若松区・八幡東区・八幡西区・戸畑区　　令和7年4月詳細献立表　　〔小学校資料1〕No.1

14日(月)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
牛肉のしぐれ煮どんぶり（具）	牛肉（スライス）	20
	たけのこ水煮	20
	しょうが	0.3
	糸こんにゃく	10
	サラダ油	1.2
	砂糖	2.7
	みりん	1.1
	しょうゆ（こいくち）	3.8
牛肉のしぐれ煮どんぶり（キャベツ）	キャベツ	30
	しょうゆ（うすくち）	0.7
白玉すまし汁	(冷)白玉もち	30
	たまねぎ	30
	にんじん	5
	(冷)小松菜（カット）	10
	しょうゆ（うすくち）	2
	こんぶ（だし用）	0.5
	かつお節（だし用）	2
	水	90
	塩	0.15

15日(火)		
献立名	材料名	量(g)
	パン（小麦粉）	60
	牛乳	206
	一食黒豆きなこクリーム	10
レバーのケチャップ煮	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	40
	しょうが	0.4
	トマトケチャップ	5.3
	砂糖	1.8
	ソース	4
	水	10
チーズサラダ	とうもろこし（ホール）缶	10
	キャベツ	30
	きざみチーズ(8mm)	3
	サラダ油	1.4
	砂糖	0.5
	酢	0.9
	しょうゆ（こいくち）	1.2
	塩	0.03
リボンマカロニスープ	マカロニ（リボン）	5
	塩	0.05
	レンズ豆	5
	たまねぎ	25
	にんじん	10
	キャベツ	30
	鶏がらスープのもと	1.5
	水	95
	塩	0.15
	洋こしょう	0.02

16日(水)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
かやくごはん	鶏肉（こま切れ）	15
	にんじん	15
	ごぼう	5
	しょうが	0.3
	糸こんにゃく	10
	干ししいたけ（全形）	0.5
	もどし汁	
	カットしめじ	5
	(冷)さやいんげん	3
	サラダ油	1
	三温糖	1
	酒	1
	しょうゆ（こいくち）	4
	みりん	0.4
	塩	0.03
ししゃもの天ぷら	(冷)ししゃもの天ぷら（子持）	25
	揚げ油	2.5

16日(水)		
献立名	材料名	量(g)
肉吸い	豚肉（スライス）	15
	豆腐	40
	たまねぎ	30
	(冷)小松菜（カット）	20
	白ねぎ	5
	酒	0.3
	砂糖	1
	しょうゆ（こいくち）	0.65
	しょうゆ（うすくち）	3.3
	こんぶ（だし用）	0.5
	かつお節（だし用）	2
	水	85
	塩	0.1

17日(木)		
献立名	材料名	量(g)
	パン（小麦粉）	60
	牛乳	206
	一食チョコ大豆クリーム	10
ポークビーンズ	豚肉（スライス）	15
	ガーリックパウダー	0.02
	サラダ油	1.5
	(冷)水煮大豆	50
	じゃがいも	40
	たまねぎ	20
	にんじん	15
	(冷)グリンピース	5
	粉末チーズ	2
	トマトケチャップ	10
	ソース	5
	水	10
	塩	0.1
	洋こしょう	0.02
野菜のアーモンド炒め	キャベツ	35
	小松菜	10
	アーモンド（荒）	3
	サラダ油	0.5
	しょうゆ（こいくち）	0.2
	塩	0.15
	洋こしょう	0.01

献立名	材料名	量(g)

令和7年4月詳細献立表

18日(金)

献立名	材料名	量(g)
	麦ご飯(米)	88
	牛乳	206
さばのぬかみそだき	(冷)さば切身	60
	ぬかみそ	12
	三温糖	4.5
	酒	3
	みりん	3
	しょうゆ(こいくち)	7.5
	一味唐辛子	0.03
	水	20
もやしのごま酢和え	もやし	40
	にんじん	5
	すりごま	3
	砂糖	0.5
	酢	1.5
	しょうゆ(こいくち)	1.5
	塩	0.1

