

### 令和3年度3月 詳細献立表（通常給食）

**※以下の点にご注意ください※**

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやいか、タコなど)が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。  
**揚げ油の使用回数は献立名の横に記載していますので、ご確認ください。**

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉(じゃがいもまたはとうもろこし)、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する(コンタミネーション)場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材原材料表をご覧ください。  
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

3/1 (火)		3/2 (水)		3/3 (木)		3/4 (金)		3/7 (月)	
ご飯 牛乳 麻婆豆腐 春雨の中華サラダ いちごゼリー		きなご揚げパン【揚げ油①】 牛乳 コーンポタージュ ベーコンポテト		ちらし寿司 牛乳 かきたま汁 沖めだいの照り焼き 厚揚げのそぼろ煮		カレーライス(麦ご飯)(カレー) 牛乳 海藻サラダ ミニトマト(2個)		かりかり梅ご飯 牛乳 チンゲンサイと豆腐の卵スープ 豚キムチ炒め フルーツ白玉	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	65.00	ミルクねじりパン(学) 粉30g	30.00	精白米(慣行)	60.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	ミルクねじりパン(学) 粉40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米粒麦	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00	ミルクねじりパン(学) 粉50g	50.00	米酢	7.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	月 乾燥カリカリ梅 200g	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	ミルクねじりパン(学) 粉60g	60.00	上白糖	2.60	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00
しょうが	0.50	揚げサラダ油	5.00	食塩	0.09	にんにく	0.50	水	115.00
にんにく	0.50	上白糖	8.00	冷凍むきえび	10.00	しょうが	0.50	スープストックチキン(学)	1.70
長ねぎ	15.00	月 きな粉	5.00	清酒	1.00	カレー粉 1kg	0.10	にんじん	5.00
トウバンジャン	0.20	食塩	0.10	にんじん	5.00	豚かた小間	25.00	たまねぎ	30.00
豚もも挽き	20.00	飲用牛乳 200ml	206.00	油揚げ(細切り)	5.00	豚レバーチップ 500g	1.00	冷凍豆腐(さいの目)	15.00
大豆ミート(ミンチ)	5.00	たまねぎ	50.00	干しいたけ(スライス)	0.50	たまねぎ	45.00	清酒	1.00
たけのこ水煮	20.00	水	55.00	れんこん	5.00	にんじん	15.00	こいくちしょうゆ	1.70
干しいたけ(スライス)	1.00	スープストックチキン(学)	1.70	うすくちしょうゆ	2.00	じゃがいも	50.00	白ごしょう	0.03
水	40.00	ホールコーン	25.00	清酒	1.00	食塩	0.20	でん粉	1.00
スープストックチキン(学)	0.70	クリームコーン 1kg袋	30.00	上白糖	1.00	白ごしょう	0.02	鶏卵 L	15.00
