予定献立表 (中学校)

令和7年 6月

日の出町学校給食センター 中学校

	山/ 井 0月			力均休泪 L #: 7 + 介		リ山町子牧和良センダー 休の調スた ⊦ / オス±の	中子的
B .	主食	料理名	飲み物など	カや体温となるもの きいろ	血や肉をつくるもの あか	体の調子をよくするもの みどり	たんぱく
	歯と口の健康 週间メニュー	肉じゃが 青のりビーンズ ☀おかひじき入りサラダ (中華ドレ)	牛乳	米, じゃが芋, こんにゃく, 油, 砂糖, でん粉	牛乳,豚肉,大豆,青のり	人参, 玉ねぎ, さやいんげん, おかひ じき, キャベツ, もやし	801 kca 30.7 g
	キャロットライス トワイトソース	ウインナーとコーンのソテー もやしとわかめのサラダ (和風ドレ)	牛乳	米, バター, 油, 小麦粉	牛乳, えび, 鶏肉, いんげん豆, 生クリーム, 豆乳, ウィンナー, わかめ	人参, 玉ねぎ, マッシュルーム, さやいんげん, 枝豆, とうもろこし, もやし, きゅうり	761 kc 35.1 g
	はパン リフトマーガリン 日の出町記念献五	☀八宝菜 かぽちゃフライ③(ソース) 河内晩柑	牛乳	パン, 油, 砂糖, でん粉, ごま油, 小 麦粉, パン粉, マーガリン	牛乳,豚肉,いか,なると,うずら卵	しょうが, 人参, 玉ねぎ, 白菜, キャベツ, チンゲン菜 筍, しいたけ, かぼちゃ, 河内晩柑	853 kc 34.2 g
	をご飯 チキンカレー	豆乳クリームコロッケ (ソース) ☀キャベツソテー	麦茶	米, 麦, じゃが芋, 油, バター, 小麦 粉, パン粉	鶏肉, レンズ豆, 脱脂粉乳, チーズ, 豆乳, 砂糖, ハム	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, 人参, さ やいんげん, トマト, キャベツ, 小松 菜, とうもろこし	767 kg 21.8 g
	トマトパン	イタリアンスープ いかのハーブ焼き ナポリタンソテー	牛乳	パン, パン粉, 油, スパゲッティ	牛乳, ベーコン, 卵, チーズ, いか, 豚肉, ハム	玉ねぎ, 人参, とうもろこし, にんにく, ピーマン, マッシュルーム, トマトピューレ	714 kd 37.7 g
·	ご飯	玉ねぎの味噌汁 生揚げの中華そぼろがけ ☀肉野菜炒め	牛乳	米, じゃが芋, 油, 砂糖, ごま, でん 粉	牛乳,油揚げ,みそ,生揚げ,鶏肉,豚 肉	玉ねぎ, 長ねぎ, しょうが, にんにく, にら, キャベツ, もやし, 小松菜	797 kg 36.5 g
- 1	ゆで中華麺 あんかけ焼きそばの具 ②中国②	☀海藻サラダ(中華ドレ) ヨーグルト	牛乳	中華麺,油,砂糖,でん粉,ごま油	牛乳, 豚肉, うずら卵, 海藻ミックス, ヨーグルト	にんにく, しょうが, 人参, 白菜, 玉ねぎ, もやし, 筍, チンゲン菜, しいたけ, きくらげ, キャベツ, きゅうり	762 kg 32.0 g
;	ガーリックフランス	ニョッキと豆のポタージュ 小松菜としめじのソテー メロン	牛乳	パン, ポテトニョッキ, 油	牛乳, ベーコン, いんげん豆, 豆乳, チーズ, ハム	人参, 玉ねぎ, さやいんげん, 小松菜, しめじ, メロン	746 kg 26.3 g
	どんどろけめし ☆鳥取県の 郷土料理☆	*キャベツとわかめの味噌汁 鰯の梅じそフライ もやしのお浸し (鰹節・醤油)	牛乳	米,油,砂糖,小麦粉,パン粉	鶏肉, 豆腐, 牛乳, 油揚げ, わかめ, み そ, いわし, かつお節	ごぼう, 人参, キャベツ, 長ねぎ, 玉ねぎ, 梅, しそ, 小松菜, もやし	745 kg 34.8 g
3	と ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	(膣即・醤油) ポークビーンズ ☀ミモザソテー もやしサラダ (コーンドレ)	牛乳	米粉パン, じゃが芋, 油, 砂糖, マ ヨネーズ, でん粉, コーンドレッシング	牛乳, 大豆, 豚肉, ベーコン, チーズ, 卵, ハム, 豆乳	玉ねぎ, 人参, マッシュルーム, とう もろこし, キャベツ, チンゲン菜, 小 松菜, もやし	747 k 34. 8 g