18日(金)

献立名	材料名	量(g)
かきたま汁	鶏卵	25
	たまねぎ	25
	にんじん	5
	(冷)小松菜(カット)	10
	しょうゆ(こいくち)	0.5
	しょうゆ(うすくち)	2.5
	でん粉	1
	水	2
	こんぶ(だし用)	0.5
	かつお節(だし用)	2
	水	95
	塩	0.2

21日(月)

献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
チキンカレーライス	鶏肉(厚切り)	20
	ガーリックパウダー	0.01
	カレー粉	0.1
	サラダ油	1.5
	じゃがいも	70
	たまねぎ	50
	にんじん	20
	りんご	15
	(冷)とうもろこし	5
	小麦粉	4
	カレー粉	0.7
	マーガリン(調理用)	4
	煮汁	
	トマトケチャップ	0.5
	ソース	1.5
	コンソメスープのもと	2
	ローレル	0.01
	水	45
	塩	0.1
ミックスフルーツ	みかん(缶)	10
	パインアップル(くさび形)缶	30
	黄桃(角切り)缶	10

22日(火)

献立名	材料名	量(g)
	小さいパン(県産小麦粉)	45
	牛乳	206
ミートソーススパゲッティ	スパゲッティ	30
	塩	0.05
	サラダ油	1
	豚ひき肉	20
	たまねぎ	40
	にんじん	30
	(冷)グリンピース	5
	ガーリックパウダー	0.01
	サラダ油	0.5
	トマトピューレ	25
	砂糖	1
	ソース	4
	コンソメスープのもと	0.5
	でん粉	0.5
	水	1
	塩	0.15
	洋こしょう	0.02
ツナサラダ	レトルトまぐろ油漬け	15
	にんじん	5
	キャベツ	40
	ノンエッグマヨネーズ	7
	塩	0.07
	洋こしょう	0.01

23日(水)

献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
鶏肉のねぎソース	鶏肉(角切り)	35
	ガーリックパウダー	0.02
	塩	0.2
	洋こしょう	0.02
	でん粉	2
	小麦粉	2.8
	揚げ油	4
	たまねぎ	5
	白ねぎ	5
	しょうが	0.3
	砂糖	2.3
	酢	3
	しょうゆ(こいくち)	3
	水	5
ひじきの炒め煮(ごま入り)	干しひじき	4
	(冷)水煮大豆	5
	にんじん	10
	サラダ油	1
	三温糖	2.6
	しょうゆ(こいくち)	3.7
	すりごま	2

23日(水)

献立名	材料名	量(g)
藍島産わかめのみそ汁	じゃがいも	30
	たまねぎ	20
	小松菜	10
	塩わかめ	2
	米みそ(白)	5
	麦みそ	5
	いりこ(だし用)	3
	水	90

令和7年4月詳細献立表

24日(木)

献立名	材料名	量(g)
	胚芽パン(小麦粉)	60
	牛乳	206
	一食りんごジャム	15
鶏肉と野菜のシチュー（ワーテルゾーイ）	鶏肉(厚切り)	20
	たまねぎ	60
	にんじん	20
	カットしめじ	5
	サラダ油	1.5
	小麦粉	3
	マーガリン(調理用)	3
	牛乳(調理用)	50
	脱脂粉乳	4
	水	4
	シュレットチーズ	3
	鶏がらスープのもと	1.5
	ワイン(白)	3
	ローレル	0.01
	水	20
	塩	0.15
	洋こしょう	0.03
リエージュ風サラダ	ベーコン	5
	じゃがいも	30
	たまねぎ	5
	(冷)さやいんげん	2
	サラダ油	1
	酢	1.5
	鶏がらスープのもと	0.1
	塩	0.1
	洋こしょう	0.01

24日(木)

献立名	材料名	量(g)
	一食(冷)チョコプリン	40