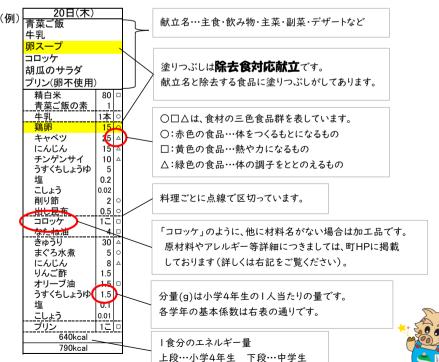
令和7年度 月 学校給食予定献立表

猪名川町立学校給食センター	-
---------------	---

	·曜	11日(金)	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	30日(水)
<u> </u>		赤飯	ご飯	ご飯(半分)	ご飯	ご飯(少なめ)	麦ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯(半分)	たけのこご飯	ご飯(少なめ)	ご飯
li	献	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	ジョア(ストロベリー)	牛乳	牛乳	牛乳
	立 .	すまし汁	若布スープ	ひじきのスパゲティ	豚汁	きつねうどん	ポークカレー	豆腐のみそ汁	コンソメス一プ	中華スープ	スパゲティナポリタン	つくねのすまし汁	みそラーメン	卵と春野菜のお汁
		さばのたつた揚げ	ヤンニョムチキン	チリコンカン	ほっけの一夜干し	ししゃものからあげ(幼小1尾,中2尾)		あじのから揚げ		揚げポークシューマイ(幼小1個.中2個)	コロッケ	厚揚げのそぼろあんかけ		さわらの塩焼き
	i	紅白のゆず香和え	大根のナムル	コロコロポテト	ツナじゃが	もやしのからし和え	大根の福神漬	白菜の酢の物	ブロッコリーのサラダ		大豆サラダ	キャベツの甘酢和え	白菜の昆布和え	おからの炒り煮
		精白米 55	□ 精白米 75 □ □ 牛乳 1本 □ □ たまねぎ 35 □	精白米 40 年 41 1本 4	精白米 75 年 4 年 1 本 1 本 7 1 1 本 7 1 1 本 7 1 1 本 7 1 1 本 7 1 1 1 1	精白米 65 65 1本 65 65 65 65 65 65 65 6	精白米 65 🗆	精白米 75 年 4乳 1本 75	□ 精白米 75 □ □ 牛乳 1本 ○ □ たまねぎ 25 △	精白米 75 日 牛乳 1本 日 たまねぎ 25 4	精白米 40 ロジョア(ストロベリー) 1本 G スパゲティ 25 ロ	精白米 65	コ <u>精白米</u> 65 4 牛乳 1本	
		もち米 15 3 a s 3 a	□ <u>牛乳 1本 </u> ○ ○ たまねぎ 35 4	午乳 1本 © スパゲティ 25 ©	○ 牛乳 1本 1本 0 □ 豚もも肉 15 0) <u>牛乳 1本 □</u> ○ うどん 45 □		午乳 1本 1本 1本 25 c) 午乳 1本 ○ > たまねぎ 25 △	午乳 1本 (ジョア(ストロベリー) 1本 〇	たけのこ 10 di うすくちしょうゆ 3.5	4 牛乳 1本 1本 15 グルテンフリー中華めん 15	○
		塩 0.5	こんじん 20 4	Xハソソ1 25 10 10 C	生揚げ 20) 油揚げ 10 c		たまねぎ 20 4	にんじん 20 Δ	はくさい 25 4	Mate 15 15 15 15 15 15 15 1	三温糖 0.5	「 豚もも肉 10	
	ľ	塩 0.5 牛乳 1本 木綿豆腐 20	シ 生しいたけ 3 4	たまねぎ 40 4	上 だいこん 40 4	△ 三温糖 2 □	□ たまねぎ 55 △	だいこん 20 4	□ じゃがいも 20 □	りょくとうもやし 10 4	たまねぎ 50 4	2 酒 0.5	たまねぎ 15	△ たまねぎ 20 △
		木綿豆腐 20	う わかめ 1 c	にんじん 20 4	15 4	うすくちしょうゆ 2	じゃがいも 55 🗆	にんじん 10 4	<u>たいこん</u> 15 △	にんじん 10 4	にんじん 20 4	本みりん 0.5	キャベツ 15	△ じゃがいも 15 □
		なると(祝) 10 to たまねぎ 20 to 20 t	○ うすくちしょうゆ 5 △ 塩 0.2	生しいたけ 7 4 青ピーマン 5 4	4 葉ねぎ 2 4 4 米みそ 8	はくさい 30 4 にんじん 10 4		生しいたけ 3 ⁴ 油揚げ 5 c	△ ぶなしめじ 3 △ ○ うすくちしょうゆ 3	チンゲンサイ 8 4 生しいたけ 3 4	マッシュルーム 10 4 青ピーマン 8 4	<u> </u>	りょくとうもやし 10 にんじん 10	△ にんじん 10 △ △ たけのこ 10 △
		にんじん 10	△ こしょう 0.02	ほしひじき 0.6	煮干しだし 3	乾しいたけ 0.5 4		葉ねぎ 24	4 塩 0.3	うすくちしょうゆ 5	にんにく おろし 0.1 4	水 2 1本 (牛乳 1本 (つくね 30 (スイートコーン 3	
		えのきたけ 3	△ 鶏がらスープ 15 △ 若鶏むね皮なし 50 G	にんにく おろし 0.7 4	△ ほっけー夜干し 1切 0	うすくちしょうゆ 4.5	カレールウ 8	わかめ 0.5 0	こしょう 0.02	塩 0.2	ケチャップ 13	はくさい 20 4	4 葉ねぎ 2	△ 塩 0.2
١,	t.#	葉ねぎ 2	△ 若鶏むね皮なし 50 ○	うすくちしょうゆ 2.5	なたね油 0.6 [本みりん 0.5	トマトピューレー 2	米みそ 8	鶏がらスープ 15	こしょう 0.02	トマトピューレー 5	たまねぎ 20		削り節 2
