

(小学校)

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。

給与量は中学年(3・4年生)を基準として表示してあります。

1・2年生の給与量は、中学年の給与量 × 0.8

5・6年生の給与量は、中学年の給与量 × 1.2

パンなどは、学年ごとの量を表示してあります。

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)で確認してください。

・・・網掛けの食品は、教室でかけます。

ちりめんじゃこは、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、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 (小学校)		[献 立 細 案]		****年**月**日～****年**月**日		* ページ	
* 月 * 日 (*)		* 月 * 日 (*)		* 月 * 日 (*)		* 月 * 日 (*)	
料理名 / 食品名		料理名 / 食品名		料理名 / 食品名		料理名 / 食品名	
給与量 (g)		給与量 (g)		給与量 (g)		給与量 (g)	
[ドリンクヨーグルト]		[牛乳]		[牛乳]			
年※ 飲用ヨーグルト180ml	194.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00		
[ミルクパン]		[きつね丼]		[野菜あんかけうどん]			
低: ミルクパン40g個包装	58.00	米	70.00	年 冷凍ゆでうどん	120.00		
月※ 中: ミルクパン45g個包装	65.00	(きつね丼の具) ★教室でかけます。		米ぬか油	4.50		
高: ミルクパン50g個包装	72.00	鶏ひなもも肉小間	15.00	(野菜あんかけうどんの具)			
[鶏肉のバジル焼]		米ぬか油	0.50	★教室でかけます。			
鶏ひなもも開き55g	55.00	にんじん	10.00	豚肩肉うす切	20.00		
塩	0.30	玉ねぎ	35.00	豚ばら肉スライス3cm	8.00		
あらびき黒こしょう	0.03	学 しらたき	28.00	しょうが	0.40		
バジル	0.10	年 油揚げ	22.00	にんにく	0.25		
ぶどう酒 白	1.50	年 三温糖	3.00	年 酒2L	1.20		
オリーブ油(1Lﾊﾟｯﾄ)	2.00	年 しょうゆ	7.00	米ぬか油	0.40		
[野菜スープ]		年 みりん	0.80	にんじん	8.00		
学 ベーコン(肩)せん切8mm	10.00	年 酒2L	1.70	年 なると	4.00		
米ぬか油	0.10	年 澱粉	2.00	白菜	30.00		
年 酒2L	0.50	[冬野菜汁]		チンゲン菜	10.00		
にんじん	8.00	豚肩肉うす切	10.00	ねぎ	12.00		
玉ねぎ	20.00	米ぬか油	0.25	しょうゆ	0.80		
白菜	25.00	にんじん	6.00	塩	0.70		
小松菜	10.00	大根	20.00	白こしょう(純)	0.02		
年 しょうゆ	0.80	白菜	20.00	年 ラード	0.04		
塩	0.60	ねぎ	8.00	豚ガラ(冷凍)	6.00		
白こしょう(純)	0.03	塩	0.40	しょうが	0.20		
豚ガラ(冷凍)	5.00	年 しょうゆ	1.00	澱粉	4.00		
しょうが	0.20	厚削り節・袋	3.00	水	60.00		
水	105.00	水	105.00	[メルルーサのオニオンソース]			
[ビーンズサラダ]		[みかん]		メルルーサ切身55g	55.00		
にんじん	10.00	みかん・小	80.00	澱粉	8.00		
さつま芋	20.00			米ぬか油(揚げ油)	5.00		
年 ミックスビーンズ(冷)	10.00			年 食酢	2.20		
さやいんげん	5.00			玉ねぎ	4.50		
[ごまドレ]				三温糖	1.30		
学※ ごまドレッシング・新	5.00			年 しょうゆ	4.60		
				水	2.30		
				年 洋辛子	0.10		
				[ミニトマト2個]			
				ミニトマト	24.00		

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