

令和7年 6月 献立表

6/2(月)					6/3(火)					6/4(水)					6/5(木)					6/6(金)				
ご飯 牛乳					ご飯 牛乳					鶏ごぼうご飯 牛乳					ご飯 牛乳					ご飯 牛乳				
多菜包子					ちくわの磯辺揚げ					幼)キャベツ入り平つくね					ホイコーロー					じゃが芋のミートソース煮				
じゃがいものそぼろ煮					春雨スープ					小中)いか天ぷら					かきたま汁					ほうれん草オムレツ				
ゆかり和え					卵の花の炒り煮					小松菜のごまあえ					ポテトサラダ					じゃこサラダ				
あげとじゃがいものみそ汁										ヨーグルト														
材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	鶏ごぼうご飯					精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	精白米	212.75kg	52.8	66	84.48
多菜包子					ちくわの磯辺揚げ					精白米	186.96kg	46.4	58	74.24	ホイコーロー					じゃが芋のミートソース煮				
多菜包子(30)	5050個	1個	1個	2個	野焼き竹輪(70) ×	1727個	0.25個	0.5個	0.75個	しょうゆ	3.57本	1.46	2.29	3.1	豚肉(もも)	74Kg	18.4	23	29.44	ぶたひき肉	48.3Kg	12	15	19.2
じゃがいものそぼろ煮					薄力粉	19.5kg	4.8	6	7.68	清酒	2.26本	0.87	1.38	1.88	清酒	1.63本	0.8	1	1.3	鶏挽き肉	32.2Kg	8	10	12.8
鶏挽き肉	64.4Kg	16	20	25.5	あおのり	0.3Kg	0.08	0.1	0.13	伯方の塩	1.5Kg	0.29	0.46	0.62	しょうが・おろし	0.69Kg	0.15	0.2	0.3	しょうが・おろし	1.29Kg	0.32	0.4	0.51
しょうが・おろし	0.63Kg	0.15	0.2	0.25	揚げ油	13.22kg	3.28	4.1	5.25	若鶏肉・むね皮なし(飯)	48.3Kg	12	15	19.2	にんにく・おろし	0.32kg	0.08	0.1	0.13	にんにく・おろし	0.64kg	0.16	0.2	0.26
清酒	1.63本	0.8	1	1.3	春雨スープ					清酒	0.81本	0.4	0.5	0.64	ごま油	0.58本	0.24	0.3	0.38	赤ワイン	3.58本	1.6	2	2.56
干しいたけ(スライス)	1.97kg	0.5	0.6	0.8	豚肉(もも)	38.7kg	9.6	12	15.36	にんじん	17.9kg	4	5	6.4	たまねぎ	4.11kg	9.6	12	15.36	たまねぎ	137.2kg	32	40	51.2
にんじん	43Kg	9.6	12	15.36	こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01	ささがきごぼう	38.7kg	9.6	12	15.36	にんじん	21.5kg	4.8	6	7.68	にんじん	53.7kg	12	15	19.2
糸こんにゃく	80.6kg	20	25	32	清酒	1.63本	0.8	1	1.3	三温糖	2.58kg	0.64	0.8	1.02	キャベツ	75.8kg	16	20	25.5	じゃがいも	179.1kg	40	50	64
たまねぎ	135.5kg	30	40	50	にんじん	28.4kg	6.5	8	10	しょうゆ	4.6本	2.4	3	3.84	たけのこ・缶詰	16.3kg	4	5	6.5	グリーンピース・冷凍	13Kg	3.2	4	5.12
じゃがいも	186.3kg	41.6	52	66.56	たまねぎ	41.1kg	9.6	12	15.36	本みりん	1.61本	0.8	1	1.28	青ピーマン	11.6kg	2.5	3	4	トマト水煮(カット)	64.5kg	16	20	25.6
むき枝豆	16.1kg	4	5	6.4	チンゲンサイ	45.5kg	9.6	12	15.36	幼)キャベツ入り平つくね					三温糖	0.32kg	0.08	0.1	0.13	トマトピューレ	19.3kg	4.8	6	7.68
三温糖	3.24kg	0.8	1	1.3	もやし	58kg	14.4	18	23.04	キャベツ入り平つくね		1個			テンメンジャン	4.81kg	1.2	1.5	1.9	ハヤシルウ	19.9kg	4.96	6.2	7.94
しょうゆ	9.39本	5	6	8	カットマロニー	16.1kg	4	5	6.4	小中)いか天					味噌	3.54kg	0.9	1.1	1.4	ウスターソース	3.22本	1.6	2	2.56
本みりん	3.19本	1.6	2	2.5	中華スープ	5.49kg	1.36	1.7	2.18	いか天ぷら40g ×	1146個	1個	1個		しょうゆ	1.22本	0.65	0.8	1	ケチャップ	19.3kg	4.8	6	7.68
てん粉	3.24kg	0.8	1	1.3	しょうゆ	1.21本	0.6	0.8	1	いか天ぷら50g ×	1810個	1個	1個	1個	かきたま汁					しょうゆ	1.54本	0.8	1	1.28
ゆかり和え					卵の花の炒り煮					小松菜のごまあえ					だしパック	4.88kg	1.3	1.6	1.8	ほうれん草オムレツ				
キャベツ	83.2kg	17.6	22	28	鶏挽き肉	13kg	3.2	4	5.12	小松菜	75.9kg	16	20	25.6	干しいたけ(スライス)	1.79kg	0.4	0.5	0.8	オムレツ(ほうれん草) ×	1840個	1個	1個	0個
きゅうり	26.1kg	6.5	8	10	清酒	1.28本	0.65	0.8	1	もやし	80.6kg	20	25	32	にんじん	28.3kg	6	8	10	オムレツ(ほうれん草) ×	1116個	0個	0個	1個
