

学校給食献立予定表

千葉市新港
学校給食センター
☎ 241-1291

— Aコース —

日 曜	献 立 名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量				
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	食塩相当量 (g)	
9	火	テーブルロール、牛乳、 スコッチエッグ、クリーミーポタージュ、 小松菜のジェノベーゼパスタ	鶏肉、卵、 白いんげん豆、 ベーコン	牛乳、 生クリーム	にんじん、 バジル、 こまつな	たまねぎ、 とうもろこし、 えだまめ、 にんにく、しめじ	チーズロール、 じゃがいも、 米粉、パン粉、 マカロニ	油、バター、 オリーブオイル	821	31.3	25.4	3.5
10	水	麦ごはん、牛乳、 さわらの西京焼き、肉じゃが、 清見オレンジ	さわら、豚肉、 凍り豆腐	牛乳	にんじん、 さやいんげん	たまねぎ、 清見オレンジ	米、麦、 しらたき、 じゃがいも、 砂糖	油	804	32.3	19.6	1.7
11	木	入学・進級おめでとう献立 赤飯、ごま塩、牛乳、とんかつ、小袋ソース、 お祝いけんちん汁、ほうれん草ののり和え、 メープルマフィン	あずき、豚肉、 鶏肉、油揚げ、 豆腐、なると、 はんぺん	牛乳、わかめ、 のり	にんじん、 ほうれんそう	だいこん、 えのきだけ、 ねぎ、もやし、 とうもろこし	もち米、 でん粉、米粉、 砂糖、パン粉、 メープルマフィン	ごま、ごま油	865	34.9	26.0	3.3
12	金	チキンカレー(ごはん)、牛乳、 魚介ナゲット(2個)、野菜ソテー	鶏肉、たちうお、 ベーコン、いか、 あじ、いわし、 ぶり、たら、 白いんげん豆	牛乳	にんじん、 さやいんげん	しょうが、もやし、 にんにく、 たまねぎ、 キャベツ、 とうもろこし	米、じゃがいも、 でん粉、小麦粉	油	822	27.7	21.0	3.3
15	月	ごはん、牛乳、 ほきの玉あられフライ、鶏ごぼう汁、 細切り昆布の炒め煮	ホキ、鶏肉、 豆腐、豚肉	牛乳、 こんぶ	にんじん	ごぼう、 だいこん、 ねぎ	米、じゃがいも、 しらたき、砂糖、 小麦粉、 パン粉、でん粉	油、ごま	813	33.8	21.6	2.9
16	火	緑町中学校職場体験献立 セルフサンド(コッペパンズ、チキンカツ、 小袋ソース)、牛乳、春キャベツのスープ煮、 いちごゼリーポンチ	鶏肉、豚肉、 ベーコン、 白いんげん豆	牛乳	にんじん、 パセリ	にんにく、キャベツ、 たまねぎ、しめじ、 レモン果汁、 パイン缶、黄桃缶、 みかん缶、りんご缶	コッペパン、 パン粉、米粉、 いちごゼリー、 ゼリー、でん粉、 じゃがいも、砂糖	油	818	32.4	23.3	2.8
17	水	麦ごはん、牛乳、 さんまのしょうが煮、かき玉みそ汁、 切干大根の和え物	さんま、豆腐、 卵	牛乳、わかめ	こまつな、 にんじん	しょうが、ねぎ、 たまねぎ、 えのきだけ、 とうもろこし、 切干しだいこん	米、麦、 じゃがいも、 砂糖	ごま、ごま油	834	33.9	23.7	3.1
18	木	ごはん、牛乳、 菜の花まんじゅう(2個)、豆腐のうま煮、 ピーマンソテー、ヨーグルト	豚肉、鶏肉、 豆腐、いか、 うずら卵	牛乳、 ヨーグルト	なばな、 にんじん、 にら、ピーマン	たまねぎ、 エリンギ、 にんにく、ねぎ、 キャベツ、 はくさい、しょうが	米、小麦粉、 でん粉、 ビーフン	油、ごま油	849	36.0	20.3	2.4
19	金	小中台中学校職場体験献立 黒糖パン、牛乳、 ハンバーグの照り焼きソースかけ、 米粉マカロニのスープ、 春キャベツと春雨の和え物	豚肉、卵、 鶏肉、 白いんげん豆	牛乳	にんじん、 さやいんげん	たまねぎ、 とうもろこし、 キャベツ、 もやし	黒糖パン、 パン粉、でん粉、 はるさめ、砂糖、 じゃがいも、 米粉マカロニ	油、ごま、 ごま油	807	33.5	22.7	4.4
22	月	チーズロール、牛乳、 ポテトグラタン、大豆のトマト煮込み、 アーモンド和え、青のり小魚	ベーコン、 鶏肉、大豆、 白いんげん豆	牛乳、チーズ、 あおのり、 かたくちいわし	にんじん、 トマト、パセリ、 さやいんげん、 こまつな	たまねぎ、 エリンギ、 さやいんげん、 キャベツ、 もやし	テーブルロール、 じゃがいも、 小麦粉	油、バター、 アーモンド、 和風ドレッシング	820	38.9	28.2	3.5
23	火	ごはん、牛乳、 小あじの甘酢かけ(2尾)、 生揚げの中華煮、わかめの中華和え	鶏肉、生揚げ、 うずら卵	牛乳、小あじ、 わかめ	にんじん	たまねぎ、もやし、 しょうが、にんにく、 干しいたけ、 きくらげ、キャベツ、 とうもろこし、 たけのこ、はくさい	米、砂糖、 でん粉	油、ごま油、 ごま	856	35.9	25.4	3.6
24	水	ごはん、焼きのり、牛乳、 しゃもめのアーモンドフライ(2尾)、 吉野煮、甘夏	豚肉、 えびボール、 ちくわ	牛乳、のり、 しゃも	にんじん	だいこん、 ごぼう、 干しいたけ、 たまねぎ、甘夏	米、パン粉、 さといも、砂糖、 でん粉、小麦粉	アーモンド、油	816	29.8	23.8	2.3
25	木	ごはん、三色そばろ、牛乳、 かまぼこの磯辺揚げ、高野豆腐の五目煮	かまぼこ、 豚肉、 凍り豆腐、 鶏肉、卵	牛乳、あおさ	にんじん、 さやいんげん	しょうが、 にんにく、 たまねぎ、 キャベツ	米、こんにゃく、 じゃがいも、 砂糖、でん粉、 小麦粉	油	866	33.3	27.1	2.9
26	金	ジャンバラヤ、牛乳、 チーズオムレツ、ツナポテトソテー、 はちみつレモンゼリー	豚肉、卵、 ひよこ豆、 まぐろ	牛乳、チーズ	にんじん、 赤ピーマン、 トマト、パセリ	しょうが、 たまねぎ、 えだまめ、 とうもろこし	米、じゃがいも、 玄米、砂糖、 はちみつレモンゼリー	油	827	31.2	23.1	2.6
・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。 ・メープルマフィン、ヨーグルト、はちみつレモンゼリーは学配です。								平均栄養量	830	33.2 (16.0%)	23.7 (25.7%)	3.0
								基 準 量	830	13~20%	25~30%	2.5g未満

