

令和5年度(6月16日~6月30日)

6月 学校給食献立表
(食材確認用献立表)

川西市教育委員会

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

日・曜	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
献立名	牛乳 白飯 なすのみそ汁 煮込みハンバーグ さやいんげんのあえもの	牛乳 白飯 いも団子汁 さけのからあげ コーンソテー	牛乳 白飯 野菜スープ カレー風味の肉そぼろ ピーチかん	牛乳 白飯 ばち汁 さばの煮つけ 野菜のごまあえ	牛乳 白飯 味付けのり 沢煮椀 ごぼうの土佐煮 冷凍みかん	牛乳 白飯 シシジュシー アーサー汁 にんじんしりしり	牛乳 食パン コーンポタージュ ハムときやべつの炒め煮	牛乳 白飯 かやくごはん きやべつのみそ汁 五目豆	牛乳 白飯 カレーライス もち麦めし トマト入りカレー きゅうりサラダ	牛乳 白飯 とうがん汁 鶏肉の煮物 もやしのあえもの	
材料名および使用量(g)	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 50□ もち米 20□	牛乳 1本○ 食パン (60/80/100) 1袋○ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 65□ 発芽玄米 5□ 水 105	牛乳 1本○ 精白米 70□ もち麦 8□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101
	なす 20△ 油あげ(冷) 5○ わかめ(乾) 0.5○ にんじん 15△ 葉ねぎ 5△ みそ(赤) 10○ けずりぶし(だし用) 2 煮干し(だし用) 1 水 130	いももち(冷) 25□ 厚揚げ(ミニ・冷) 20□ たまねぎ 20△ にんじん 15△ 葉ねぎ 5△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2	鶏肉(若5) 20○ たまねぎ 30△ にんじん 15△ じゃがいも 15□ トマト 10△ パセリ(乾) 0.03△ しょうゆ(淡) 2 ぶどう酒(白) 1 塩 0.6	そうめんばち 10□ 油あげ(冷) 5○ たまねぎ 15△ にんじん 15△ なす 10△ 葉ねぎ 5△ えのきだけ 10△ みつば 3△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 けずりぶし(だし用) 2 水 130	味つけのり 1袋○ 豚肉(細切) 20○ ゆば(乾) 2○ にんじん 15△ たけのこ(水煮) 10△ えのきだけ 10△ しょうゆ(淡) 4 しょうゆ(濃) 1 塩 0.2	豚肉(短冊・小) 20○ こんにゃく(糸) 1○ にんじん 10△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ サラダ油 1□ しょうゆ(淡) 4 みりん 2 しょうゆ(濃) 1 塩 0.2	クリームコーン 30△ ホールコーン(冷) 20△ ベーコン 5△ パセリ(乾) 0.03△ 小麦粉 4□ バター(調) 4□ 牛乳(調) 50□ 生クリーム 5□ ぶどう酒(白) 1 塩 0.8	平めんビーフン 10□ 豚肉(スライス) 20○ たまねぎ 20△ にんじん 15△ ちんげん菜 15△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 4 しょうゆ(濃) 1 塩 0.8	豚肉(短冊・小) 20○ 油あげ(冷) 5○ トマト 20△ 干し椎茸(スライス) 0.3△ しょうゆ(淡) 7 清酒 5 水 83	豚肉(若5) 15○ 油あげ(冷) 5○ トマト 20△ 干し椎茸(スライス) 0.3△ しょうゆ(淡) 7 清酒 5 水 83	とうがん 25△ ちくわ 10○ あおさ(乾) 0.5○ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.3
	ハンバーグ(冷) 1□ たまねぎ 7△ サラダ油 1□ ケチャップ 8 ぶどう酒(赤) 3 ソース(ウスター) 1 水 20	さけ(角・冷) 50○ 塩 0.5 上新粉 0.05 こしょう(白) 8□ てんぷら油 8□	合挽肉(4.8) 30○ たまねぎ 20△ にんじん 15△ ピーマン 10△ カレー粉 0.4 しょうゆ(濃) 3 さとう(三温) 1□ もも果汁 35△ 寒天(フレーク) 0.6○ さとう(上白) 4□ 水 15	しょうが 1△ しょうゆ(濃) 3 さとう(三温) 2.5□ みりん 0.5 こぶ(だし用) 0.5 水 20	あおさ(乾) 0.5○ ちくわ 10○ 豆腐(冷) 25○ とうがん 25△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2	こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先(だし用) 15 にんじん(だし用) 0.5 たまねぎ(だし用) 0.5 ペーリーフ 0.03 水 75	こしょう(黒) 0.02 ガーリック 0.02 煮干し(だし用) 1 こぶ(だし用) 0.5 ペーリーフ 0.03 水 130	鶏肉(若10) 30○ ごぼう(さががき) 20△ にんじん 7△ 板こんにゃく 7△ ごぼう(乱切) 7△ 干し椎茸(ホール) 0.6△ こんにゃく(角) 0.5○ しょうゆ(濃) 1.8 さとう(三温) 1.5□ 清酒 1	大豆(乾) 7○ にんじん 7△ 板こんにゃく 7△ ごぼう(乱切) 7△ 干し椎茸(ホール) 0.6△ こんにゃく(角) 0.5○ しょうゆ(濃) 1.8 さとう(三温) 1.5□ みりん 0.5 水 5	鶏肉(若20) 60○ しょうが 0.5△ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 1.5□ みりん 0.5 緑豆もやし 40△ しょうゆ(淡) 1.6 酢 0.4 さとう(三温) 0.2□ 辛子 0.03	
	エネルギー/たんぱく質 597kcal 24.1g	エネルギー/たんぱく質 689kcal 27.0g	エネルギー/たんぱく質 581kcal 22.9g	エネルギー/たんぱく質 624kcal 25.0g	エネルギー/たんぱく質 558kcal 21.4g	エネルギー/たんぱく質 526kcal 20.3g	エネルギー/たんぱく質 545kcal 20.9g	エネルギー/たんぱく質 679kcal 23.4g	エネルギー/たんぱく質 521kcal 20.6g	エネルギー/たんぱく質 606kcal 20.1g	エネルギー/たんぱく質 519kcal 25.4g