

令和7年10月 献立表

山崎学校給食センター

日付	献立名	材料名
1(水)	中華丼、鶏肉のさっぱり麺煮、大学芋、牛乳	七分つき米、豚肉、厚揚げ、はくさい、たまねぎ、もやし、にんじん、小松菜、たけのこ、しいたけ、きくらげ、にんにく、しょうが、食塩、純こしょう、うすくちしょうゆ、オイスターソース、片栗粉、ごま油 / とりにく手羽元、しょうが、にんにく、米酢、甘酒、しょうゆ、粒、濃口しょうゆ、塩こうじ / さつまいも、米油、うすくちしょうゆ、砂糖、水 / 牛乳
2(木)	ごはん、ポトフ、豚肉のりんごソース、ひやむぎサラダ、牛乳	七分つき米 / あらびきチキンウインナー、じゃがいも、はくさい、たまねぎ、大根、にんじん、ブロッコリー、食塩、ワイン(白)、純こしょう、ローリエパウダー、米油 / ぶた肉、片栗粉、米油、りんご、うすくちしょうゆ、りんご酢、砂糖、本みりん、にんにく、しょうが、水 / 冷麦、きゃべつ、きゅうり、まぐろ油づけ、ノンエッグマヨネーズ、うすくちしょうゆ / 牛乳
3(金)	ごはん、ポークビーンズ、鮭のマスタード焼き、コールスローサラダ、牛乳	七分つき米 / ぶた肉、大豆、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、トマト、ブロッコリー、ケチャップ、ウスターソース、食塩、純こしょう、米油 / 鮭、粒マスタード、ノンエッグマヨネーズ、食塩 / きゃべつ、小松菜、とうもろこし、りんご酢、米油、食塩、純こしょう、砂糖 / 牛乳
6(月)	さつまいもごはん、豚汁、れんこんつくね、ごまあえ、お月見ゼリー、牛乳	七分つき米、さつまいも、食塩 / ぶた肉、ちくわ、とうふ、油あげ、にんじん、大根、こんにゃく、ごぼう、ねぎ、みそ、煮干し / とり肉、ぶた肉、れんこん、おから、片栗粉、塩こうじ、米油、しょうゆ、粒、酒、本みりん、砂糖、片栗粉、水 / きゃべつ、小松菜、もやし、ごま、うすくちしょうゆ、砂糖 / ゼリー / 牛乳
7(火)	ごはん、ばち汁、豚肉のさっぱりいため、ごぼうサラダ、なし、牛乳	七分つき米 / とうふ、そうめん、バチ、かまぼこ、とうがん、にんじん、わかめ、しいたけ、ねぎ、うすくちしょうゆ、削りぶし / 豚肉、たまねぎ、塩こうじ、酒、米油、濃口しょうゆ、砂糖、米酢、本みりん、しょうが、片栗粉 / ごぼう、きゃべつ、小松菜、とうもろこし、ノンエッグマヨネーズ、うすくちしょうゆ、りんご酢、砂糖 / なし(新高) / 牛乳
8(水)	ごはん、なめこ汁、かつおの玉ねぎソース、おひたし、牛乳	七分つき米 / とうふ、油あげ、大根、なめこ、にんじん、わかめ、ねぎ、みそ、煮干し / かつお、片栗粉、米油、たまねぎ、にんにく、うすくちしょうゆ、米酢、砂糖、酒 / 小松菜、きゃべつ、もやし、かつおぶし、うすくちしょうゆ、砂糖 / 牛乳
9(木)	ごはん、うま煮、鶏肉の塩麴焼き、白菜サラダ、牛乳	七分つき米 / 豚肉、厚揚げ、じゃがいも、たまねぎ、こんにゃく、にんじん、実えんどう、濃口しょうゆ、うすくちしょうゆ、砂糖、本みりん、米油 / とり肉、塩こうじ、純こしょう / はくさい、水菜、まぐろ油づけ、りんご酢、うすくちしょうゆ、砂糖 / 牛乳
10(金)	ごはん、さつま芋のクリームスープ、魚の香草フライ、ひじきとれんこんのサラダ、牛乳	七分つき米 / とり胸肉、とり肉、たまねぎ、さつまいも、小松菜、小麦粉、豆乳、食塩、純こしょう、米油 / あじ開き30g、バジル、小麦粉、食塩、純こしょう、パン粉、米油 / ひじき、れんこん、きゅうり、ちりめんじゃこ、ノンエッグマヨネーズ、うすくちしょうゆ / 牛乳
14(火)	カレーライス、ツナサラダ、ぶどう、牛乳	七分つき米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、トマト、小麦粉、純カレー粉、パプリカパウダー、ローリエパウダー、ナツメグ、ケチャップ、ウスターソース、塩こうじ、しょうゆ、粒、にんにく、しょうが、米油 / まぐろ油づけ、きゃべつ、小松菜、りんご酢、食塩、純こしょう、砂糖 / ぶどう / 牛乳