もやし	70.7kg	17.6	22	28	極細干しいたけ	0.78kg	0.19	0.24	0.31	にんじん	10.7kg	2.4	3	3.84	たまねぎ	40.8kg	10	12	15	じゃこサラダ				
ゆかり(ノンブル)	13.2袋	0.5	0.6	0.8	干ひじき(乾)	0.64kg	0.16	0.2	0.26	三温糖	2.58kg	0.64	0.8	1.02	絹ごし豆腐	215丁	0.05丁	0.07丁	0.08丁	キャベツ	113.7kg	24	30	38.4
伯方の塩	0.26kg	0.06	0.08	0.1	にんじん	16.1kg	3.6	4.5	5.76	しょうゆ	3.53本	1.84	2.3	2.94	凍結全卵調理用HV ×	54.4kg	12	18	20	きゅうり	32.9kg	8	10	12.8
備考					うすあげ	143枚	3.2	4	5.12	白いりごま ×	3.22kg	0.8	1	1.28	白ねぎ	16.5kg	4	5	6	しらす干し・半乾燥品 ×	3kg	0.8	1	1.28
					おから	38.7kg	9.6	12	15.36	白すりごま ×	3.22kg	0.8	1	1.28	伯方の塩	0.51kg	0.13	0.16	0.2	穀物酢	5.38本	2.4	3	3.84
【多菜包子】					白ねぎ	13.5kg	3.2	4	5.12	あげとじゃがいものみそ汁					しょうゆ	5.52本	2.88	3.6	4.61	しょうゆ	2.46本	1.28	1.6	2.05
1個: 幼稚園児・小1~3年					三温糖	5.64kg	1.4	1.75	2.24	だしパック	5.8kg	1.44	1.8	2.3	てん粉	1.07kg	0.3	0.35	0.4	三温糖	1.61kg	0.4	0.5	0.64
2個: 小4~6年、幼稚園、小職、中学校					しょうゆ	4.6本	2.4	3	3.84	にんじん	28.7kg	6.4	8	10.24	ポテトサラダ					ごま油	1.95本	0.8	1	1.28
多菜包子 …きゃべつ、たまねぎ、豚肉、鶏肉、豚脂					本みりん	1.29本	0.64	0.8	1.02	たまねぎ	51.5kg	12	15	19.2	じゃがいも	179.1kg	40	50	64	白いりごま ×	2.26kg	0.56	0.7	0.9
でん粉、パン粉、しょうゆ、ひじき、砂糖、植物油、					伯方の塩	0kg	0	0	0	じゃがいも	89.5kg	20	25	32	食塩(ゆで用)	2.42kg	0.6	0.75	0.96	備考				
おろししょうが、発酵調味料、かきエキス調味料、食塩					備考					厚揚げ	223枚	14.4	18	23.04	きゅうり	39.5kg	9.6	12	15.36	【ほうれん草オムレツ】				
たん白加水分解物、香辛料、小麦粉、小麦グルテン、食塩					【ちくわの磯辺揚げ】					ぶなしめじ(ほぐし)	23kg	5.6	7	8.96	ホールコーン(冷)	16.3kg	4	5	6.5	40g: 幼稚園・小学校 60g: 中学校				
／ピロリン酸第二鉄					4分の1切れ: 幼稚園児					白ねぎ	16.9kg	4	5	6.4	こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01	ほうれん草オムレツ…液卵、油脂加工品、ほうれん草				
【アレルギー: 豚肉 鶏肉 小麦 大豆 ごま】					4分の2切れ: 幼稚園・小学校					味噌	25.78kg	6.4	8	10.24	減塩フレンチ	5.1本	1.28	1.6	2.05	でん粉発酵調味料、食用卵殻粉、植物油、トレハロース				
					4分の3切れ: 中学校					ヨーグルト					エッグケアマヨネーズ	19.7kg	4.8	6	8	加工デンプン				
										元気ヨーグルト ×	2956個	1個	1個	1個	備考					【アレルギー: 卵 大豆】				
										備考														
										【小・中)いか天】														
										40g: 幼稚園・小学校 50g: 中学校														
										キャベツ入り平つくね…キャベツ、鶏肉、豚脂、でん粉、														
										えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料、ドロマイト、食塩、														
										鯉節、しょうが、酵母エキス、香辛料、鉄含有酵母														
										【アレルギー: 鶏肉 豚肉】【魚】														
										いか天ぷら…いか、小麦粉、澱粉(コーン)、食塩、														
										揚げ油(なたね)、加水／ベーキングパウダー														
										【アレルギー: いか 小麦】														

令和7年 6月 献立表

6/9(月)					6/10(火)					6/11(水)					6/12(木)					6/13(金)				
ご飯 牛乳					ご飯 牛乳					ご飯 牛乳					ご飯 牛乳					キャロットピラフ 牛乳				
あじフライ					鶏肉のレモン煮					鯖のソース煮					だし巻き卵					恐竜チキンナゲット				
わかめの味噌汁					五目スープ					沢煮椀					大根と豚肉の煮物					打ち豆入コンボ*タージュ				
五目金平					マカロニサラダ					ひじきサラダ					春雨中華サラダ					マルセイユメロン1/16				
材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	キャロットピラフ				
