

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

日	6月2日(月)		6月3日(火)		6月4日(水)		6月5日(木)		6月6日(金)		6月9日(月)														
献立名	麦ご飯 牛乳 クリームソースがけ モロナゲット 花野菜のガーリックソテー		ご飯 牛乳 かみなり汁 鯖の塩焼き れんこんのサラダ ごまクリーミードレッシング		ご飯 牛乳 彩花みそキムチスープ 深谷ねぎ餃子2個 春雨の五目炒め		揚げパン(砂糖) 牛乳 ポトフ ペンネのクリーム煮		ご飯(彩のきずな) 牛乳 県産みそすいとん汁 鶏肉の照焼き たくあんとキャベツの和え物		麦ご飯 牛乳 大豆ミートと豆のカレー煮 ごぼうサラダ 玉ねぎドレッシング ヨーグルト														
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)													
	米	68	米	75	米	75	コッペパン	60	米	75	米	68													
	麦	7	強化米	0.25	強化米	0.25	米油	6	牛乳	206	麦	7													
	強化米	0.25	牛乳	206	牛乳	206	砂糖	14			強化米	0.25													
	鶏肉 はくさい とうもろこし たまねぎ しめじ ベシャメルソース ホワイトルウ 粉チーズ 牛乳 生クリーム 白ワイン コンソメ 塩 こしょう 米油 水 出来上がり量	206	豆腐 ごぼう にんじん だいこん ねぎ ごま油 白みそ 赤みそ 和風だし 水 出来上がり量	206	豚肉 はくさい にんじん ねぎ にら しょうが 生揚げ キムチ 白みそ 赤みそ 中華スープ ごま油 水 出来上がり量	206	砂糖	2.4	すいとん 豚肉 にんじん だいこん ねぎ しめじ 小松菜 和風だし 白みそ 赤みそ 水 出来上がり量	30 10 10 15 10 5 8 0.5 4 5 120 200	牛乳	206													
		ビニール袋		1																					
		エンボス手袋		1																					
		魔法のシート		1																					
		牛乳		206																					
		鶏肉		25																					
		たまねぎ		20																					
		にんじん		15																					
		キャベツ		25																					
		だいこん		25																					
		じゃがいも		30																					
		しめじ		5																					
		水		80																					
		コンソメ		0.6																					
		豚と鶏ガラスープ		6																					
	塩	0.5																							
	こしょう	0.01																							
	ベーリーフ	0.02																							
	出来上がり量	200																							
	ペンネマカロニ	10																							
	米油	0.25																							
	ショルダーベーコン	5																							
たまねぎ	15																								
マッシュルーム	5																								
パセリ	0.03																								
ベシャメルソース	5																								
牛乳	30																								
生クリーム	3																								
バター	1.5																								
塩	0.14																								
こしょう	0.02																								
出来上がり量	80																								
モロナゲット	20	れんこん にんじん キャベツ きゅうり 出来上がり量	15 10 15 15 38	はるさめ ハム もやし にんじん チンゲンサイ たけのこ 中華スープ こしょう 薄口しょうゆ オイスターソース 料理酒 米油 出来上がり量	5 5 15 5 5 10 0.13 0.01 1.5 0.5 1 1.2 63	鶏肉(A) 米油 砂糖 濃口しょうゆ みりん風調味料 和風だし 料理酒 でん粉 水	40 0.4 3 4 1 0.1 1 0.5 6	ごぼう にんじん きゅうり もやし 出来上がり量	16 8 12 8 30																
米油	0.2									ごまクリーミードレッシング	6.25														
ブロッコリー	20									モロナゲットとは・・・ モウカザメを原料としたお魚のナゲットです。															
キャベツ	20																								
カリフラワー	20																								
ショルダーベーコン	5																								
オリーブオイル	0.3																								
にんにく	0.3																								
コンソメ	0.05																								
塩	0.15																								
こしょう	0.01																								
出来上がり量	43																								