八丁味噌 300g	1.00	バター	0.75	本みりん	1.00	水	75.00	チンゲンサイ	7.00
デンメンジャン	3.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.75	飲用牛乳 200ml	206.00	スープストックチキン(学)	0.50	ごま油	0.50
こいくちしょうゆ	4.00	小麦粉(薄力粉)	1.50	水	130.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
清酒	1.00	調理用牛乳 10L	45.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	おろしりんご(レトルト)	2.00	にんにく	0.50
上白糖	1.00	スキムミルク	5.00	だし昆布	0.50	無着色中濃ソース(学)	3.00	しょうが	0.50
長ねぎ	15.00	白ごしょう	0.03	月 ちらしまぼこ(梅)	7.00	トマトケチャップ 1kg	2.00	トウバンジャン	0.10
冷凍豆腐(さいの目)	100.00	生クリーム 1L	3.00	食塩	0.20	レンズ豆	5.00	豚ばら小間	40.00
でん粉	2.00	パセリ	0.20	うすくちしょうゆ	2.50	カレーフレーク(給食用)	10.00	清酒	1.00
ごま油	0.50	バター	1.00	清酒	1.00	飲用牛乳 200ml	206.00	たまねぎ	20.00
きくらげ(乾) 短冊切り	0.50	月 ベーコンせん切り(ばら)	5.00	でん粉	1.00	海藻ミックス	1.00	緑豆もやし	10.00
緑豆はるさめ 5cmカット	7.00	にんじん	5.00	長ねぎ	10.00	にんじん	10.00	こいくちしょうゆ	0.80
にんじん	10.00	食塩	0.20	鶏卵 L	20.00	キャベツ	40.00	オイスターソース	0.40
チンゲンサイ	20.00	白ごしょう	0.02	糸みつば	1.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.50	赤味噌(減塩)	1.50
こいくちしょうゆ	2.50	じゃがいも	55.00	沖めだい切り身(シリアル) 40g	40.00	こいくちしょうゆ	2.50	月 白菜キムチ	20.00
米酢	2.50	むき枝豆(冷凍)	5.00	沖めだい切り身(シリアル) 40g	40.00	りんご酢	2.00	長ねぎ	10.00
上白糖	0.75			沖めだい切り身(シリアル) 40g	40.00	食塩	0.10	にら	5.00
ごま油	1.75			沖めだい切り身(シリアル) 50g	50.00	白ごしょう	0.02	白玉もち(冷凍)	25.00
月 いちごゼリー	40.00			しょうが	1.00	上白糖	0.16	水	10.00
				本みりん	1.00	ミニトマト	30.00	上白糖	2.00
				こいくちしょうゆ	1.00			白ワイン	1.00
				こいくちしょうゆ	1.80			パインチビットシロップ漬け 2kg	15.00
				本みりん	1.20			黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	15.00
				上白糖	0.70			みかんシロップ漬け 2kg	15.00
				水	9.00				
				でん粉	0.35				
				サラダ油(米) 16.5kg	0.30				
				しょうが	0.30				
				豚もも挽き	10.00				
				たまねぎ	30.00				
				大豆ミート(ミンチ)	3.00				
				水	10.00				
				本みりん	0.70				
				上白糖	1.00				
				こいくちしょうゆ	3.00				
				冷凍生揚げ(さいの目)	40.00				
				むき枝豆(冷凍)	3.00				
				でん粉	0.60				