あじフライ					鶏肉のレモン煮					鯖のソース煮					だし巻き卵					精白米	199.85kg	49.6	62	79.36
あじフィーレフライ30*	1840個	1個	1個	0個	若鶏肉・むね皮なし(煮)	62.7kg	16	20	24	サバ・鰹粉付き40*	1840切	1切	1切	0切	厚焼きたまご 50g*	1840個	1個	1個	0個	コンソメG	3.15kg	0.76	0.95	1.3
あじフィーレフライ50*	1116個	0個	0個	1個	若鶏・もも、皮なし(煮)	94.1kg	24	30	36	サバ・鰹粉付き60*	1116切	0切	0切	1切	厚焼きたまご 60g*	1116個	0個	0個	1個	伯方の塩	0.63kg	0.15	0.19	0.26
なたね油	11.02本	3	3	5	清酒	1.41本	0.72	0.9	1.08	揚げ油	13.97kg	4	4	6	大根と豚肉の煮物					ベーコン	25.8kg	6.4	8	10.24
わかめの味噌汁					しょうゆ	4.02本	2.16	2.7	3.24	ウスターソース	4.2本	2.08	2.6	3.33	豚肉(もも)	64.5kg	16	20	25.6	白ワイン	1.43本	0.64	0.8	1.02
だしパック	5.8kg	1.44	1.8	2.3	三温糖	6.58kg	1.68	2.1	2.52	しょうゆ	2.31本	1.2	1.5	1.92	清酒	3.22本	1.6	2	2.56	たまねぎ	20.6kg	4.8	6	7.68
じゃがいも	125.3kg	28	35	44.8	本みりん	1.44本	0.72	0.9	1.15	清酒	2.42本	1.2	1.5	1.92	しょうが・おろし	2.58kg	0.64	0.8	1.02	にんじん	60.9kg	13.6	17	21.76
たまねぎ	68.4kg	16	20	25.5	レモン果汁	2.8本	0.64	0.8	0.96	三温糖	2.42kg	0.6	0.75	0.96	にんじん	35.8kg	8	10	12.8	むぎ枝豆	16.1kg	4	5	6.4
にんじん	28.7kg	6.4	8	10.24	でん粉	1.94kg	0.48	0.6	0.77	しょうが・おろし	2.58kg	0.64	0.8	1.02	だいこん	170.6kg	36	45	57.6	コンソメG	0.64kg	0.16	0.2	0.26
うすあげ	251枚	5.5	7	9	五目スープ					水	21.9kg	5.44	6.8	8.7	じゃがいも	143.2kg	32	40	51.2	伯方の塩	0.17kg	0.04	0.05	0.06
カットわかめ	1.61kg	0.4	0.5	0.64	豚肉(もも)	32.4kg	8	10	13	沢煮椀					平こんにゃく	322枚	16	20	25.6	こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01
白ねぎ	17kg	4	5	6.5	伯方の塩	0.26kg	0.06	0.08	0.1	だしパック	5.8kg	1.44	1.8	2.3	はんぺん*	32.2kg	8	10	12.8	恐竜チキンナゲット				
味噌	25.78kg	6.4	8	10.24	こしょう・混合	0.2袋	0.02	0.02	0.03	豚肉(もも)	38.8kg	9.6	12	15.5	カットいんげん	16.1kg	4	5	6.4	恐竜チキンナゲット(26)	4766個	1個	1個	2個
五目金平					清酒	1.63本	0.8	1	1.3	ささがきごぼう	38.8kg	9.5	12	15.5	三温糖	6.45kg	1.6	2	2.56	打ち豆入コンボ*タージュ				
ぶたひき肉	19.3kg	4.8	6	7.68	干しいたけ(スライス)	1.61kg	0.4	0.5	0.64	にんじん	28.4kg	6.5	8	10	しょうゆ	7.36本	3.84	4.8	6.14	打ち豆(県産)	16.1kg	4	5	6.4
なたね油	1.29kg	0.32	0.4	0.51	にんじん	28.4kg	6.5	8	10	糸こんにゃく	38.8kg	9.5	12	15.5	春雨中華サラダ					ベーコン	16.1kg	4	5	6.4
ささがきごぼう	48.3kg	12	15	19.2	もやし	38.8kg	9.5	12	15.5	だいこん	56.9kg	12	15	19.2	カットマロニー	13kg	3.2	4	5.12	にんじん	35.8kg	8	10	12.8
にんじん	21.5kg	4.8	6	7.68	チンゲンサイ	56.9kg	12	15	19.2	えのきたけ	22.7kg	4.8	6	7.68	カットわかめ	0.96kg	0.24	0.3	0.38	たまねぎ	137.2kg	32	40	51.2
糸こんにゃく	38.7kg	9.6	12	15.36	じゃがいも	64.5kg	14.4	18	23.04	しょうゆ	3.06本	1.6	2	2.56	きゅうり	32.9kg	8	10	12.8	ホールコーン(冷)	19.3kg	4.8	6	7.68
はんぺん(白)*	19.3kg	4.8	6	7.68	中華スープ	3.87kg	0.96	1.2	1.54	うすくちしょうゆ	3.22本	1.6	2	2.56	ホールコーン(冷)	13kg	3.2	4	5.12	コーンペースト(冷)	48.3kg	12	15	19.2
三温糖	1.99kg	0.5	0.62	0.79	しょうゆ	2.3本	1.2	1.5	1.9	本みりん	0.97本	0.48	0.6	0.77	ロースハム(短冊)	13kg	3.2	4	5.12	パセリ	1.9kg	0.4	0.5	0.64
しょうゆ	3.53本	1.84	2.3	2.94	マカロニサラダ					伯方の塩	0.31kg	0.01	0.1	0.13	三温糖	3.22kg	0.8	1	1.28	調理用普通牛乳*	64.5kg	16	20	25.6
