

令和7年度

6月の予定献立表

八幡市立南山小学校

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)	
ごはん 牛乳 鶏の照り焼き 豚汁		ごはん 牛乳 豚キムチ タイピーエン		発芽玄米入りごはん 牛乳 カレイのからあげ すまし汁 茎わかめの佃煮		ごはん 牛乳 鶏すき焼き にんじんのしりしり		黒糖コッペパン 牛乳 鶏のから揚げ ベジタブルスープ	
食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)
米	80 g	米	80 g	米	75 g	米	80 g	黒糖パン	1こ
牛乳	1本	牛乳	1本	発芽玄米	5 g	牛乳	1本	牛乳	1本
鶏肉	70 g	豚肉	40 g	牛乳	1本	焼き豆腐	50 g	鶏肉	70 g
白ねぎ	15 g	にんじん	10 g	カレイ	1切	濃口しょうゆ	2 g	濃口しょうゆ	2 g
濃口しょうゆ	3 g	たまねぎ(八幡産)	30 g	小学校 40g	1切	酒	1 g	酒	1 g
さとう	2 g	キャベツ	20 g	中学校 50g	1切	みりん	1 g	ジンジャーパウダー	0.05 g
みりん	1 g	キムチ(ノアレルゲン)	30 g	揚げ油	6 g	鶏肉	30 g	ガーリックパウダー	0.05 g
水	5 g	にら	5 g	とうふ	30 g	たまねぎ(八幡産)	50 g	片栗粉	6 g
豚肉	10 g	サラダ油	1 g	にんじん	10 g	にんじん	20 g	米粉	4 g
にんじん	10 g	トウバンジャン	0.2 g	えのきたけ	5 g	系こんにやく	20 g	揚げ油	9 g
ごぼう	10 g	合わせみそ	3 g	小松菜	15 g	青ねぎ(八幡産)	15 g	キャベツ	30 g
大根	15 g	こしょう	0.02 g	青ねぎ	5 g	さとう	4 g	にんじん	10 g
板こんにやく	10 g	濃口しょうゆ	2 g	薄口しょうゆ	3 g	酒	1 g	小松菜	10 g
青ねぎ	5 g	鶏肉	10 g	塩	0.2 g	濃口しょうゆ	6 g	鶏肉	10 g
八幡のみそ	9 g	普通春雨	5 g	けずりぶし	2 g	みりん	1 g	薄口しょうゆ	3 g
八幡の白みそ	3 g	にんじん	10 g	水	100 g	にんじん	40 g	塩	0.4 g
けずりぶし	2 g	太もやし	20 g	茎わかめ(乾燥)	0.6 g	ツナオイル漬け	25 g	こしょう	0.02 g
水	100 g	青ねぎ(八幡産)	5 g	ちりめんじゃこ	4 g	さとう	0.5 g	チキンスープ	8 g
		塩	0.4 g	サラダ油	0.2 g	薄口しょうゆ	1 g	水	100 g
		こしょう	0.02 g	酒	2 g	酒	2 g		
		薄口しょうゆ	2 g	さとう	2 g	塩	0.1 g		
		ラー油	0.01 g	濃口しょうゆ	1 g	こしょう	0.03 g		
		チキンスープ	6 g			サラダ油	0.3 g		
		水	100 g						
				かみかみ献立				6月6日(金)★★★4年 パーティ給食★★★	
									
									
								</	

[illegible]