.4	ウィンナーカット 10	おろしにんにく 0.2	マーボー豆腐	野菜カレーライス	なたね油 0.25	三温糖 1	水 5	
	塩 0.2	たまねぎ 30	こいくちしょうゆ 3	なたね油 0.25	なたね油 0.2	おろししょうが 0.3	トマトビューレー 7	なたね油 3	
	水 90	にんじん 15	酒 3	おろしにんにく 0.4	おろしにんにく 0.5	にんじん 15	豆乳みそスープ	五目スープ	
	トマト水煮 8	じゃがいも 20	三温糖 1	おろししょうが 0.4	豚もも肉 15	こんにやく 20	なたね油 0.3	乾しいたけ 0.5	
	アルファ化米 50	セロリ 2	はちみつ 1	トウバンジャン 0.15	たまねぎ 40	えのきたけ 10	たまねぎ 20	水 130	
	牛乳200ml	白いんげん豆 10	だいこんのみそ汁	豚ミンチ 20	にんじん 15	油揚げ 3	かぼちゃ 30	にんじん 10	
	牛乳200ml 206	スープストック 1.5	水 110	たまねぎ 40	じゃがいも 15	水 130	しめじ 10	くきわかめ 10	
	メンチカツ	塩 0.3	だいこん 30	たけのこ 15	かぼちゃ 15	ごぼう天 15	水 110	豆腐 20	
	小麦不使用メンチカツ 40	こしょう 0.01	油揚げ 5	水 20	むき枝豆 3	こいくちしょうゆ 3.5	こしょう 0.01	りよくとうもやし 20	
	なたね油 4	水 130	ミックスみそ 8	三温糖 1	とうもろこし 3	液体だし 1.2	液体だし 1	チンゲンサイ 5	
	豆乳コーンスープ	パセリ粉 0.01	溶き水 13	塩 0.12	水 66	かたくり粉 0.6	厚揚げ(小) 15	中華だし 2	
	なたね油 0.2	グリーンサラダ	液体だし 1.1	中華だし 1	チャツネ 1	溶き水 5	調製豆乳 35	塩 0.2	
	たまねぎ 20	キャベツ 35	豆腐 30	豆みそ 3	ウスターソース 2	塩 0.3	米みそ 5	こいくちしょうゆ 2	
	じゃがいも 20	きゅうり 15	ねぎ 10	こいくちしょうゆ 3.5	米粉カレールー 7	ねぎ 5	塩 0.2	韓国風肉じゃが	
	とうもろこし 10	アスパラガス 5	きんぴらごぼう	酒 2	やさいかレールー 7	高野豆腐の煮物	ポテトサラダ	なたね油 0.25	
	コーンペースト 20	ごまドレッシングボトル	8	なたね油 0.2	冷凍豆腐 60	米粉 0.3	じゃがいも 40	おろしにんにく 0.2	
	こしょう 0.01		牛もも肉 10	かたくり粉 1.2	溶き水 26	たまねぎ 25	にんじん 10	コチジャン 0.3	
	塩 0.2		ごぼう 30	溶き水 4.5	ブロッコリーサラダ	乾しいたけ 1	きゅうり 10	豚もも肉 15	
	コンソメ 2		にんじん 10	ねぎ 10	ブロッコリー 20	水 35	キャベツ 10	たまねぎ 25	
	水 80		こんにやく 5	ごま油 0.3	キャベツ 20	三温糖 2	塩 0.05	じゃがいも 50	
	米粉ホワイトルー 5		三温糖 2	春雨サラダ	イタリアンドレッシングボトル	8	こしょう 0.01	三温糖 3	
	溶き水 10		こいくちしょうゆ 3	はるさめ 3	お祝いゼリー	みりん 0.5	朝不使用マヨネーズ大袋 10	こいくちしょうゆ 5	
	豆乳 20		みりん 0.5	きゅうり 10	お祝いいちごゼリー 35	こいくちしょうゆ 2		酒 1	
	米粉 1		水 2	りよくとうもやし 25		液体だし 1		にら 3	
	パセリ粉 0.01		ごま油 0.2	にんじん 3		高野豆腐 8		ごま油 1	
	米粉ブルーベリータルト		いりごま 0.5	こいくちしょうゆ 2.3		いんげん 5			
	米粉ブルーベリータルト 25			穀物酢 2		のりふりかけ			
				三温糖 2.3		のりふりかけ 2			
				なたね油 0.3					
	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	
	699 2.3	651 2.7	650 2.1	690 1.9	713 2.4	588 2.3	678 2.9	589 2.4	

