

機 中止 日 曜				平成30年度 4月分 学校給食予定献立表		食器
幼小中1	9	月	麦ごはん 牛乳 筑前煮 くるみ和え ひじきの佃煮	米70麦7 ●鶏もも2cm角切り25サラダ油0.5人参15ごぼう25れんこん20波型こんにゃく20冷凍さといも30角切り昆布0.5冷凍さやいんげん8だしかつお1砂糖2.5しょうゆ6みりん1酒1水20 ●冷凍チンゲンサイ20キャベツ30人参7くるみ3砂糖0.5しょうゆ2.5 ●鉄っ子ひじき1個8g(本多)	3	
幼東小1中1	10	火	麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 小松菜の和え物	米70麦7 ●豚ミンチ30サラダ油0.3玉ねぎ40人参20じゃがいも80冷凍さやいんげん10(本多)砂糖3しょうゆ7酒1でん粉0.5 ●冷凍小松菜20人参7もやし30すりごま2砂糖0.5しょうゆ2.5	3	
幼東小1	11	水	[入学・進級お祝い献立] 三色ピラフ 牛乳 ブロッコリーのサラダ オニオンスープ お祝いクレープ	米70冷凍ミックスベジタブル20バター1.5コンソメ1塩0.5こしょう0.02白ワイン1 ●冷凍プチブロッコリー10冷凍コーン8人参7キャベツ25きゅうり10サラダ油2砂糖0.5酢1.8レモン2塩0.4こしょう0.02 ●ベーコン7サラダ油0.3人参15玉葱60パセリ1森林鳥ブイヨン10コンソメ0.5しょうゆ1.5塩0.4こしょう0.02水100 ●お祝いクレープ本多	3	
幼	12	木	麦ごはん 牛乳 厚揚げと野菜の炒め煮 おかか和え	米70麦7 ●豚ももスライス30にんにく0.5生姜0.5豆板醤0.3サラダ油0.5厚揚げ60キャベツ60葱10酒2砂糖1.8しょうゆ3.5赤みそ1.8テンメンジャン1.8酢0.5でん粉0.5ごま油0.5 ●緑豆もやし30冷凍さやいんげん20(県給)にんじん7糸かつお1砂糖0.5しょうゆ2.5	3	
幼	13	金	米粉パン 牛乳 チキンビーンズ にんじんサラダ いちごジャム	米粉パン ●国産乾燥大豆12[本多]ベーコン3鶏もも2cm角20サラダ油0.5人参15玉葱50じゃがいも45冷凍グリーンピース5ケチャップ5ピューレ5ウスターソース2赤ワイン1砂糖0.8コンソメ0.4ローリエ0.02塩0.3こしょう0.02水30 ●人参20大根20ノンドリップツナ10(県給)玉葱5きゅうり10サラダ油1.5酢2砂糖0.5塩0.3こしょう0.02 ●ストロベリー50ジャム15g1個(県給)	3	
幼	16	月	麦ごはん 牛乳 いかの煮付け 即席漬け 麩のみそ汁	米70麦7 ●いか50g(60g)(水島)砂糖1しょうゆ3.5みりん1酒1.5でん粉0.35 ●小松菜15もやし25にんじん7千切りたくあん7(県給)しょうゆ1.5塩0.1すりごま2 ●焼き麩(県給)1大根30えのき15にんじん8わかめ0.3中みそ10煮干し2水110	3	
幼	17	火	あぶたま丼 牛乳 からしあえ バナナ	米80 ●油揚げ7冷凍油揚げカット8[県給]ちくわ12[県給]玉ねぎ45人参10県内産干しいたけ1卵40葱5しょうが1砂糖2.5しょうゆ7みりん1塩0.2いわし削り節2水65 ●チンゲンサイ20緑豆もやし35にんじん7砂糖0.7しょうゆ3酢2.5粉からし0.1すりごま2 ●バナナ1/2本	2	
中3幼	18	水	わかめうどん 牛乳 にしき和え 美生柑	うどん80 ●鶏手羽千切り25かまぼこ12にんじん10たまねぎ40しめじ15乾燥わかめ0.5葱8だしかつお3だし昆布0.8だしかつお4しょうゆ3塩0.3水110 ●ほうれん草20にんじん5キャベツ25冷凍錦糸卵5mm10(コーン10小学校)砂糖0.5しょうゆ2.5 ●美生柑1/4個	2	
