

《2025年4月分 学校給食 献立及び材料表》					中学校		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 (中学校)	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 0.25	黒パン(粉75g) 75	精米 90	精米 90	精米 90	精米 90	普通パン(粉75g) 75	精米 90	
	ウインナーカット 12.5	牛乳200ml	米粒麦 9	米粒麦 9	米粒麦 9	米粒麦 9	牛乳200ml	米粒麦 9	
	たまねぎ 25	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 12.5	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 12.5	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 80	ちくわの天ぷら	
	むき枝豆 6.25	なたね油 4	鶏もも肉 60	春巻き 50	さわら塩こうじ漬け 40	トマトケチャップ 3.75	焼きちくわ 50		
	スープストック 0.625	野菜とお豆のスープ	おろししょうが 1	なたね油 5	なたね油 4	たぬぎ汁	ウスターソース 3.75	天ぷら粉 10	
	カレーパウダー 0.5	ウインナーカット 12.5	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 0.3125	三温糖 1.25	水 10	
	塩 0.25	たまねぎ 37.5	こいくちしょうゆ 3	なたね油 0.3125	なたね油 0.25	おろししょうが 0.375	トマトビューレー 8.75	なたね油 6	
	水 112.5	にんじん 18.75	酒 3	おろしにんにく 0.5	おろしにんにく 0.625	にんじん 18.75	豆乳みそスープ	五目スープ	
	トマト水煮 10	じゃがいも 25	三温糖 1	おろししょうが 0.5	豚もも肉 18.75	こんにやく 25	なたね油 0.375	乾しいたけ 0.625	
	アルファ化米 62.5	セロリ 2.5	はちみつ 1	トウバンジャン 0.1875	たまねぎ 50	えのきたけ 12.5	たまねぎ 25	水 162.5	
	牛乳200ml	白いんげん豆 12.5	だいこんのみそ汁	豚ミンチ 25	にんじん 18.75	油揚げ 3.75	かぼちゃ 37.5	にんじん 12.5	
	牛乳200ml 206	スープストック 1.875	水 137.5	たまねぎ 50	じゃがいも 18.75	水 162.5	しめじ 12.5	くきわかめ 12.5	
	メンチカツ	塩 0.375	だいこん 37.5	たけのこ 18.75	かぼちゃ 18.75	ごぼう天 18.75	水 137.5	豆腐 25	
	小麦不使用メンチカツ 60	こしょう 0.0125	油揚げ 6.25	水 25	むき枝豆 3.75	こいくちしょうゆ 4.375	こしょう 0.0125	りよくとうもやし 25	
	なたね油 6	水 162.5	ミックスみそ 10	三温糖 1.25	とうもろこし 3.75	液体だし 1.5	液体だし 1.25	チンゲンサイ 6.25	
	豆乳コーンスープ	パセリ粉 0.0125	溶き水 16.25	塩 0.15	水 82.5	かたくり粉 0.75	厚揚げ(小) 18.75	中華だし 2.5	
	なたね油 0.25	グリーンサラダ	液体だし 1.375	中華だし 1.25	チャツネ 1.25	溶き水 6.25	調製豆乳 43.75	塩 0.25	
	たまねぎ 25	キャベツ 43.75	豆腐 37.5	豆みそ 3.75	ウスターソース 2.5	塩 0.375	米みそ 6.25	こいくちしょうゆ 2.5	
	じゃがいも 25	きゅうり 18.75	ねぎ 12.5	こいくちしょうゆ 4.375	米粉カレールー 8.75	ねぎ 6.25	塩 0.25	韓国風肉じゃが	
	とうもろこし 12.5	アスパラガス 6.25	きんぴらごぼう	酒 2.5	やさいカレールー 8.75	高野豆腐の煮物	ポテトサラダ	なたね油 0.3125	