15(水)	ごはん、沢煮碗、さばの竜田揚げ、きんぴら、牛乳	七分つき米 / とうふ、ぶた肉、たまねぎ、大根、にんじん、小松菜、きゃべつ、たけのこ、しいたけ、片栗粉、うすくちしょうゆ、削りぶし、こんぶ / さば、しょうが、うすくちしょうゆ、片栗粉、米油 / れんこん、ごぼう、こんにゃく、にんじん、濃口しょうゆ、砂糖、本みりん、米油 / 牛乳
16(木)	ごはん、きゃべつのスープ煮、肉だんごのケチャップソースあえ、和風サラダ、牛乳	七分つき米 / きゃべつ、あらびきチキンウインナー、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しいたけ、さやいんげん、ローリエパウダー、食塩、純こしょう、米油、鶏ガラ / 牛肉、ぶた肉、とうふ、たまねぎ、おから、片栗粉、食塩、純こしょう、米油、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、水 / 大根、もやし、小松菜、ちりめんじゃこ、かつおぶし、うすくちしょうゆ、りんご酢、米油、砂糖 / 牛乳
17(金)	ごはん、筑前煮、さんまの塩焼き、きゃべつと水菜の甘酢和え、牛乳	七分つき米 / とり肉、厚揚げ、ごぼう天、れんこん、大根、にんじん、こんにゃく、しいたけ、グリーンピース、濃口しょうゆ、砂糖、本みりん、米油 / さんま、食塩 / きゃべつ、水菜、ゆず、米酢、砂糖、食塩 / 牛乳
20(月)	ごはん、ひらひらうどんスープ、太刀魚の天ぷら、小松菜のそぼろあえ、柿、牛乳	七分つき米 / うどん、豚肉、油あげ、大根、はくさい、にんじん、しいたけ、ねぎ、うすくちしょうゆ、本みりん、削りぶし / たちうお、食塩、小麦粉、米油 / 小松菜、もやし、ぶた肉、うすくちしょうゆ、酒、砂糖、ごま油 / かき / 牛乳
21(火)	そぼろ丼、さつま汁、黒大豆枝豆、牛乳	七分つき米、牛肉、酒、にんじん、切り干し大根、グリーンピース、濃口しょうゆ、砂糖、米油 / とり肉、とうふ、油あげ、さつまいも、たまねぎ、にんじん、こんにゃく、ごぼう、ねぎ、みそ、煮干し / 黒大豆枝豆、食塩 / 牛乳
22(水)	ごはん、豚肉と厚揚げの味噌炒め、いわしのフライ、かぶのサラダ、牛乳	七分つき米 / 豚肉、厚揚げ、きゃべつ、もやし、たまねぎ、にんじん、たけのこ、ちんげんさい、しいたけ、みそ、濃口しょうゆ、砂糖、米油 / いわし、食塩、純こしょう、小麦粉、パン粉、米油 / かぶ、かぶ(葉)、まぐろ油づけ、うすくちしょうゆ、りんご酢、砂糖 / 牛乳
23(木)	ごはん、キムチスープ、油淋鶏、糸寒天のサラダ、りんご、牛乳	七分つき米 / キムチ、とうふ、豚肉、はくさい、にんじん、たまねぎ、ねぎ、みそ、うすくちしょうゆ、本みりん、純こしょう、煮干し / 鶏肉胸、とり肉もも、片栗粉、米油、白ねぎ、にんにく、しょうが、うすくちしょうゆ、米酢、砂糖、酒、ごま油 / 糸寒天、きゃべつ、大根、小松菜、うすくちしょうゆ、食塩、りんご酢、米油、砂糖 / りんご(秋映) / 牛乳
24(金)	しょうがごはん、のっぺい汁、さごしのおろしかけ、きゃべつの塩麴炒め、牛乳	七分つき米、しょうが、食塩 / 里芋、こんにゃく、油あげ、大根、ごぼう、にんじん、ちくわ、ねぎ、うすくちしょうゆ、片栗粉、削りぶし、こんぶ / さごし40g切身、米粉、米油、大根、濃口しょうゆ、本みりん、砂糖 / きゃべつ、小松菜、豚肉、かつおぶし、しょうが、にんにく、塩こうじ、うすくちしょうゆ、米油 / 牛乳
27(月)	ごはん、豆腐スープ、メンチカツ、酢の物、牛乳	七分つき米 / とうふ、たまねぎ、にんじん、もやし、しいたけ、ねぎ、にんにく、しょうが、食塩、純こしょう、うすくちしょうゆ、煮干し / 牛肉、ぶた肉、たまねぎ、片栗粉、食塩、純こしょう、ナツメグ、小麦粉、パン粉、米油、中濃ソース8g / かぶ、きゃべつ、わかめ、うすくちしょうゆ、米酢、砂糖 / 牛乳
28(火)	ごはん、ビーフシチュー、ハムのマリネ、りんご、牛乳	七分つき米 / 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、トマト、マイルドデミグラスソース、ケチャップ3kg、ウスターソース、食塩、純こしょう、小麦粉、米油 / チキンハム、きゃべつ、きゅうり、オリーブ油、米油、ワイン(白)、食塩、純こしょう、りんご酢、うすくちしょうゆ、にんにく / りんご / 牛乳