中3	19	木	麦ご飯 牛乳 若竹煮 おかか和え 菜の花ふりかけ	米70麦7 ●鶏肉もも20サラダ油0.5生たけのこ90米ぬか3じゃがいも45人参15油揚げ10鳴門産生わかめ4[県給]さやえんどう7(前日納品)砂糖2.5しょうゆ5酒1いわし削り節2水20 ●キャベツ30小松菜20人参7砂糖0.5しょうゆ2.5糸かつお1[県給] ●菜の花ふりかけ2.5g(県給)	3	
中3	20	金	ハムサンド 牛乳 野菜スープ ヨーグルト	●食パン80g 2枚 冷凍スクランブルエッグ20(本多)マヨネーズ5塩0.03こしょう0.01ハム40g1枚(大森) ●ベーコン7サラダ油0.3にんじん7玉ねぎ35冷凍ミックスビーンズ15キャベツ20パセリ1森林どりブイヨン10コンソメ0.3しょうゆ3塩0.3こしょう0.02水100 ●ヨーグルト(チチヤス)1個(本多)	2	
	23	月	カレーライス 牛乳 海藻サラダ いちごゼリー	米70麦7 ●牛肉ももスライス30にんにく0.3しょうが1油0.5玉ねぎ60人参15じゃがいも30冷凍グリーンピース5カレー粉0.1パプリカ0.02ガラムマサラ0.01カルダモン0.01森林どりブイヨン5塩0.3こしょう0.02水45 ●国産海藻サラダ1(本多)もやし30きゅうり15にんじん7砂糖0.4しょうゆ2酢2塩0.1すりごま1.5 ●いちごのジュレ トーニチ(大森)1個中学校	2	
	24	火	牛丼 牛乳 いんげんのごま和え 小魚アーモンド	米70麦7 ●牛肉40サラダ油0.5砂糖1.5しょうゆ4酒1糸こんにゃく30ごぼう20人参10玉葱50葱10砂糖1.5しょうゆ4.5みりん2水30 ●冷凍さやいんげん15緑豆もやし20人参5砂糖0.4しょうゆ2すりごま2 ●小魚アーモンド6g(県給)1個	2	
幼	25	水	しょうゆラーメン 牛乳 きくらげの和え物 マーラーカオ	中華麺80 焼豚短冊切り20人参10玉葱20国産ゆでたけのこ15緑豆もやし15キャベツ40葱8森林鳥ブイヨン15シャンタン創味0.7[大森]中華スープストック0.3しょうゆ10塩0.2こしょう0.03ごま油0.5水110 ●キャベツ25きゅうり20岡山県産乾燥きくらげスライス0.2[県給]人参5砂糖0.6しょうゆ2酢2粉からし0.1ごま油0.5 ●マーラーカオ(県給)	2	
	26	木	麦ご飯 牛乳 麻婆豆腐 ナムル	米70麦7 ●木綿豆腐80(中90)豚ミンチ20にんにく0.1しょうが0.3サラダ油0.5人参10玉葱20国産ゆでたけのこ15[本多]県内産干しいたけ1葱7砂糖1しょうゆ2豆板醤0.2赤みそ7オイスターソース0.3中華スープストック0.2でん粉1ごま油0.5 ●チンゲンサイ20人参7緑豆もやし20すりごま3白葱3ごま油0.5砂糖0.5しょうゆ2.5酢0.5こしょう0.0	3	
	27	金	豚キムチチャーハン 牛乳 中華スープ フルーツ杏仁ゼリー	●米75豚肉20しょうが0.3にんにく0.2サラダ油0.5にんじん10玉ねぎ20白菜キムチ12ピーマン8しょうゆ2.5塩0.5こしょう0.02いりごま2 ●ベーコン5玉葱25人参7県内産干しいたけ1小松菜10春雨5cmカット7森林鳥ブイヨン10中華スープストック0.3しょうゆ3塩0.3こしょう0.02水100 ●フルーツ杏仁ゼリー50g1個(大森)	2	

23日～26日まで家庭訪問 中学校