本みりん	2.09本	1.04	1.3	1.66	マカロニ	19.7kg	5	6	8	ひじきサラダ					穀物酢	5.38本	2.4	3	3.84	生クリーム*	9.7kg	2.4	3	3.84
白いりごま*	1.29kg	0.32	0.4	0.51	ロースハム(短冊)	25.6kg	6.5	8	10	干ひじき(乾)	3.22kg	0.8	1	1.28	しょうゆ	3.83本	2	2.5	3.2	有塩バター*	19.3本	2.16	2.7	3.46
備考					きゅうり	39.5kg	9.6	12	15.36	三温糖	0.64kg	0.16	0.2	0.26	ごま油	0.58本	0.24	0.3	0.38	コンソメG	3.87kg	0.96	1.2	1.54
					キャベツ	56.9kg	12	15	19.2	しょうゆ	0.61本	0.32	0.4	0.51	白いりごま*	3.22kg	0.8	1	1.28	米粉	11.8kg	2.96	3.7	4.74
【あじフライ】					減塩フレンチ	4.9本	1.2	1.5	1.9	キャベツ	75.9kg	16	20	25.6	備考					伯方の塩	0.96kg	0.24	0.3	0.38
30g: 幼稚園・小学校 50g: 中学校					伯方の塩	0.24kg	0.08	0.05	0.13	小松菜	37.9kg	8	10	12.8	【だし巻き卵】					マルセイユメロン1/16				
アジフライ・・・あじ、衣(パン粉、小麦粉、食塩、増粘剤製剤、水)					こしょう・混合	0.2袋	0.02	0.02	0.03	にんじん	10.7kg	2.4	3	3.84	50g: 幼稚園・小学校 60g: 中学校					マルセイユメロン(花咲紅姫)	208個	0.07個	0.07個	0.07個
【アレルギー:小麦】【魚】					エッグケアマヨネーズ	21kg	5	6.5	8.5	エッグケアマヨネーズ	9.7kg	2.4	3	3.84	厚焼きたまご・・・液卵、砂糖、醸造酢、でん粉、しょうゆ、米発酵調味料、植物油、かつお節エキス、こんぶだし、食塩/加工でん粉、増粘多糖類					備考				
					備考					穀物酢	1.43本	0.64	0.8	1.02	【アレルギー:卵 小麦 大豆】【魚】					【恐竜チキンナゲット】				
					しょうゆ	0.3本	0.16	0.2	0.26	備考					1個: 幼稚園児・小1~4年					2個: 小5~6年、幼稚園、小籠、中学校				
					【さばのソース煮】					【アレルギー:さば】					【アレルギー:小麦 大豆 鶏肉 りんご】									
					40g: 幼稚園・小学校 60g: 中学校																			
					さばでん粉付き・・・さば、馬鈴薯澱粉																			

令和7年 6月 献立表

6/16(月)					6/17(火)					6/18(水)					6/19(木)					6/20(金)				
ご飯 牛乳 肉団子 高野豆腐の煮物 キャベツの昆布和え					メキシカンライス 牛乳 かぼちゃグラタン 野菜スープ 大根サラダ					ご飯 牛乳 焼きぎょうざ トマト入り卵スープ 切干大根のチャプチェ					あぶらげご飯 牛乳 鯖のカレー風味フライ 豚汁 小松菜ともやしのお浸し					幼)わかめご飯 牛乳 小)おにぎり(わかめ) 小4年~)茶飯おにぎり25g ふくブーメンチカツ すまし汁 梅ドレッシングサラダ				
材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	メキシカンライス					精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	あぶらげご飯					幼)わかめご飯				
肉団子					精白米	187.7kg	44	55	80	焼きぎょうざ					精白米	204.55kg	50.4	63	82	精白米	98.05kg	52	0	83.2
味付け肉団子(甘酢)	5050個	1個	1個	2個	コンソメG	2.5kg	0.58	0.73	1.07	餃子(焼き目付き)(24)	5050個	1個	1個	2個	しょうゆ	3.99本	2.08	2.6	3.33	炊き込みわかめ(ノンブル)	16袋	1.35	0	2.79
高野豆腐の煮物					伯方の塩	0.62kg	0.14	0.18	0.27	トマト入り卵スープ					清酒	2.54本	1.26	1.58	2.02	小)おにぎり(わかめ)				
若鶏・もも、皮なし(煮)	47Kg	12	15	18	カレー粉	1.55kg	0.14	0.18	0.27	ベーコン	16.3kg	4	5	6.5	伯方の塩	1.13kg	0.28	0.35	0.45	精白米	85.75kg	0	50	0
清酒	1.57本	0.8	1	1.2	ぶたひき肉	38.8kg	9.6	12	15.5	白ワイン	1.8本	0.8	1	1.3	だし昆布	0.5kg	0.12	0.15	0.19	炊き込みわかめ(ノンブル)	14袋	0	1.67	0
干しいたけ(スライス)	1.57kg	0.4	0.5	0.6	しょうが・おろし	0.64kg	0.16	0.2	0.26	にんじん	14.1kg	3	4	5	だしパック	1.94kg	0.48	0.6	0.77	なたね油	0.72本	0	0.42	0
にんじん	41.9kg	9.6	12	14.4	カレー粉	1.2kg	0.12	0.15	0.19	たまねぎ	52.4kg	12	15	20	厚揚げ	322枚	20.8	26	33.28	小4年~)茶飯おにぎり25g				
たけのこ・缶詰	31.3kg	8	10	12	白ワイン	1.61本	0.72	0.9	1.15	じゃがいも	82.3kg	18.4	23	29.44	三温糖	1.29kg	0.32	0.4	0.51	精白米	42.87kg	0	25	0
たまねぎ	100.1kg	24	30	36	有塩バター ×	10.7本	1.2	1.5	1.92	ホールコーン(冷)	16.1kg	4	5	6.4	しょうゆ	3.06本	1.6	2	2.56	清酒	0.53本	0	0.62	0