令和7年10月 献立表

山崎学校給食センター

日付	献立名	材料名
29(水)	ごはん、れんこんスープ、焼きほっけ、ひじきサラダ、牛乳	七分つき米 / れんこん、大根、にんじん、ねぎ、しいたけ、とり肉、酒、油あげ、うすくちしょうゆ、食塩、純こしょう、ごま油、削りぶし / ほっけ、食塩 / ひじき、小松菜、きゅうり、まぐろ油づけ、ノンエッグマヨネーズ、うすくちしょうゆ / 牛乳
30(木)	炊き込みごはん、かぶのスープ、ちくわのカレー揚げ、はりはりづけ、みかん、牛乳	七分つき米、しめじ、とり肉、こんにゃく、にんじん、うすくちしょうゆ、米油 / かぶ、とうふ、ぶた肉、塩こうじ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ねぎ、うすくちしょうゆ、食塩、純こしょう、しょうが、にんにく、酒、煮干し / ちくわ、小麦粉、カレー粉、米油 / 切り干し大根、水菜、うすくちしょうゆ、米酢、砂糖 / みかん / 牛乳
31(金)	ごはん、かぼちゃスープ、魚のパーベキューソース、大根サラダ、牛乳	七分つき米 / かぼちゃ、たまねぎ、じゃがいも、ベーコン、小麦粉、豆乳、塩こうじ、純こしょう、米油、豚ガラ / たら、片栗粉、米油、甘酒、白ねぎ、濃口しょうゆ、酒、本みりん、にんにく、しょうが / 大根、小松菜、きゃべつ、まぐろ油づけ、りんご酢、うすくちしょうゆ、砂糖、米油 / 牛乳