①令和 7 年度 6 月分 献立表詳細

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

日	6月10日(火)		6月11日(水)		6月12日(木)		6月13日(金)		6月16日(月)		6月17日(火)	
献立名	ご飯 牛乳 カミカミわかめスープ あじ狭山茶フライ 絹揚げのオイスター炒め		ご飯 クラムチャウダー 焼きメンチ コーンサラダ イタリアンドレッシング 飲むヨーグルト		地粉うどん 牛乳 彩花みそうどん いかのゆかり焼き ひきないり		麦ご飯 牛乳 八宝菜 春巻 ナムル ナムルドレッシング		子どもパン 牛乳 松伏産米粉のコーンポタージュ ハンバーグデミソースがけ グリーンサラダ 青じそドレッシング		麦ご飯 牛乳 県産豆腐のマーボー丼 鶏肉ともやしの炒め物	
材料名及び分量（一人分のグラム数）		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	75	米	75	地粉うどん	80	米	68	子供パン	40	米	68
	強化米	0.25	強化米	0.25	牛乳	206	麦	7	牛乳	206	麦	7
	牛乳	206	あさり	10	豚肉	20	強化米	0.25			強化米	0.25
			ショルダーベーコン	10	かまぼこ	4	牛乳	206	米粉	3	牛乳	206
	鶏肉	8	たまねぎ	30	ねぎ	15	豚肉	30	うらごしコーン	20	冷凍豆腐	90
	わかめ	0.4	にんじん	15	にんじん	10	えび	10	とうもろこし	15	豚肉	25
	茎わかめ	0.4	じゃがいも	30	チンゲンサイ	10	うずら卵	10	たまねぎ	25	にんじん	10
	にんじん	10	マッシュルーム	5	たけのこ	10	はくさい	45	バター	1	ねぎ	14
	なると	10	バター	1.5	しいたけ	0.5	たまねぎ	30	パセリ	0.03	たけのこ	15
	ねぎ	10	ポタージュベース	7	しょうが	0.1	にんじん	15	ポタージュベース	10	にら	5
	大豆もやし	15	生クリーム	5	赤みそ	7	チンゲンサイ	17	牛乳	35	しいたけ	0.5
	薄口しょうゆ	4	コンソメ	0.25	みそラーメンスープ	5	たけのこ	10	生クリーム	5	しょうが	0.5
	塩	0.2	塩	0.1	砂糖	1.2	なると	5	塩	0.1	しょうが	0.5
	中華スープ	0.8	こしょう	0.01	料理酒	0.7	きくらげ	1	こしょう	0.01	にんにく	0.4
	ごま	1.5	白ワイン	1.5	料理酒	0.7	しょうが	0.3	水	100	赤みそ	3
	ごま油	1	牛乳	50	みりん風調味料	0.7	中華スープ	0.3	出来上がり量	200	濃口しょうゆ	9
	水	120	水	50	濃口しょうゆ	1.5	薄口しょうゆ	2.5			砂糖	1
	出来上がり量	200	出来上がり量	200	でん粉	3.5	オイスターソース	1	ハンバーグ(バラ凍)	60	中華スープ	0.65
	あじ狭山茶フライ	40	メンチカツ	60	和風だし	0.5	塩	0.5	米油	0.6	豆板醤	0.3
	米油	4	米油	0.6	水	150	砂糖	0.25	たまねぎ	2.5	でん粉	3.5
	絹揚げ	40	とうもろこし	15	出来上がり量	220	料理酒	1.5	マッシュルーム	5	ごま油	1
	チンゲンサイ	7	キャベツ	35	いか	40	こしょう	0.01	デミグラスソース	5	米油	0.4
	しめじ	6	きゅうり	10	ゆかり	0.1	米油	1	トマトケチャップ	3.5	水	50
	たまねぎ	10	出来上がり量	48	薄口しょうゆ	0.2	ごま油	0.5	砂糖	0.1	出来上がり量	190
	にんじん	3			料理酒	0.8	でん粉	4	赤ワイン	1		
	ごま油	0.7	イタリアンドレッシング	6.25	米油	0.4	水	40	水	3	鶏肉	15
	砂糖	0.35					出来上がり量	180	キャベツ	35	塩	0.1
	薄口しょうゆ	1.8	飲むヨーグルト(プレーン)	125	だいこん	40	春巻	35	きゅうり	15	こしょう	0.01
	オイスターソース	3.5			にんじん	20	米油	3.5	おかひじき	5	もやし	30
	料理酒	0.5			ピーマン	6			出来上がり量	30	チンゲンサイ	10
	鶏ガラスープ	10			油揚げ	12	きゅうり	15			米油	1
	でん粉	0.5			砂糖	1	にんじん	10	青じそドレッシング	6.25	薄口しょうゆ	8
	水	1			料理酒	1.5	もやし	40			料理酒	1
	出来上がり量	83			みりん風調味料	1.5	出来上がり量	33			こしょう	0.01
					濃口しょうゆ	3	ナムルドレッシング	4.2			かつお節	0.5
					和風だし	0.1					出来上がり量	38
					水	3						
					ごま	0.5						
					ごま油	0.5						
					米油	0.5						
					出来上がり量	65						