,	组	わかめ 1 of the following 1 of the	o でん粉 7.5 c なたね油 5 c	ぶどう酒 白 2 塩 0.25	まぐろ水煮 10 c じゃがいも 25 c	<u>削り節</u> 4 ししゃも 1尾 c	」 濃厚ソース 2 2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2	煮干しだし 3 あじフィーレ 1枚 G	_ ハンバーグ 1こ ○ > ケチャップ 2	ごま油 0.3 鶏がらスープ 15	ウスターソース 3 デミグラスソース 2	にんじん 10 A えのきたけ 6 A	△ うすくちしょうゆ 1.5 △ こしょう 0.02	出し昆布 0.5 o
	2	塩 0.1	ケチャップ 4	こしょう 0.02	たまねぎ 10	でん粉 1.8 5		うすくちしょうゆ 1	濃厚ソース 1	ポークシューマイ 1こ 0	塩	葉ねぎ 3	立 ごま油 0.3	
	; ;	削り節 2	コチジャン 2	合挽きミンチ 10 0	つきこんにゃく 5	なたね油 2.5 🗅	塩 0.2	でん粉 4 🗆	ぶどう酒 赤 1	なたね油 5 5	こしょう 0.02	うすくちしょうゆ 4.5	鶏がらスープ 10	なたね油 1 □
	ょ	出し昆布 0.5 d d d d d d d d d d d d d d d d d d d	○ 本みりん 1.2	だいず 乾 5.5 0	こんじん 5			なたね油 3.5 口	水 3	若鶏もも皮付 15 0	コロッケ 1こ □	酒 1	若鶏もも皮なし 2こ	○ 若鶏むね皮つき 10 ○
7	ゾ	さば(角切り) 40 しょうが 0.5	o 酒 1.2 △ にんにく おろし 0.2 △	たまねぎ 15 4 にんじん 10 4	△ こいくちしょうゆ 1.5 △ 三温糖 1 □	キャベツ 20 4 ささみ 3 0		ささみ 3 c はくさい 35 4	ブロッコリー 20 △ キャベツ 15 △	たまねぎ 15 2 キャベツ 15 2	<u>なたね油</u> 6 c だいず 乾 6 c	□ でん粉 0.8 □	ロ でん粉 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	□ おから 10 ○ □ 板こんにゃく 5 □
1	吏	うすくちしょうゆ 3	水 2.5	トマトソース 5	本みりん 0.5	うすくちしょうゆ 2	パインアップル 15 △	こまつな 2 4	まぐろ水煮 3 ○	たけのこ	きゅうり 15 4	<u>削り節</u> 2 ロA 2 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	三温糖 1.5	□ にんじん 3 △
J	Ŧ	でん粉 9	水 2.5 zp だいこん 25 dp	ケチャップ 3		穀物酢 1	レモンゼリー 15 E だいこん 20 A	穀物酢 2	穀物酢 2	しょうが 0.1 4	スイートコーン 5 4	豚ミンチ 5	o うすくちしょうゆ 2	油揚げ 2 ○
1	量 .	なたね油 4 だいこん 30	りょくとうもやし 10 4			三温糖 1 2	□ だいこん 20 △ 刻み昆布 0.5 c		│ 三温糖 │ 1.5 □ □	にんにく おろし 0.2 4	ささみ 3 0	しょうが 0.25	レモン果汁 0.8	
-	$\hat{}$	だいこん 30 にんじん 10 c	△ こまつな 2 △ △ しょうが 0.1 △	三温糖 0.5 □		からし粉 0.03 ごま油 0.2 [□]		三温糖 1 □	□ なたね油 1.5 □ 塩 0.3	こいくちしょうゆ 2.5 こしょう 0.02	ノンエッグマヨ 5 c こしょう 0.01	にんにく おろし 0.1 c こいくちしょうゆ 1.2	ム ぶどう酒 白 0.5	こいくちしょうゆ 2
	g	ゆず果汁 1.5	△ にんにく おろし 0.1 △			0.2	こいくちしょうゆ 2		こしょう 0.03	ごま油 0.3 □	塩 0.1	三温糖 1 1	はくさい 35	<u></u> 本みりん 0.5
`	_	うすくちしょうゆ 1.5	うすくちしょうゆ 2	パプリカ 0.02			三温糖 2.5 □			でん粉 0.3 🗅		でん粉 0.3 c キャベツ 30 d	にんじん 5	△ 削り節 0.2
	- -	三温糖 1.5	□ ごま油 0.5 □				穀物酢 1					キャベツ 30	刻み昆布 0.3 三温糖 0.5	○ 出し昆布 0.05 ○
			三温糖 0.1 □	<u>米粉</u> 1 [□] じゃがいも 45 [□]	1		酒 1 0.05					にんじん 5 4 まぐろ水煮 5 6	ニ 二 温 稲 0.5 loo loo loo loo loo loo loo loo loo lo	
				なたね油 7				•				穀物酢 2		
				塩 0.1								三温糖 1.5		· -
												なたね油 1.5		
												塩 0.3 0.03 0.03		
	年	653kcal	567kcal	562kcal	561kcal	556kcal	570kcal	561kcal	541kcal	564kcal	561kcal	557kcal	598kcal	577kcal
4	学	806kcal	695kcal	688kcal	677kcal	722kcal	698kcal	682kcal	675kcal	759kcal	707kcal	662kcal	717kcal	704kcal
												※ ᢜ	料の都会により齢だを	変更することがあります。