	コンパースト 25	ごまドレッシングボトル 10	なたね油 0.25	冷凍豆腐 75	米粉 0.375	なたね油 0.3125	じゃがいも 50	おろしにんにく 0.25	
	こしょう 0.0125		牛もも肉 12.5	かたくり粉 1.5	溶き水 32.5	たまねぎ 31.25	にんじん 12.5	コチジャン 0.375	
	塩 0.25		ごぼう 37.5	溶き水 5.625	フロココリーサラダ	乾しいたけ 1.25	きゅうり 12.5	豚もも肉 18.75	
	コンソメ 2.5		にんじん 12.5	ねぎ 12.5	フロココリー 25	水 43.75	キャベツ 12.5	たまねぎ 31.25	
	水 100		こんにやく 6.25	ごま油 0.375	キャベツ 25	三温糖 2.5	塩 0.0625	じゃがいも 62.5	
	米粉ホワイトルー 6.25		三温糖 2.5	春雨サラダ	イタリアンドレッシングボトル 10	塩 0.125	こしょう 0.0125	三温糖 3.75	
	溶き水 12.5		こいくちしょうゆ 3.75	はるさめ 3.75	お祝いゼリー	みりん 0.625	朝不使用マヨネーズ大袋 12.5	こいくちしょうゆ 6.25	
	豆乳 25		みりん 0.625	きゅうり 12.5	お祝いいちごゼリー 35	こいくちしょうゆ 2.5		酒 1.25	
	米粉 1.25		水 2.5	りよくとうもやし 31.25		液体だし 1.25		にら 3.75	
	パセリ粉 0.0125		ごま油 0.25	にんじん 3.75		高野豆腐 10		ごま油 1.25	
	米粉ブルーベリータルト		いりごま 0.625	こいくちしょうゆ 2.875		いんげん 6.25			
	米粉ブルーベリータルト 25			穀物酢 2.5		のりふりかけ			
				三温糖 2.875		のりふりかけ 2			
				なたね油 0.375					
	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	
	858 2.9	779 3.3	755 2.6	853 2.4	833 2.9	710 2.8	851 3.8	768 3.4	

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 (中学校)	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 90	精米 90	なたね油 0.3125	米粉パン(粉75g) 75	精米 90	精米 90	精米 90	胚芽コッペパン(粉75g) 75	
	米粒麦 9	米粒麦 9	おろししょうが 0.625	牛乳200ml	米粒麦 9	米粒麦 9	米粒麦 9	牛乳200ml	
	牛乳200ml	牛乳200ml	ごぼう 11.25	牛乳200ml 206	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml 206	
	牛乳200ml 206	にんじん 15	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	ポテトグラタン	
	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 16.25	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 80	むき枝豆 6.25	ガーリックパウダー 0.05	さばの生姜煮 70	とんかつ 80	さけ西京みそ漬け 60	チキンビーゼンス	
	酒 1.5	三温糖 1.5	まぐろ油漬け 12.5	オリーブ油 1	かみかみ豚汁	なたね油 8	けんちん汁	なたね油 0.3125	
	かたくり粉 5	だいこん 8.75	水 111.25	パプリカ粉 0.12	豚もも肉 12.5	若竹汁	なたね油 0.375	おろしにんにく 0.625	
	なたね油 4	減塩しょうゆ 3	油揚げ 3.75	塩 0.4	ごぼう 11.25	水 162.5	にんじん 18.75	鶏むね肉 25	
	三温糖 3.6	みりん 3	三温糖 1.25	こしょう 0.1	だいこん 25	さば節だしパック 2.5	だいこん 31.25	たまねぎ 50	
	こいくちしょうゆ 3.6	かたくり粉 0.25	こいくちしょうゆ 6.25	米粉 0.4	にんじん 12.5	たけのこ 18.75	ごぼう 12.5	にんじん 12.5	