じゃがいも	139.4kg	32	40	48	たまねぎ	51.2kg	12	15	19	トマト・果実、生	49.8kg	12	15	19.2	本みりん	2.58本	1.28	1.6	2.05	しょうゆ	0.82本	0	1	0
凍り豆腐(サイコロ)	12.6kg	3.2	4	4.8	ホールコーン(冷)	25.8kg	6.4	8	10.24	凍結全卵調理用HV ×	58.1kg	14.5	18	23	鯖のカレー風味フライ					伯方の塩	0.34kg	0	0.2	0
糸こんにゃく	47kg	12	15	18	大豆・水煮 県産	39kg	9.6	12	15.36	パン粉(乾燥)	2.4kg	0.6	0.75	0.96	鯖のカレーフライ40 ×	1840個	1個	1個	0個	なたね油	0.26本	0	0.15	0
三温糖	5.33kg	1.36	1.7	2.04	伯方の塩	0.29kg	0.07	0.09	0.12	粉チーズ ×	1.7kg	0.4	0.5	0.65	鯖のカレーフライ60 ×	1116個	0個	0個	1個	ふくブーメンチカツ				
しょうゆ	7.92本	4.24	5.3	6.36	こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01	コンソメG	4.81kg	1.2	1.5	1.9	揚げ油	13.97kg	4	4	6	ふくブーメンチカツ50g	2956個	1個	1個	1個
キャベツの昆布和え					パーモントフレーク給食用 ×	9.2kg	2.24	2.8	3.75	伯方の塩	0.17kg	0.04	0.05	0.06	豚汁					揚げ油	14.75kg	5	5	5
キャベツ	113.9kg	24	30	38.5	ウスターソース	2.09本	1.04	1.3	1.66	こしょう・混合	0.08袋	0	0.01	0.01	豚肉(もも)	38.7kg	9.6	12	15.36	すまし汁				
きゅうり	39.1kg	9.6	12	15	ケチャップ	9.7kg	2.4	3	3.84	うすくちしょうゆ	1.91本	0.95	1.2	1.5	清酒	1.63本	0.8	1	1.3	だし昆布	1.7kg	0.4	0.5	0.64
塩昆布	2.3kg	0.56	0.7	0.9	かぼちゃグラタン					切干大根のチャプチェ					しょうが・おろし	0.64kg	0.16	0.2	0.26	だしパック	10.96kg	2.72	3.4	4.35
ごま油	1.97本	0.8	1	1.3	FMかぼちゃグラタン40		1個	1個		豚肉(もも)	48.3kg	12	15	19.2	にんじん	28.4kg	6.5	8	10	まいたけ	25kg	5.6	7	8.96
伯方の塩	0.17kg	0.04	0.05	0.06	FMかぼちゃグラタン60				1個	切干し大根	14.5kg	3.6	4.5	5.76	だいこん	56.9kg	12	15	19.2	絹ごし豆腐	262丁	20	25	30
備考					野菜スープ					にんにく・おろし	0.32kg	0.08	0.1	0.13	さつまいも	84.8kg	20	25	32	カットわかめ	1.97kg	0.5	0.6	0.8
					ベーコン	25.6kg	6.5	8	10	しょうが・おろし	0.32kg	0.08	0.1	0.13	キャベツ	45.5kg	9.6	12	15.36	白ねぎ	20.4kg	4.8	6	7.68
					にんじん	28.4kg	6.5	8	10	干しいたけ(スライス)	1.29kg	0.32	0.4	0.51	白ねぎ	17kg	4	5	6.5	うすくちしょうゆ	5.64本	2.8	3.5	4.48
					たまねぎ	68.4kg	16	20	25.5	にんじん	17.9kg	4	5	6.4	味噌	25.46kg	6.32	7.9	10.11	しょうゆ	2.31本	1.2	1.5	1.92
					キャベツ	75.8kg	16	20	25.5	小松菜	37.9kg	8	10	12.8	小松菜ともやしのお浸し					梅ドレッシングサラダ				
					パセリ	1.5kg	0.32	0.4	0.51	なたね油	1.29本	0.32	0.4	0.51	小松菜	75.9kg	16	20	25.6	にわとり ささみ油漬け	19kg	4.8	6	7.68
					コンソメG	6.38kg	1.6	2	2.5	三温糖	3.55kg	0.88	1.1	1.41	もやし	80.6kg	20	25	32	キャベツ	83.5kg	17.6	22	28.16
					しょうゆ	1.55本	0.8	1	1.3	しょうゆ	3.22本	1.68	2.1	2.69	にんじん	10.7kg	2.4	3	3.84	きゅうり	39.5kg	9.6	12	15.36
					伯方の塩	0.26kg	0.06	0.08	0.1	中華スープ	0.58kg	0.14	0.18	0.23	糸かつお節 ×	0.9kg	0.24	0.3	0.38	にんじん	14.3kg	3.2	4	5.12
					こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01	清酒	1.61本	0.8	1	1.28	しょうゆ	3.06本	1.6	2	2.56	梅肉	9.7袋	1.2	1.5	1.92
					大根サラダ					ごま油	0.2本	0.08	0.1	0.13	備考					しょうゆ	1.38本	0.72	0.9	1.15
					だいこん	94.8kg	20	25	32	備考					【さわらのカレー風味フライ】					穀物酢	1.61本	0.72	0.9	1.15
					シーチキン ×	16.1kg	4	5	6.4	【ぎょうざ】					40g: 幼稚園・小学校 60g: 中学校					三温糖	1.94kg	0.48	0.6	0.77