日	4月18日 金	4月21日 月	4月22日 火	4月23日 水	4月24日 木	4月25日 金	4月28日 月	4月30日 水	
献立及び材料 (小学校中学年)	麦ごはん	麦ごはん	たけのこごはん	米粉コッペパン	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	胚芽コッペパン	
	精米 70	精米 70	なたね油 0.25	米粉パン(粉55g) 55	精米 70	精米 70	精米 70	胚芽コッペパン(粉55g) 55	
	米粒麦 7	米粒麦 7	おろししょうが 0.5	牛乳200ml	米粒麦 7	米粒麦 7	米粒麦 7	牛乳200ml	
	牛乳200ml	牛乳200ml	ごぼう 9	牛乳200ml 206	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml 206	
	牛乳200ml 206	牛乳200ml 206	にんじん 12	鶏肉の米粉ガーリック焼き	牛乳200ml 206	牛乳200ml 206	牛乳200ml 206	牛乳200ml 206	
	ささみのから揚げゆずソース	豆腐ハンバーグ和風おろしソース	たけのこ 13	鶏もも肉 60	さばの生姜煮	とんかつ	さけの西京みそ焼き	ポテトグラタン 50	
	鶏ささみ 50	豆腐ハンバーグ 60	むき枝豆 5	ガーリックパウダー 0.05	さばの生姜煮 50	とんかつ 60	さけ西京みそ漬け 50	チキンビーンズ	
	酒 1.5	三温糖 1.2	まぐろ油漬け 10	オリーブ油 1	かみかみ豚汁	なたね油 6	けんちん汁	なたね油 0.25	
	かたくり粉 5	だいこん 7	水 89	パプリカ粉 0.12	豚もも肉 10	若竹汁	なたね油 0.3	おろしにんにく 0.5	
	なたね油 4	減塩しょうゆ 2.4	油揚げ 3	塩 0.4	ごぼう 9	水 130	にんじん 15	鶏むね肉 20	
	三温糖 3.6	みりん 2.4	三温糖 1	こしょう 0.1	だいこん 20	さば節だしパック 2	だいこん 25	たまねぎ 40	
	こいくちしょうゆ 3.6	かたくり粉 0.2	こいくちしょうゆ 5	米粉 0.4	にんじん 10	たけのこ 15	ごぼう 10	にんじん 10	
	みりん 1.5	水 1	酒 1	ミネストローネ	こんにやく 10	かまぼこ 7	こんにやく 10	マッシュルーム 15	
	ゆず果汁 1.5	さつまいものみそ汁	液体だし 0.5	ベーコンカット 3	水 110	豆腐 25	角切りこんぶ 0.3	大豆水煮 25	
	ぶるさとみそ汁	水 110	アルファ化米 50	たまねぎ 30	豆みそ 8.5	うすくちしょうゆ 4.6	水 110	三温糖 0.9	
	水 110	さつまいも 25	牛乳200ml	にんじん 10	溶き水 13	乾燥わかめ 1	うすくちしょうゆ 5	スープストック 0.4	
	豚もも肉 10	にんじん 15	牛乳200ml 206	じゃがいも 25	液体だし 0.5	みつば 5	液体だし 1.5	こしょう 0.01	
	まいたけ 10	えのきたけ 8	飛騨牛コロッケ	こしょう 0.01	煮干し粉 0.3	ひじきと大豆の煮物	豆腐 20	水 40	
	こんにやく 10	油揚げ 5	飛騨牛コロッケ 50	オレガノチップ 0.01	豆腐 20	なたね油 0.2	油揚げ 5	県産トマトケチャップ 8	
	ミックスみそ 3.5	米みそ 8	なたね油 5	スープストック 2	乾燥くきわかめ 0.5	にんじん 10	ごまつな 5	トマトビューレー 15	
	孫六みそ 5	溶き水 13	すまし汁	水 110	キャベツ 10	長ひじき 4	じゃがいものそぼろ煮	デミグラスソース 1.5	
	溶き水 13	液体だし 1.1	水 130	トマト水煮 12	ブロッコリーのおかかあえ	大豆水煮 10	なたね油 0.3	減塩しょうゆ 1.2	
	液体だし 1.1	ねぎ 10	さば節だしパック 2	トマトビューレー 5	ブロッコリー 40	三温糖 1.4	鶏ミンチ 10	ハヤシルウ 4	
	豆腐 30	豚丼の具	えのきたけ 5	米粉アルファベットマカロニ	2	花かつお 0.5	たまねぎ 20	溶き水 10	
	ごまつな 10	なたね油 0.2	だいこん 15	キャベツ 25	こいくちしょうゆ 2	液体だし 0.4	じゃがいも 50	わかめサラダ	
	切干だいこんの煮つけ	豚もも肉 30	桜型かまぼこ 6	ごぼうサラダ	三温糖 0.5	水 5	三温糖 1.5	乾燥わかめ 1	
	なたね油 0.25	おろししょうが 0.5	豆腐 30	ごぼう 35	あまなつ	油揚げ 5	こいくちしょうゆ 4	きゅうり 10	
	にんじん 8	たまねぎ 30	うすくちしょうゆ 4.6	とうもろこし 10	あまなつ1/6 45	れんこん 10	液体だし 0.3	キャベツ 35	
	切干だいこん 7	三温糖 2.8	乾燥わかめ 0.5	アスパラガス 5		とんかつソース	むき枝豆 5	減塩しょうゆ 2.3	
	水 20	こいくちしょうゆ 4.5	米粉カスタード風クレープ	ごまドレッシングボトル	8	朝食とんかつソース		穀物酢 2	
	三温糖 1	酒 1.5	米粉カスタード風クレープ 30					三温糖 2	
	こいくちしょうゆ 2.2	こんにやく 15						ごま油 0.3	
	液体だし 0.3	かまぼこ 8							
	油揚げ 10	いんげん 5							
	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	
	632 2.1	631 2.9	640 2.5	632 3.1	619 2.2	641 2.6	594 2.4	631 2.9	

- * エネルギーの単位はkcalです。

* 塩分の単位はgです。
- * 食材の分量は、小学校中学年の分量になっています。

* 入荷都合等により、献立もしくは材料を変更する場合がありますので、ご了承下さい。

* 学校給食は、学校給食地産地消推進事業により、県・市・JA中央会の一部助成を受けています。

* 学校給食で使用する加工食品の原材料についての明細は関市ホームページでお知らせしています。

* X(旧twitter)で給食献立写真を掲載しています。

* ご意見、ご不明な点などありましたら、関市学校給食センターまでご連絡ください。(0575-22-3588)



ホームページ



X(旧twitter)