

令和7年度発行
東広島北部学校給食センター

エネルギー	食塩	777 kcal	1.8 g	699 kcal	2.1 g	734 kcal	2.1 g	737 kcal	3.6 g	729 kcal	2.2 g	706 kcal	1.9 g	697 kcal	2.0 g	749 kcal	1.6 g	760 kcal	2.9 g	719 kcal	2.3 g		
日(曜)		16(月)		17(火)		18(水)		19(木)		20(金)		23(月)		24(火)		25(水)		26(木)		27(金)		30(月)	
献立	牛乳	ごはん	牛乳	ごはん	牛乳	古代米ごはん	牛乳	リッチパン	牛乳	ごはん	牛乳	ごはん	牛乳	ごはん	牛乳	ごはん	牛乳	背割りコッペパン	牛乳	ごはん	牛乳	ごはん	
	マーボー豆腐		鶏肉と大豆のさっぱり煮		小さいわしの天ぷら		ミートボールと野菜のスープ煮		タコライスの具		高野豆腐の卵とじ		チンジャオロースー		肉豆腐		ウィンナーのケチャップソース		コメカラ		ハヤシシチュー		
	荳わかめのナムル・		ごまあえ		梅肉あえ		マカロニサラダ		チャンブルーサラダ		切干大根のごま酢あえ		米粉めんの中華あえ		甘酢あえ・		ゆでキャベツ		おかかあえ		ツナサラダ		
					ゆめまる元気汁				冷凍バイン						チーズ		クリームスープ		新じゃがのみそ汁				
献立の材料	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	
	精白米	□	精白米	□	精白米	□	リッチパン	□	精白米	□	精白米	□	精白米	□	精白米	□	精白米	□	背割りコッペパン	□	精白米	□	
	学校給食用強化米		学校給食用強化米		黒米	□	学校給食用強化米		学校給食用強化米		学校給食用強化米		学校給食用強化米		学校給食用強化米		学校給食用強化米		学校給食用強化米		学校給食用強化米		
	豚ひき肉	○	鶏肉	○	豚ひき肉	○	ミートボール	○	豚ひき肉	○	高野豆腐	○	豚肉	○	豚肉	○	豚肉	○	ネットパック用ウィンナー	○	鶏肉	○	
	料理酒		料理酒		料理酒		料理酒		料理酒		料理酒		料理酒		料理酒		料理酒		なたね油	□	塩	○	
	おろしにんにく	△	大豆(乾)	○	小さいわしの天ぷら	○	にんじん	△	たまねぎ	△	鶏肉	○	おろししょうが	△	おろししょうが	△	三温糖	□	トマトケチャップ	□	こしょう		
	おろししょうが	△	うすろ卵	○	揚げ油	□	じゃがいも	□	カレー粉	□	さつま揚げ	○	おろしにんにく	△	木綿豆腐	○	ウスターソース		おろしにんにく	△	おろしにんにく	△	
	トウバンジャン		にんじん	△	にんじん	△	しめじ	△	チリパウダー		にんじん	△	にんじん	△	たまねぎ	△	水		清酒(上撰)		にんじん	△	
	木綿豆腐	○	しめじ	△	きゅうり	△	パセリ(乾)	△	にんじん	△	たまねぎ	△	たまねぎ	△	にんじん	△	たまねぎ	△	水		清酒(上撰)	△	
	にんじん	△	板こんにゃく	△	梅びしお	□	丸鶏使用がらスープ		たまねぎ	△	干し椎茸	△	たまねぎ	△	だけのこ	△	糸こんにゃく	△	キャベツ	△	米粉	□	
	たまねぎ	△	じゃがいも	△	三温糖	□	こいくちしょうゆ		たまねぎ	△	トマト缶	△	じゃがいも	△	たまねぎ	△	な	△	グリーンピース		揚げ油	□	
	だけのこ	△	いんげん	△	塩		塩		ピーマン	△	いんげん	△	ピーマン	△	いんげん	△	ビーマン	△	こいくちしょうゆ		こまつな	△	
	にら	△	三温糖	□	こしょう	○	こしょう		トマトケチャップ	○	たまご	○	三温糖	□	三温糖	□	三温糖		鶏肉	○	トマトケチャップ	△	
	三温糖	□	酢	△	にんじん	△	水		ウスターソース	□	こいくちしょうゆ	□	こいくちしょうゆ	□	こいくちしょうゆ	□	みりん風調味料		料理酒	△	もやし	△	
	みりん風調味料		こいくちしょうゆ		たまねぎ	△	チキンハム	○	丸鶏使用がらスープ		こいくちしょうゆ		オイスターソース		オイスターソース		水		にんじん	△	にんじん	△	
	こいくちしょうゆ		みりん風調味料		しめじ	△	マカロニニエルボ	○	塩		みりん風調味料		えんぴ	□	えんぴ	□	水		たまねぎ	△	和え物用花かつお	○	
	赤みそ	○	水		じゃがいも	□	カットわかめ	○	こしょう		水		水		水		カットわかめ	○	マッシュルーム	△	マッシュルーム	△	
	中みそ	○			キャベツ	△	きゅうり	○	ちくわスライス	○	切干しだいこん	△	米粉めん	○	米粉めん	○	きゅうり	○	じゃがいも	□	こまつな	△	
	でん粉	□		△	ねぎ	△	キャベツ	△	にんじん	△	にんじん	△	きゅうり	△	きゅうり	△	もやし	△	とうもろこし	△	油揚げ	○	
	水			△	ちりめん	○	にんじん	△	とうもろこし	△	にんじん	△	にんじん	△	にんじん	△	三温糖	△	調理用牛乳	○	にんじん	△	
細切り荳わかめ	○	白ごま	□	白ごま	□	水		水								うすくちしょうゆ		丸鶏使用がらスープ	□	たまねぎ	△		
にんじん	△	白すりごま	□	三温糖	□			酢		和え物用花かつお	○	酢		にんじん	△	塩		じゃがいも	△	とうもろこし	△		
もやし	△	こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		こしょう		こしょう		三温糖	□	うすくちしょうゆ		三温糖	□	こしょう		だし煮干し	△	ねぎ	△		
きゅうり	△									こいくちしょうゆ		うすくちしょうゆ		うすくちしょうゆ		チーズ	○	中みそ	○	三温糖	□		
白ごま	□									塩		白ごま	□	三温糖	□			水		酢			
三温糖	□									ごま油	□			ごま油	□					塩			
酢										冷凍バイン	△									こしょう			
こいくちしょうゆ																				なだね油	□		
ごま油	□																						
エネルギー	食塩	742 kcal	2.0 g	738 kcal	1.9 g	747 kcal	2.7 g	787 kcal	3.5 g	705 kcal	1.6 g	733 kcal	2.0 g	682 kcal	1.6 g	741 kcal	2.3 g	711 kcal	3.5 g	756 kcal	2.1 g	742 kcal	2.8 g

※○△□について…○：おもに体をつくるものとなる食品（赤） △：おもに体の調子を整えるものとなる食品（緑） □：おもに体エネルギーのものとなる食品（黄）（こんにやくは、いも類（黄）に分類されますが、体内の働きで「おもに体の調子を整えるものとなる食品（緑）」に分類）