					きゅうり	39.6kg	9.5	12	15.5	【ご: 幼稚園児・小学校1~3年】					さわらのカレー風味フライ...さわら、カレー粉(ターメリック、					なたね油	3.22本	0.8	1	1.28
					ホールコーン(冷)	16.1kg	4	5	6.4	【ご: 幼稚園、小学校4年以上、小職、中学校】					コリアンダー、クミン、フェネグリーク、胡椒、赤唐辛子、					備考				
					野菜いっぱいドレ(和風)	12.7kg	3	4	5	焼き目付餃子...キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、鶏肉、					ちんぴ、その他の香辛料)、小麦粉、パン粉、塩コショウ					【ふくブーメンチカツ】				
					備考					豚脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、					【アレルギー: 小麦】【魚】					全員同じサイズ				
					【かぼちゃグラタン】					砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂、										炊き込みわかめ...塩蔵わかめ、食塩、				
					40g: 幼稚園・小学校 60g: 中学校					水あめ混合異性化糖、ぶどう糖、でんぷん、大豆粉) /										砂糖、酵母エキス				
					フランスクラムかぼちゃ...ショートニング、					加工デンプン、炭酸Ca、トレハロース、ピロリン酸鉄、										ふくブーメンチカツ...豚肉、キャベツ、たまねぎ、				
					乾燥マッシュポテト、かぼちゃ、おから、米粉、豆乳、砂糖、					調味料、乳化剤、安定剤										パン粉、でん粉、豚脂、ポークエキス、食塩、砂糖、				
					粉末水あめ、水溶性食物繊維、かぼちゃパウダー、					【アレルギー: 豚肉 鶏肉 小麦 大豆】										こしょう、酵母エキス、バターミックス				
					ソテーオニオン、食塩、大豆粉、酵母エキス/加工デンプン、															【アレルギー: 小麦 豚肉】				
					増粘剤、炭酸Ca、安定剤、ピロリン酸第二鉄、乳化剤																			
					【アレルギー: 大豆】																			
					野菜いっぱいドレッシング...食用植物油脂、																			
					果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、野菜(玉ねぎ、にんにく、																			
					赤ピーマン、しいたけ、生姜)、醸造酢、発酵調味料、																			
					食塩、オニオンフレーク、食物繊維、たん白加水分解物、																			
					酵母エキスパウダー、りんご/調味料、カラメル色素、																			
					増粘剤、甘味料																			
					【アレルギー: 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご】																			

令和7年 6月 献立表

6/23(月)					6/24(火)					6/25(水)					6/26(木)					6/27(金)				
ご飯 牛乳 揚げしゅうまい 麻婆豆腐 もやしの中華サラダ					コッペパン 牛乳 フランクのケチャップあえ 大麦入り野菜のスープ すいか 中)型抜きチーズ					ご飯 牛乳 幼)豆腐ナゲット 小中)大豆と甘えびの揚げ煮 野菜のそぼろ煮 きゅうりの中華和え					ご飯 牛乳 ビーフカレー チーズサラダ とうもろこし					ご飯 牛乳 鶏のらっきよからめ なめこのみそ汁 切干大根のナムル				
材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	麦コッペ45g(40)	862個	1個	1個		精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	精白米	212.75kg	52.8	66	84.48	精白米	212.75kg	52.8	66	84.48
揚げしゅうまい					麦コッペ60g(60)	829個		1個		幼)豆腐ナゲット					ビーフカレー					鶏のらっきよからめ				
福井豚しゅうまい	6904個	1個	2個	3個	麦コッペ80g(80)	1265個	1個	1個	1個	豆腐と野菜のナゲット(20)	162個	1個			国産牛肉(もも)	80.6kg	20	25	32	若鶏・もも皮付、唐揚げ用	161.2kg	40	50	64
揚げ油	13.85kg	3.2	4	6	フランクのケチャップあえ					揚げ油	0.3kg	2	0	0	しょうが・おろし	0.98kg	0.24	0.3	0.4	伯方の塩	0.81kg	0.2	0.25	0.32
麻婆豆腐					うす味フランク40 ×	1840本	1本	1本	0本	小中)大豆と甘えびの揚げ煮					にんにく・おろし	0.32kg	0.08	0.1	0.13	こしょう・混合	0.2袋	0.02	0.02	0.03
合い挽き肉	96.7kg	24	30	38.4	うす味フランク60 ×	1116本	0本	0本	1本	大豆、乾 県産	19kg	0	6	8	赤ワイン	3.61本	1.6	2	2.6	でん粉	32.23kg	8	10	12.8
清酒	1.61本	0.8	1	1.28	ケチャップ	19.5kg	6	6	7.68	でん粉	4.65kg	0	1.5	1.92	じゃがいも	161.6kg	36	45	58	揚げ油	16.12kg	4	5	6.4
しょうが・おろし	0.96kg	0.24	0.3	0.38	ウスターソース	2.44本	1.5	1.5	1.92	甘えびの唐揚 ×	54.8kg	0	18	22	たまねぎ	135.8kg	32	40	50	刻みらっきょう	26kg	6.4	8	10.24
