

2020年7月21日～8月27日 福岡市学校給食詳細献立表(小学校:口) 1/2ページ

福岡市教育委員会

| 日 | 曜 | 献立名 | | おもな材料 | 調味料 | | |
|----|---|-----------------|----|----------------|--|--|---------------------------------------|
| | | パン 又は ごはん | 牛乳 | | | おかず | |
| | | | | | | 除去食対象献立 | 食品 |
| 21 | 火 | 麦ご飯 | ○ | 春巻 | ★2春巻, 菜種油(揚げ油) | | |
| | | | | いか中華炒め | 豚肉, うずら卵 , いか, こまつな, にんじん, キャベツ, たまねぎ, きくらげ, 菜種油, ◎30でん粉 | ◎13ガーリック, 塩, ◎15こしょう, ◎21中華スープの素, ◎45しょうゆ, ◎7食酢 | |
| 22 | 水 | クロワッサン | ○ | スパゲッティミートソース | ◎3 スパゲッティ , 豚肉, にんじん, たまねぎ, ★19しめじ, 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎10赤ワイン, ◎25トマケチャップ, ★18トマペースト, ◎27ウスターソース | |
| | | | | こまつなの炒めもの | ★11しらす干し, ★22(冷)こまつな, キャベツ, もやし, 菜種油 | ◎45しょうゆ, ◎9本みりん | |
| 27 | 月 | 麦ご飯 | ○ | 牛丼 | 牛肉, にんじん, たまねぎ, 干しいたけ, 菜種油 | ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ | |
| | | | | みそ汁 | ◎35豆腐, ◎33油揚げ, じゃがいも, 青ねぎ, たまねぎ, ★10わかめ | ★7煮干し(出し用), ◎42麦みそ, ◎43米みそ | |
| 28 | 火 | パンパン | ○ | えびと鶏肉のライスヌードル | ★14平麺ビーフン, 鶏肉, ★12 えび , にら, たまねぎ, きくらげ, 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎28鶏ガラスープ, ◎46淡口しょうゆ | |
| | | | | もやしの炒めもの | ごま油 | ◎37天ぷら, 青ねぎ, もやし, 菜種油, ごま油 | 塩, ◎15こしょう, ◎13ガーリック, ◎45しょうゆ, ◎9本みりん |
| | | | | 柏もち | ★28柏もち | | |
| 29 | 水 | 麦ご飯 | ○ | ハヤシライス | 豚肉, にんじん, たまねぎ, ◎32マッシュルーム, 菜種油, 脱脂粉乳 , ◎48 ソフトチーズ | ◎20ハヤシルー, ◎23デミグラスソース, 塩, ◎15こしょう, ◎13ガーリック, ◎10赤ワイン, ◎25トマケチャップ, ◎27ウスターソース | |
| | | | | キャベツのドレッシングソテー | にんじん, キャベツ, コーン(ホール), 菜種油, ◎57乳化ドレッシング | 塩, ◎15こしょう | |
| 30 | 木 | 麦ご飯 | ○ | 豆腐の中華煮 | 豚肉, ◎35豆腐, にんじん, 青ねぎ, たまねぎ, たけのこ, きくらげ, 菜種油, ◎30でん粉 | ◎12おろしにんにく, 塩, ◎15こしょう, ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, ◎24オイスターソース, ◎21中華スープの素 | |
| | | | | キャベツとわかめの煮びたし | ◎37天ぷら, キャベツ, ★10わかめ, ◎50かつお節 | ◎46淡口しょうゆ, ◎9本みりん | |
| 31 | 金 | くるみパン | ○ | ホキフライ | ★3ホキフライ, 菜種油(揚げ油) | | |
| | | | | ミネストラスープ | ◎4ベーコン, じゃがいも, ◎56トマト(水煮), にんじん, ★21(冷)ほうれんそう, たまねぎ, 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎22コンソメの素, ◎45しょうゆ | |
| 3 | 月 | 麦ご飯 | ○ | がんもどきの五目煮 | 鶏肉, ★16がんもどき, ◎40こんにゃく, にんじん, たまねぎ, えだまめ, 干しいたけ, しょうが, 菜種油 | 塩, ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ | |
| | | | | 甘酢炒め | ◎5ロースハム, ◎53緑豆はるさめ, にんじん, キャベツ, もやし, 菜種油 | 塩, 砂糖, ◎7食酢, ◎45しょうゆ | |
| | | | | お茶ふりかけ | ★23 一食お茶ふりかけ | | |
| 4 | 火 | 麦ご飯 | ○ | 煮魚(いわし) | ★5いわし, しょうが | ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, ◎9本みりん | |
| | | | | みそ汁 | ◎33油揚げ, じゃがいも, 青ねぎ, たまねぎ, ★10わかめ | ★7煮干し(出し用), ◎42麦みそ, ◎43米みそ | |

