

神戸町民生部
神戸町教育委員会

3日(月)			4日(火)			5日(水)			6日(木)			18日(火)			19日(水)			20日(木)		
麦ごはん			麦ごはん			バーガーパン			ソフト麺			麦ごはん			食パン			うどん		
	★精白米 ★麦	75 6	★精白米 ★麦	75 6	★バーガーパン 【小麦 乳】	1個 77	★ソフト麺【小麦】	1袋 160	★精白米 ★麦	75 6	★食パン【小麦 乳】	1食 77	★うどん【小麦】	1袋 175						
料理名及び一人当たりの純使用量9(小学校中学年)	ポテトとお米のささみカツ 【鶏肉 大豆】	1個 40	さげの白醬油漬け 【さけ 小麦 大豆】	1切 40	ハンバーグ 【鶏肉 豚肉 大豆】	1個 60	★米油	0.5	★米油	0.3	さわらクリスピー 【大豆】	1切 40	鶏肉【鶏肉】	15						
	★大豆油【大豆】				水	0.6	★おろしにんにく	0.5	★おろししょうが	0.5	★大豆油【大豆】		●干しいたけ	0.8						
					★トマトケチャップ	7	★おろししょうがが	0.5	★おろしにんにく	0.5			たまねぎ	20						
					★ウスターソース	2.5	豚ミンチ【豚肉】	30	豚ミンチ【豚肉】	30			ごぼう	5						
					★上白糖	1	★赤ワイン	2	★塩	0.5			にんじん	8						
							たまねぎ	40	たまねぎ	50			★冷凍油揚げ【大豆】	5						
							セロリ	5	にんじん	10			●かまぼこ【大豆】	8						
							にんじん	10	★水煮大豆【大豆】	10			ねぎ	5						
							★スープストック	1	★スープストック	1			★酒	1						
							トマトペースト(缶)	5	★カレーウ学校給食用フレーク	6			★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	3						
小松菜	20	★米油	0.5	★米油	0.5	★カットトマト(缶)	40	★カレールウ	0.9	じゃがいも	45	★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	2							
冷凍ホールコーン	3.2	★お酒	2	キャベツ	0.3	★トマトピューレ	5	★カレールウ	0.9	きゅうり	10	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3							
★濃口しょうゆ【小麦 大豆】		たまねぎ	25	★コンソメ	0.1	★ウスターソース	4	★カレールウ	0.9	冷凍ホールコーン	10	★みりん	1							
★穀物酢	2	にんじん	10	★塩	0.1	★ウスターソース	4	★トマトピューレ	4	★塩	8	★和風だしの素	0.3							
★上白糖	1.8	じゃがいも	55	★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	0.5	★デミグラスソース	3	★ウスターソース	1	★ノンエッグマヨネーズ	8	★だしパック	0.2							
★米油	1.5	★和風だしの素	0.5			【小麦 大豆 牛肉		★トマトケチャップ	4	【大豆】										
		★上白糖	2	●プレスハム【豚肉】	5	鶏肉 豚肉 ゼラチン】	5	ピーマン	3	★米油	0.2	鶏と根菜の平つくね	1個							
		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	4	たまねぎ	30	★ハヤシルウ	5	赤パプリカ	3	●ベーコン【豚肉】	5	【鶏肉 豚肉 大豆】	50							
		★みりん	1	にんじん	10	★塩	0.3	黄パプリカ	3	たまねぎ	30									
		冷凍枝豆【大豆】	6	かぼちゃ	30	★コンソメ	0.3		3	にんじん	10									
				小松菜	10		1.5	★上白糖	2	セロリ	2									
				★塩	0.3	さつまいも	30	★塩	0.3	★コンソメ	25									
				★コンソメ	0.3	じゃがいも	30	キャベツ	30	キャベツ	0.25	キャベツ	45							
						★大豆油【大豆】	0.1	冷凍ホールコーン	10	★塩	0.05	きゅうり	12							
								●海藻ミックス	0.6	★乾燥パセリ		★ゆかり粉	0.4							

※安心・安全な給食を提供するため、予定していた食材の変更、もしくは、献立を急遽変更する場合があります。ご了承ください。