①令和 7 年度 6 月分 献立表詳細

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

日	6月18日(水)		6月19日(木)		6月20日(金)		6月23日(月)		6月24日(火)		6月25日(水)	
献立名	ご飯 牛乳 彩花みその呉汁 鰯の梅風味フライ 五目金平		麦ご飯 牛乳 松伏野菜のカレー ビタミンサラダ イタリアンドレッシング 四角チーズ		ご飯 牛乳 白玉団子汁 豚肉の彩花みそがけ 炒り豆腐		ご飯 牛乳 中華五目スープ 鶏肉とポテトの甘辛炒め オレンジ		ご飯 牛乳 鶏肉のトマト煮 はんぺんチーズ風味フライ 枝豆サラダ ソイドレッシング		麦ご飯 牛乳 豚肉丼 玉子焼き かぶのそぼろ煮	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	75	米	68	米	75	米	75	米	75	米	68
	強化米	0.25	麦	7	強化米	0.25	強化米	0.25	強化米	0.25	麦	7
			強化米	0.25							強化米	0.25
	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
	大豆	20			白玉団子	30	豚肉	15	鶏肉	50	豚肉	40
	にんじん	10	豚肉	30	豚肉	10	たけのこ	10	じゃがいも	25	米油	0.5
	だいこん	15	じゃがいも	30	だいこん	15	にんじん	8	にんじん	20	こんにゃく	30
	ねぎ	10	たまねぎ	40	にんじん	8	きくらげ	0.5	たまねぎ	40	たまねぎ	40
	小松菜	10	にんじん	25	小松菜	10	キャベツ	15	さやいんげん	10	にんじん	20
	豆腐	15	グリーンピース	3	たまねぎ	10	もやし	15	マッシュルーム	5	はくさい	45
	しめじ	7	脱脂粉乳	2	しめじ	5	うずら卵	20	米油	1.5	ねぎ	20
	和風だし	0.5	トマトケチャップ	2	和風だし	0.5	中華スープ	1	トマト	35	しょうが	0.5
	赤みそ	4	ウスターソース	2	濃口しょうゆ	5	薄口しょうゆ	1.5	トマトケチャップ	12.5	しいたけ	0.3
	白みそ	5	カレールウ甘口	12	塩	0.3	塩	0.4	コンソメ	0.25	砂糖	3.2
	水	120	カレールウ中辛口	3	みりん風調味料	1	こしょう	0.01	バジル	0.08	砂糖	3.2
	出来上がり量	200	カレー粉	0.05	水	120	ごま油	0.5	赤ワイン	1	みりん風調味料	1
			にんにく	0.3	出来上がり量	200	水	125	塩	0.2	濃口しょうゆ	8
	鰯の梅肉フライ	30	鶏レバー	2			出来上がり量	200	こしょう	0.01	料理酒	2
	米油	3	米油	1	豚肉(A)	40			水	35	水	6
			水	90	米油	0.4	鶏肉	28	出来上がり量	195	出来上がり量	200
	豚肉	5	出来上がり量	215	赤みそ	3	でん粉	6				
	ごぼう	10			砂糖	1	米油	4	チーズはんぺんフライ	40	玉子焼き	62.5
	にんじん	5	キャベツ	38	料理酒	1	冷凍ダイスポテト	20	米油	4		
	しいたけ	1	赤ピーマン	5	みりん風調味料	0.8	たまねぎ	10			かぶ	60
	こんにゃく	10	黄ピーマン	5	ごま	0.8	ピーマン	5	えだまめ	10	かぶの葉	6
	さつまあげ	10	きゅうり	12	でん粉	0.2	赤ピーマン	5	キャベツ	30	鶏肉	10
	さやいんげん	5	出来上がり量	48	水	8.5	米油	1	もやし	20	米油	0.5
	ごま	0.5					濃口しょうゆ	3.5	出来上がり量	40	砂糖	2
	米油	0.5	イタリアンドレッシング	6.25	豆腐	30	砂糖	3	ソイドレッシング	6.25	濃口しょうゆ	3
	砂糖	1			鶏肉	10	出来上がり量	58			みりん風調味料	0.5
	濃口しょうゆ	2.5	チーズ	15	ねぎ	6	オレンジ	75			料理酒	0.5
	みりん風調味料	0.8			にんじん	8					和風だし	0.1
	料理酒	1			さやいんげん	4					でん粉	0.5
	水	1			しいたけ	0.2					水	7
	ごま油	0.3			米油	0.5					出来上がり量	50
	足し上げ	45			砂糖	1.5						
					料理酒	0.5						
					みりん風調味料	0.8						
					薄口しょうゆ	3						