	みりん 1.5	水 1.25	酒 1.25	ミネストローネ	こんにやく 12.5	かまぼこ 8.75	こんにやく 12.5	マッシュルーム 18.75	
	ゆず果汁 1.5	さつまいものみそ汁	液体だし 0.625	ベーコンカット 3.75	水 137.5	豆腐 31.25	角切りこんぶ 0.375	大豆水煮 31.25	
	ぶるさとみそ汁	水 137.5	アルファ化米 62.5	たまねぎ 37.5	豆みそ 10.625	うすくちしょうゆ 5.75	水 137.5	三温糖 1.125	
	水 137.5	さつまいも 31.25	牛乳200ml	にんじん 12.5	溶き水 16.25	乾燥わかめ 1.25	うすくちしょうゆ 6.25	スープストック 0.5	
	豚もも肉 12.5	にんじん 18.75	牛乳200ml 206	じゃがいも 31.25	液体だし 0.625	みつば 6.25	液体だし 1.875	こしょう 0.0125	
	まいたけ 12.5	えのきたけ 10	飛騨牛コロッケ	こしょう 0.0125	煮干し粉 0.375	ひじきと大豆の煮物	豆腐 25	水 50	
	こんにやく 12.5	油揚げ 6.25	オレガノチップ 0.0125	豆腐 25	豆腐 25	なたね油 0.25	油揚げ 6.25	県産トマトケチャップ 10	
	ミックスみそ 4.375	米みそ 10	なたね油 7	スープストック 2.5	乾燥くきわかめ 0.625	にんじん 12.5	ごまつな 6.25	トマトビューレー 18.75	
	孫六みそ 6.25	溶き水 16.25	すまし汁	水 137.5	キャベツ 12.5	長ひじき 5	じゃがいものそぼろ煮	デミグラスソース 1.875	
	溶き水 16.25	液体だし 1.375	水 162.5	トマト水煮 15	ブロココリーのおかかあえ	大豆水煮 12.5	なたね油 0.375	減塩しょうゆ 1.5	
	液体だし 1.375	ねぎ 12.5	さば節だしパック 2.5	トマトビューレー 6.25	ブロココリー 50	三温糖 1.75	鶏ミンチ 12.5	ハヤシルウ 5	
	豆腐 37.5	豚丼の具	えのきたけ 6.25	米粉アルファベットマカロニ 2.5	花かつお 0.625	こいくちしょうゆ 2.25	たまねぎ 25	溶き水 12.5	
	ごまつな 12.5	なたね油 0.25	だいこん 18.75	キャベツ 31.25	こいくちしょうゆ 2.5	液体だし 0.5	じゃがいも 62.5	わかめサラダ	
	切干だいこんの煮つけ	豚もも肉 37.5	桜型かまぼこ 7.5	ごぼうサラダ	三温糖 0.625	水 6.25	三温糖 1.875	乾燥わかめ 1.25	
	なたね油 0.3125	おろししょうが 0.625	豆腐 37.5	ごぼう 43.75	あまなつ	油揚げ 6.25	こいくちしょうゆ 5	きゅうり 12.5	
	にんじん 10	たまねぎ 37.5	うすくちしょうゆ 5.75	とうもろこし 12.5	あまなつ1/6 45	れんこん 12.5	液体だし 0.375	キャベツ 43.75	
	切干だいこん 8.75	三温糖 3.5	乾燥わかめ 0.625	アスパラガス 6.25		とんかつソース	むき枝豆 6.25	減塩しょうゆ 2.875	
	水 25	こいくちしょうゆ 5.625	米粉カスタード風クレープ	ごまドレッシングボトル 10		朝食とんかつソース 8		穀物酢 2.5	
	三温糖 1.25	酒 1.875	米粉カスタード風クレープ 30					三温糖 2.5	
	こいくちしょうゆ 2.75	こんにやく 18.75						ごま油 0.375	
	液体だし 0.375	かまぼこ 10							
	油揚げ 12.5	いんげん 6.25							
	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	
	736 2.6	776 3.5	769 3	752 3.8	764 3	786 3.2	716 2.8	781 3.7	

- * 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、中学校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)