	ご飯 野菜ふりかけ	※野菜の味噌汁鮭の塩焼ききんぴら煮	飲む ヨーグルト	米, こんにゃく, 油, 砂糖, じゃが 芋	飲むヨーグルト,油揚げ,みそ,鮭,豚肉,鰹節	小松菜, キャベツ, 玉ねぎ, 長ねぎ, 人参, ごぼう, さやいんげん, 青菜, 赤しそ, かぼちゃ	744 k 31.8 g
Ī	背割りコッペパン	☀ABCスープ ロング焼きウインナー① ポテトカルボナーラ	牛乳	パン, マカロニ, じゃが芋, バター	牛乳, ベーコン, ウィンナー, 生ク リーム, チーズ	にんにく, 人参, 玉ねぎ, キャベツ, 小 松菜	733 k 27. 7
,	一飯	チゲ風豚汁 ししゃもの2色揚げ② 切干大根の炒り煮	牛乳	米, ごま油, 小麦粉, 油, こんにゃく, 砂糖	牛乳, 豚肉, みそ, ししゃも, 青のり, 油揚げ	しょうが, にんにく, キムチ, 白菜, 玉ねぎ, 人参, ごぼう, えのき, 小松菜, 長ねぎ, 切干大根, さやいんげん	822 H 33. 0
7	カレービラフ	もやしスープ ツナチーズオムレツ ※マカロニオラダ	牛乳	米, バター, 油, マカロニ	ベーコン, ウィンナー, 牛乳, 鶏肉, 卵, ツナ, 生クリーム, チーズ	にんにく, 玉ねぎ, 人参, ピーマン, マッシュルーム, もやし, とうもろこし, キャベツ, きゅうり	795 F 31. 6
NA PARTIE	長ご飯	(ノンエッグマヨ) 豆腐の五目煮 ※キャベツとえのきのナムル (中華ドレ) はちみつレモンゼリー	牛乳	米, 麦, 油, 砂糖, でん粉, ごま油, ゼリー	牛乳,豚肉,豆腐,うずら卵	にんにく, しょうが, 人参, もやし, 筍, チンゲン菜, きくらげ, キャベツ, 小松菜, えのき	791 F 33. 7
- 	マーブル食パン	★野菜スープマカロニのミートソース和え三色カレーソテー	牛乳	パン, 油, マカロニ, 砂糖	牛乳, 鶏肉, 豚肉, 大豆たんぱく, レン ズ豆	キャベツ, 玉ねぎ, 人参, もやし, トマ トピューレ, 枝豆, とうもろこし	748 k 32. 5
1	つかめご飯	ワンタンスープ 鶏肉の唐揚げ ☀小松菜のお浸し (鰹節・醤油)	牛乳	米, ワンタンの皮, ごま油, でん 粉, 油	わかめ, 牛乳, 豚肉, 大豆たんぱく, 鶏肉, かつお節	しょうが, 人参, もやし, チンゲン菜, 長ねぎ, 小松菜, キャベツ	765 k 32. 0 g
	食パン りんごジャム	(腔即・踏油) コーンクリームスープ 鰆のトマトソースがけ *じゃことキャベツのペペロンソテー	牛乳	パン, バター, 油, 小麦粉, 砂糖, スパゲッティ, りんごジャム	牛乳, ベーコン, いんげん豆, 生クリーム, 豆乳, さわら, ちりめんじゃこ	人参, 玉ねぎ, セロリ, とうもろこし, しょうが, にんにく, ピーマン, トマ ト, キャベツ	743 k 35. 6
	をご飯 由麩の卵とじ丼の具	☀キャベツのお浸し(醤油) プリン	牛乳	米, 麦, 油麩, 白滝, 油, 砂糖, プリン	牛乳,鶏肉,油揚げ,卵	玉ねぎ, 人参, しいたけ, 枝豆, キャベツ, 小松菜	772 k 29. 6
,	ベターロール	チリコンカン ☀野菜ソテー メロン	牛乳	パン, 油, 小麦粉, バター	牛乳, 大豆, 金時豆, ひよこ豆, レンズ豆, 豚肉, 大豆たんぱく, ベーコン, ハム	しょうが、にんにく、セロリ、玉ねぎ、 人参、マッシュルーム、トマトピュー レ、トマト、キャベツ、もやし、ピーマ ン、メロン	777 k 35. 5
	ご飯 Dり佃煮 [6/29佃煮の日常]	*キャベツの味噌汁あじフライ (ソース)じゃが芋の旨煮	牛乳	米, 小麦粉, パン粉, 油, じゃが芋, 砂糖	牛乳, 油揚げ, みそ, あじ, 豚肉, さつま揚げ, 海苔	ナャベツ, 長ねぎ, 玉ねぎ, 人参, さや いんげん, しいたけ	806 k 33. 6 g
	合により献立が変更に		<u> </u>	4 4 4 4		日の出町平均 771	32.4
=		ーで、原材料等詳細な情		場合は -597-3414 🚆 🆢 🖁		学校給食摂取 基準 (範囲) 830	(27~4



献立美楽マークの料理に入っています。 感謝して





◎ 10日 (火) に使用するヨーグルトは、日の出町 内にある 協同 乳業 様から地域貢献としてご厚意で無償提供して いただいた「健康投資ヨーグルト」です。