にんにく・おろし	1.29kg	0.32	0.4	0.51	三温糖	0.96kg	0.3	0.3	0.38	揚げ油	15.52kg	0	5	6.4	にんじん	54.7kg	12	15	20	たまねぎ	13.7kg	3.2	4	5.12
にんじん	35.8kg	8	10	12.8	本みりん	0.49本	0.3	0.3	0.38	白いりごま ×	1.55kg	0	0.5	0.64	パーモントフレーク給食用×	28.9kg	7	9	11.5	しょうゆ	0.77本	0.4	0.5	0.64
たまねぎ	119.9kg	28	35	44.8	大麦入り野菜のスープ					三温糖	6.03kg	0	2	2.4	キングカレールウ甘口	11kg	5	6	0	なめこのみそ汁				
冷凍カット豆腐	241.7kg	60	75	96	若鶏・もも、皮なし	38.7kg	9.6	12	15.36	本みりん	0.76本	0	0.5	0.61	ディナーカレー(7レク) ×	16.4kg	0	2.3	11.5	だしパック	5.8kg	1.44	1.8	2.3
白ねぎ	16.9kg	4	5	6.4	押麦	12袋	2.4	3	3.84	しょうゆ	1.84本	0	1.3	1.5	調理用普通牛乳 ×	16.3kg	4	5	6.5	たまねぎ	27.4kg	6.4	8	10.24
三温糖	3.22kg	0.8	1	1.28	にんじん	28.7kg	6.4	8	10.24	水	6kg	0	2	2.4	ケチャップ	4.9kg	1.2	1.5	1.9	なめこ 生	38.3kg	9.5	12	15
しょうゆ	3.06本	1.6	2	2.56	たまねぎ	61.7kg	14.4	18	23.04	野菜のそぼろ煮					ウスターソース	3.19本	1.6	2	2.5	絹ごし豆腐	262丁	20	25	30
赤味噌	9.67kg	2.4	3	3.84	じゃがいも	71.7kg	16	20	25.6	ぶたひき肉	32.2kg	8	10	12.8	しょうゆ	1.22本	0.65	0.8	1	カットわかめ	1.97kg	0.5	0.6	0.8
味噌	9.67kg	2.4	3	3.84	キャベツ	56.9kg	12	15	19.2	鶏挽き肉	48.3kg	12	15	19.2	チーズサラダ					白ねぎ	17kg	4	5	6.5
トウバンジャン	0.47kg	0	0.15	0.19	ひらたけ 生	24.6kg	5.6	7	8.96	しょうが・おろし	0.64kg	0.16	0.2	0.26	キャベツ	102.4kg	21.6	27	34.56	味噌	27.4kg	6.8	8.5	10.88
中華スープ	1.61kg	0.4	0.5	0.64	パセリ	1.9kg	0.4	0.5	0.64	清酒	1.29本	0.64	0.8	1.02	きゅうり	39.5kg	9.6	12	15.36	切干大根のナムル				
でん粉	2.26kg	0.56	0.7	0.9	コンソメG	6.45kg	1.6	2	2.56	にんじん	35.8kg	8	10	12.8	にんじん	10.3kg	2	3	3.6	切干し大根	10.3kg	2.56	3.2	4.1
ごま油	0.98本	0.4	0.5	0.64	しょうゆ	0.77本	0.4	0.5	0.64	たまねぎ	96.1kg	22.4	28	35.84	ローズハム(短冊)	13kg	3.2	4	5.12	小松菜	45.5kg	9.6	12	15.36
もやしの中華サラダ					伯方の塩	0.16kg	0	0.05	0.06	じゃがいも	125.3kg	28	35	44.8	グイスチーズ(5mm) ×	13kg	3.2	4	5.12	きゅうり	26.3kg	6.4	8	10.24
もやし	80.6kg	20	25	32	こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01	たけのこ・缶詰	25.8kg	6.4	8	10.24	なたね油	4.51本	1.1	1.4	1.8	にんじん	14.3kg	3.2	4	5.12
カットわかめ	1.29kg	0.32	0.4	0.51	すいか					厚揚げ	310枚	20	25	32	穀物酢	5.02本	2.24	2.8	3.58	三温糖	2.58kg	0.64	0.8	1.02
ホールコーン(冷)	13kg	3.2	4	5.12	すいか	57.9玉	0.01玉	0.02玉	0.02玉	平こんにゃく	322枚	16	20	25.6	三温糖	2.94kg	0.7	0.9	1.2	しょうゆ	3.83本	2	2.5	3.2
きゅうり	49.4kg	12	15	19.2	中)型抜きチーズ					むき枝豆	13kg	3.2	4	5.12	伯方の塩	0.58kg	0.14	0.18	0.23	穀物酢	4.11本	1.84	2.3	2.94
しょうゆ	3.53本	1.84	2.3	2.95	型抜きチーズ ×	1116個	0個	0個	1個	三温糖	3.22kg	0.8	1	1.28	こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01	ごま油	1.17本	0.48	0.6	0.77
穀物酢	3.28本	1.44	1.8	2.4	備考					しょうゆ	8.9本	4.64	5.8	7.42	とうもろこし					白いりごま ×	1.94kg	0.48	0.6	0.77
三温糖	3.87kg	0.96	1.2	1.54						本みりん	3.22本	1.6	2	2.56	とうもろこし	841本	0.25本	0.25本	0.34本	備考				
ごま油	1.56本	0.64	0.8	1.02	[コッペパン]					きゅうりの中華和え					焼き塩	0.69kg	0.16	0.2	0.3					
備考					45g:園児・小学校1~3年 60g:小学校4~6年 80g:幼小職・中学校					きゅうり	115.3kg	28	35	45	備考									