令和3年度3月 詳細献立表 (通常給食)

3/16 (水)		3/17 (木)		3/18 (金)		3/22 (火)		3/23 (水)	
カレーうどん 牛乳 いかのねぎソースがけ こんにやくサラダ コーン丸パン		ご飯 牛乳 白菜の味噌汁 コロコロかじきの竜田揚げ【揚げ油④】 肉じゃが		ご飯 牛乳 けんちょう(山口県の料理) 飛龍頭(ひりょうず)(山口県の料理)【揚げ油⑤】 もやしとのらぼう菜のごま和え		ハヤシライス(麦ご飯)(ハヤシソース) 牛乳 ポテトサラダ ヨーグルト		スパゲッティミートソース (スパゲッティ)(ミートソース) 牛乳 ツナサラダ 手作りココアプリン	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	ハーブスパゲッティ 1.9mm	60.00
豚かた小間	10.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米粒麦	5.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	6.00
清酒	1.00	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.30
たまねぎ	20.00	水	110.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	にんにく	0.80
水	120.00	煮干し だし用	2.40	だいごん	80.00	セロリー	4.00	しょうが	0.80
かつお節 厚削り だし用	4.00	えのきたけ 1/3カットバラ	7.00	にんじん	20.00	にんにく	0.50	セロリー	1.60
油揚げ(細切り)	5.00	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	こんにやく(色紙切り)	15.00	豚もも小間	30.00	豚もも挽き	15.00
こいくちしょうゆ	1.70	油揚げ(コンテナ)	7.00	水	50.00	白ごしょう	0.04	ナツメグパウダー	0.04
本みりん	1.00	はくさい	30.00	さば節 厚削り だし用	1.00	赤ワイン	1.00	赤ワイン	1.60
カレー粉 1kg	0.10	白味噌(減塩)	3.60	本みりん	3.00	たまねぎ	55.00	たまねぎ	48.00
カレーフレーク(給食用)	8.00	赤味噌(減塩)	3.60	上白糖	3.00	スープストックチキン(学)	1.40	にんじん	15.00
でん粉	1.30	めかじき 1.5cm角切り	50.00	油揚げ(細切り)	5.00	にんじん	30.00	マッシュルーム	10.00
ごまつな	5.00	こいくちしょうゆ	2.00	こいくちしょうゆ	4.50	マッシュルーム	10.00	大豆ミート(ミンチ)	7.00
冷凍うどん(学)1.25kg	55.00	清酒	1.00	月 押し豆腐 (80%)	40.00	豚レバーチップ 500g	1.00	食塩	0.20
飲用牛乳 200ml	206.00	本みりん	1.00	鶏むね皮なし挽き	15.00	水	85.00	白ごしょう	0.04
いか切り身 50g	50.00	しょうが	1.00	すけそうたらすり身	35.00	トマトケチャップ 3kg	2.00	トマトケチャップ 3kg	24.00
いか切り身 50g	50.00	食塩	0.20	月 押し豆腐 (80%)	15.00	トマトピューレ 3kg	3.00	トマトピューレ 3kg	24.00
いか切り身 50g	50.00	でん粉	8.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	10.00	無着色中濃ソース(学)	3.00	カットトマト 3kg	12.00
いか切り身 60g	60.00	揚げサラダ油	4.00	にんじん	3.00	デミグラスソース 3kg	10.00	無着色ウスターソース(学)	1.60
白ごしょう	0.02	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	乾燥ひじき	0.30	ハヤシフレーク(アレルギー用)	8.00	無着色中濃ソース(学)	3.20
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	しょうが	0.30	凍結全卵 1kg袋	4.00	小麦粉(薄力粉)	2.00	上白糖	0.16
清酒	1.00	豚かた小間	10.00	パン粉	8.00	バター	1.00	粉チーズ	1.60
長ねぎ	10.00	たまねぎ	20.00	食塩	0.24	サラダ油(米) 16.5kg	1.00	飲用牛乳 200ml	206.00
こいくちしょうゆ	2.40	にんじん	10.00	こいくちしょうゆ	0.30	飲用牛乳 200ml	206.00	キャベツ	35.00
上白糖	0.80	しらたき カット	7.00	でん粉	5.00	にんじん	10.00	にんじん	5.00
ごま油	0.50	じゃがいも	35.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.00	じゃがいも	30.00	ごまつな	5.00
でん粉	0.20	水	6.00	揚げサラダ油	3.00	きゅうり	10.00	まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	10.00
水	4.00	本みりん	0.60	緑豆もやし	25.00	月 ポークハム色紙切り	5.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80
三色サラダこんにやく	15.00	三温糖	1.00	はくさい	15.00	食塩	0.10	米酢	1.90
だいごん	20.00	こいくちしょうゆ	3.00	のらぼう菜	15.00	ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	6.00	食塩	0.30
にんじん	5.00	清酒	0.60	白すりごま	3.00	月 ヨーグルト	70.00	白ごしょう	0.02
キャベツ	15.00			こいくちしょうゆ	2.40			上白糖	0.20
白すりごま	2.00			上白糖	1.50			こいくちしょうゆ	0.60
こいくちしょうゆ	2.50			本みりん	1.50			にんにく	0.05
米酢	1.50			白ねりごま	1.00			粉からし	0.02
上白糖	1.00							凍結全卵 1kg袋	15.00
ごま油	0.75							月 コンデンスミルク	5.00
白ねりごま	1.50							上白糖	5.00
月 コーン丸パン 粉25g	25.00							調理用牛乳 10L	18.00
月 コーン丸パン 粉30g	30.00							食塩	0.01
月 コーン丸パン 粉35g	35.00							生クリーム 1L	0.60
月 コーン丸パン 粉40g	40.00							ピュアココア	0.30
								バナラビーンズ	0.01
								紙カップ 100ml	1.00