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

* 麦ご飯・パンにつきましては、「2020年4月～2021年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2020年4月～2021年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2020年7月21日～8月27日分食材料名」一覧表を参照してください。

| 日 曜 | 献立名 | | | おもな材料 | 調味料 | |
|------|-----------------|----|----------------|---|--|----|
| | パン 又は ごはん | 牛乳 | おかず | | | |
| | | | 除去食対象献立 | | | 食品 |
| 5 水 | 麦ご飯 | ○ | チキンカレー | 鶏肉, じゃがいも, にんじん, たまねぎ, 菜種油, 脱脂粉乳 , ◎48 ソフトチーズ | ◎18カレールウ, ◎19ドライカレー, 塩, ◎15こしょう, ◎13ガーリック, ◎17カレー粉, ◎25トマトケチャップ, ◎27ウスターソース | |
| | | | えだまめ | ★17えだまめ(さやつき) | 塩 | |
| | | | ブチピーチゼリー | ★26ブチピーチゼリー | | |
| 21 金 | 麦ご飯 | ○ | 豚肉のしょうが煮 | 豚肉, にんじん, たまねぎ, しょうが, 菜種油 | ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, ◎44赤だしみそ | |
| | | | はるさめスープ | 鶏肉, ◎52はるさめ, 青ねぎ, にんじん, たまねぎ, たけのこ, きくらげ, 干しいたけ, 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎21中華スープの素, ◎45しょうゆ | |
| 24 月 | 麦ご飯 | ○ | たかなそぼろ丼 | 鶏卵 ごま 豚肉, ★13 炒り卵 , ★20たかな漬, にんじん, 菜種油, 白ごま(すり) | ◎12おろしにんにく, ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, ◎9本みりん | |
| | | | すまし汁 | ◎35豆腐, ◎36かまぼこ, 青ねぎ, えのきたけ, ★10わかめ | ★8昆布(出し用), さば節(出し用), ◎47清酒, ◎45しょうゆ, ◎46淡口しょうゆ, 塩 | |
| 25 火 | キャロット ロールパン | ○ | 和風スパゲッティ | ◎3 スパゲッティ , ◎4ベーコン, ★21(冷)ほうれんそう, たまねぎ, ★19しめじ, エリンギ, 菜種油 | 塩, ◎12おろしにんにく, ◎45しょうゆ | |
| | | | ツナとキャベツのソテー | ★6ツナ油漬, キャベツ, コーン(ホール), 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎45しょうゆ | |
| 26 水 | 麦ご飯 | ○ | さわらのしょうゆ焼き | ★4さわらのしょうゆ焼き | | |
| | | | だいの五目煮 | 豚肉, ★15煮だいの, ◎37天ぷら, ◎40こんにゃく, にんじん, いんげん, たけのこ, ★9角切昆布, 菜種油 | ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ | |
| | | | 菜の花ふりかけ | ★24 一食菜の花ふりかけ | | |
| 27 木 | ミルク ねじりパン | ○ | 煮込みハンバーグ | ★1ポークハンバーグ | ◎23デミグラスソース, ◎25トマトケチャップ, ◎27ウスターソース, 砂糖 | |
| | | | 洋風スープ | 鶏肉, じゃがいも, にんじん, ★21(冷)ほうれんそう, キャベツ, たまねぎ, 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎22コンソメの素, ◎45しょうゆ | |

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

* 麦ご飯・パンにつきましては、「2020年4月～2021年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2020年4月～2021年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2020年7月21日～8月27日分食材料名」一覧表を参照してください。