①令和 7 年度 6 月分 献立表詳細

日	6月26日(木)		6月27日(金)		6月30日(月)					
献立名	中華麺 牛乳 醤油ラーメン チヂミ 大根の中華サラダ 中華ドレッシング		ご飯 牛乳 野菜カレースープ 白身魚のオニオンソース マカロニサラダ マヨネーズ		ご飯 牛乳 彩花みその豚汁 花型豆腐バーグ ごま風味和え ごまクリーミードレッシング					
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	中華麺	80	米 強化米	75 0.25	米 強化米	75 0.25				
	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206				
	豚肉	20	鶏肉	15	豚肉	15				
	もやし	40	だいこん	25	じゃがいも	20				
	にんじん	10	たまねぎ	15	だいこん	15				
	ねぎ	20	にんじん	10	にんじん	10				
	メンマ	15	ピーマン	8	ごぼう	10				
	きくらげ	0.5	マッシュルーム	5	こんにゃく	10				
	米油	1	バター	0.5	ねぎ	8				
	濃口しょうゆ	3	コンソメ	2	和風だし	0.5				
	中華スープ	2.5	薄口しょうゆ	1	赤みそ	5				
	しょう油ラーメンスープ	3	塩	0.8	白みそ	4				
	こしょう	0.03	こしょう	0.01	水	120				
	豚と鶏ガラスープ	15	白ワイン	0.5	出来上がり量	200				
	ごま油	0.5	カレー粉	0.15	花型豆腐ハンバーグ	40				
	水	85	米油	1	米油	0.4				
	出来上がり量	220	水	120						
	チヂミ	50	出来上がり量	180	ほうれん草	20				
	米油	0.5	白身魚フリッター	50	キャベツ	25				
	だいこん	35	米油	0.5	もやし	20				
	にんじん	8	たまねぎ	25	にんじん	8				
	えのきたけ	10	バター	0.5	出来上がり量	40				
	きゅうり	5	濃口しょうゆ	2.5	ごまクリーミードレッシング	6.25				
	出来上がり量	30	みりん風調味料	1						
	中華ドレッシング	6.25	白ワイン	1.5						
			パセリ	0.02						
			米油	0.2						
			マカロニ	9						
			キャベツ	20						
			きゅうり	10						
			にんじん	5						
			出来上がり量	50						
			マヨネーズ	6						