献立表の見方



献立について

	しょうがっこうちゅうがくねん 小学校中学年	ちゅうがっこう 中学校		
エネルギー (kcal)	600	790		

おかず基本係数		ご飯【少なめ】(g)
東ルピ	0.6	120[110]
小学 年生	0.7	135[125]
2	0.8	135[125]
3	0.9	150[140]
4	I	150[140]
5	1.1	165[155]
6	1.2	165[155]
中学生	1.3	195[180]

- ・文部科学省が作成した「学校給食摂取基準」をもとに、 はながわちょう じったい あ まる しゃきじゅん もう こんだて さくせい 猪名川町の実態と合わせて「摂取基準」を設け、献立を作成しています。
- ・ご飯やおかずの量は小学4年生を基本とし、各学年で変えています。
- ・「ししゃも」など一人分の数が幼稚園と小学校、中学校で異なる場合があります。

幼稚園と小学校、中学校で重量が違う献立は以下の通りです。

幼小:40g 中:50g 16日(水) ほっけー夜井し

21日(月) あじフィーレ 幼小:30g 中:40g 22년 (火) ハンバーグ 幼小:40g 节:60g

24 🛱 (木) コロッケ 幼小:40g 中:60g

幼小:25g 中:30g 28日(月) 若鷄もも皮なし 30日(水) さわら 幼小:40g 中:50g

大切な お知らせ

給食物資内容表の公表について

アレルギーのあるお子様へ、より正確かつ詳細な内容をお知らせするために 業者から提出された加工品等の物資内容表を町HPにて公表いたします。

- ◎ライにゅうぎょうしゃ
 ○納入業者から提出されたものをそのまま複写し、公表します。
- はいにくとりにくけいらん せいせんせいかぶっとう けいさい 精肉、鶏肉、鶏卵、生鮮青果物等は掲載していません。
- 右下の二次元バーコードから検索できます。

その他ご不明な点は、

がっこうきゅうしく 学校給食センターまでお問い合わせください。

TEL:072-766-0219