[ポークしゅうまい]										三温糖	1.63kg	0.4	0.5	0.65										
1こ:幼保園児					[フランクのケチャップ和え]					しょうゆ	4.58本	2.4	3	3.8										
2こ:小学校、幼職、小職					40g:幼保園・小学校 60g:中学校					穀物酢	0.87本	0.4	0.5	0.6										
3こ:中学校										ごま油	0.78本	0.3	0.4	0.5										
福井豚しゅうまい...[餡]豚肉、たまねぎ、キャベツ、 豚脂、馬鈴薯でん粉、砂糖、おろししょうが、食塩、穀物酢、 香辛料、[皮]米粉、増粘剤、加工でん粉、加水 [アレルゲン:豚肉]					麦コッペ...小麦粉、黒糖蜜、砂糖、ショートニング、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦]					備考														
					うす味フランク...鶏肉、豚脂、豚肉、液卵白、 海藻ミネラル、食塩、香辛料、砂糖、酵母エキス、 加工でん粉、リン酸塩、ピロリン酸第二鉄、発色剤 [アレルゲン:鶏肉 豚肉 卵]					[幼)豆腐ナゲット]														
					型抜きチーズ...ナチュラルチーズ、乳化剤、 クエン酸鉄Na					1こ:幼保園児 2こ:幼職														
										豆腐と野菜のナゲット...豆腐、魚肉すり身、植物油脂、 たまねぎ、にんじん、えだまめ、とうもろこし、豆乳、 粒状大豆たん白、ドロマイト、砂糖、食塩、酵母エキス、 発酵調味料、香辛料、衣(小麦粉、でん粉、食塩)、 揚げ油/加工デンプン、膨張剤、クエン酸 [アレルゲン:小麦 大豆][魚]														
										甘えびからあげ...あまえび、バターミックス(食塩、 香辛料、澱粉、植物繊維、酵母エキス、加工デンプン、 増粘剤) [アレルゲン:えび]														

令和7年 6月 献立表

6/30(月)					7/1(火)					7/2(水)					7/3(木)					7/4(金)				
ご飯 牛乳 若狭牛入りコロッケ ミネストローネ ひじきの炒め煮																								
材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	212.79kg	52.8	66	84.48																				
若狭牛入りコロッケ																								
若狭牛コロッケ40g	1840個	1個	1個	0個																				
若狭牛コロッケ60g	1116個	0個	0個	1個																				
揚げ油	13.85kg	3.2	4	6																				
ミネストローネ																								
シャウエッセン(カット)	38.7kg	9.6	12	15.36																				
にんにく・おろし	0.32kg	0.08	0.1	0.13																				
オリーブ油	0.64kg	0.16	0.2	0.26																				
にんじん	13.2kg	6.5	0	10																				
たまねぎ	68.6kg	16	20	25.6																				
だいこん	56.9kg	12	15	19.2																				
キャベツ	75.9kg	16	20	25.6																				
トマト水煮(カット)	64.5kg	16	20	25.6																				
コンソメG	6.13kg	1.52	1.9	2.43																				
伯方の塩	0.17kg	0.04	0.05	0.06																				
こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01																				
ひじきの炒め煮																								
干ひじき(乾)	6.45kg	1.6	2	2.56																				
うすあげ	286枚	6.4	8	10.24																				
糸こんにゃく	80.6kg	20	25	32																				
にんじん	21.5kg	4.8	6	7.68																				
むき枝豆	13kg	3.2	4	5.12																				
極細干しいたけ	0.81kg	0.2	0.25	0.32																				
三温糖	4.83kg	1.2	1.5	1.92																				
しょうゆ	4.6本	2.4	3	3.84																				
本みりん	1.61本	0.8	1	1.28																				
清酒	1.29本	0.64	0.8	1.02																				
なたね油	1.61本	0.4	0.5	0.64																				
備考																								
【若狭牛コロッケ】																								
40g:幼稚園・小学校 60g:中学校																								
若狭牛入りコロッケ・・・じゃがいも、牛ひき肉、																								
たまねぎ、小麦粉、パン粉、塩コショウ、上白糖、																								
マッシュポテト																								
【アレルギー:小麦 牛肉】																								