（中学校）

献立細案の見方について

献立細案は、料理に使用する食品と1人分の量がわかります。

料理名称と食品名称の間にあるマーク（年・学・月）は、年間・学期・月間を通じて同じ食材を使用するものです。それぞれの使用食品原材料配合表（ 年 学 月 ）を見ます。

■・・・網掛けの食品は、教室でかけます。
ちりめんじゃこやめひかりは、えび、かにを含む他の魚介類が混入することがあります。
ラーメン、うどん、丼物などは、主食と教室でかけるものを区切って表示しています。

府中市立学校給食センター（中学校）
中※ブロック

［ 献　立　細　案 ］

※※年※月※日～※※年※月※日

※ページ

※月※日（※）

料理名／食品名	給与量（g）
［牛乳］	
※　飲用牛乳	206.00
［あんかけうどん］	
年　冷凍ゆでうどん	145.00
米ぬか油	1.50
（あんかけうどんの具）	
★教室でかけます。	
鶏ひなもも皮なし小間	25.00
米ぬか油	0.50
にんじん	8.00
ごぼう	10.00
白菜	25.00
えのきたけ	5.00
年　さつま揚げ	8.00
年　みりん	3.00
年　しょうゆ	6.00
三温糖	1.50
塩	0.70
厚削り節・袋	4.00
水	145.00
澱粉	4.00
［赤しそおにぎり］	
学※ 赤しそおにぎり45g	100.00
［めひかりのから揚］	
めひかりバラ凍	40.00
塩	0.18
白こしょう（純）	0.01
澱粉	2.00
米ぬか油（揚げ油）	6.00
［ブロッコリー入りおかか和え］	
ブロッコリー	18.00
キャベツ	30.00
にんじん	7.00
年　しょうゆ	2.80
年　みりん	0.80
おかか	0.50

注）めひかりは、エビ・カニを含む魚介類が混入することがあります。
また、魚卵が含まれる可能性があります。

※月※日（※）

料理名／食品名	給与量（g）
［牛乳］	
※　飲用牛乳	206.00
［ビビンバ］	
米	100.00
（ビビンバの具）　★教室でかけます。	
豚もも挽肉	30.00
豚肩挽肉	30.00
きざみだいず	8.00
米ぬか油	1.00
白菜	25.00
ほうれん草	10.00
えのきたけ	13.00
にら	7.00
にんじん	10.00
月　ぜんまい（水煮）	7.00
年　はくさい結球葉キムチ・辛口	20.00
にんにく	0.30
しょうが	0.50
三温糖	2.60
塩	0.10
年　赤みそ	5.00
年　しょうゆ	4.00
年　トーバンジャン	0.20
年　酒2L	1.30
ごま油	1.70
［わかめスープ］	
鶏ひなもも皮なし小間	15.00
米ぬか油	0.50
カットわかめ	0.70
玉ねぎ	20.00
にんじん	10.00
茹たけのこ（レトルト）	10.00
じゃが芋	15.00
年　しょうゆ	2.00
塩	0.65
白こしょう（純）	0.03
鶏ガラ（冷凍）	9.00
にんにく	0.10
しょうが	0.20
水	130.00
［こんにゃくサラダ］	
年　糸こんにゃく（白）	20.00
学　サラダこんにゃく黄	10.00
キャベツ	20.00
胡瓜	8.00
［たまねぎドレ］	
年※ たまねぎドレッシング	5.00

※月※日（※）

料理名／食品名	給与量（g）
［牛乳］	
※　飲用牛乳	206.00
［ライ麦パン］	
月※ ライ麦パン60g個包装	96.00
［鶏肉のマスタード焼］	
鶏ひなもも開き70g	70.00
塩	0.30
白こしょう（純）	0.01
玉ねぎ	10.00
学　マヨネーズ卵なし	8.00
年　粒マスタード	1.80
米ぬか油	1.00
［トマトスープ］	
豚肩肉うす切	10.00
玉ねぎ	20.00
米ぬか油	0.50
キャベツ	25.00
にんじん	8.00
セロリー	3.00
かぶ	10.00
学　ﾄﾏﾄ水煮缶（ﾀﾞｲｽｶｯﾄ）	20.00
トマトピューレ	15.00
白こしょう（純）	0.05
塩	0.90
ぶどう酒 白	1.70
三温糖	0.30
豚ガラ（冷凍）	9.00
にんにく	0.10
しょうが	0.15
水	95.00
［ポテ豆サラダ］	
じゃが芋	30.00
年　ミックスビーンズ（冷）	15.00
学　ホールコーン（冷凍）	6.00
学　ハム角切8mm	5.00
［ソイドレ］	
年※ ソイドレッシング	5.00

問合せ
学校給食センター　アレルギー担当
TEL　042－366－8376
FAX　042－340－7127