給食で使用する
主な食材の
産地をお知らせ
します。

種 類	産 地		種 類	産 地	
	3月(実施)	4月(予定)		3月(実施)	4月(予定)
米	千葉県	千葉県	きゅうり	千葉県	—
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	はくさい	茨城県、群馬県、兵庫県、長崎県	茨城県、群馬県
牛乳	千葉県	千葉県	もやし	栃木県	栃木県
豚肉	千葉県、岩手県	千葉県	じゃがいも	北海道	北海道、鹿児島県
鶏肉	岩手県	岩手県、青森県	青ピーマン	茨城県	茨城県
鶏卵	岩手県	岩手県	パセリ	千葉県、茨城県	—
にんじん	千葉市	徳島県	赤ピーマン	高知県	高知県
ねぎ	千葉県、埼玉県、茨城県、栃木県	千葉県	にら	千葉県	千葉県、栃木県
こまつな	千葉市、茨城県	千葉市	セロリ	千葉県、茨城県、静岡県、愛知県	茨城県
			大豆もやし	栃木県	—

食材価格の上昇に対応し、安全・安心でおいしい給食を提供するため、給食費が1食当たり320円になります。
これからも必要な栄養価を満たすことはもちろん、さらに多様な食材を使用し、バラエティに富んだ献立を提供すること
により、子供たちの健全な発育やより良い食習慣の形成に努めてまいりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

※4月15日(月)は、平成30年度3月分の給食費・学校徴収金の再振替日です。3月25日(月)に引き落としができなかった方
を対象として、再振替を行います。(学校給食費に関するお問い合わせ 市保健体育課 245-5909)

学校給食献立予定表

千葉市新港
学校給食センター
☎ 241-1291

— Aコース —

日 曜	献 立 名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量			
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	食塩相当量 (g)
8 水	チキンパエリア、牛乳、たらちのチリソースかけ、アスパラガスとマカロニのソテー、ミニぶどうゼリー	鶏肉、たら、ひよこ豆、ウインナー、ベーコン	牛乳	にんじん、トマト、赤ピーマン、ピーマン、パセリ、アスパラガス	たまねぎ、エリンギ、えだまめ、とうもろこし	米、玄米、でん粉、砂糖、マカロニ、ぶどうゼリー	油、バター、オリーブオイル	817	34.0	22.9	2.8
9 木	ナン、牛乳、バターチキンカレー、トマトオムレツ、ブロッコリーのドレッシング和え	鶏肉、生揚げ、卵、ひよこ豆	牛乳、チーズ、脱脂粉乳	にんじん、トマト、ブロッコリー	しょうが、もやし、にんにく、とうもろこし、たまねぎ	ナン、砂糖、じゃがいも	油、ごま、バター	816	31.6	32.3	3.8
10 金	ごはん、牛乳、ちくわの磯香天ぷら(2本)、じゃがいもの麻婆煮、アップルシャーベット	ちくわ、豚肉、大豆、生揚げ	牛乳、あおさ	にら、にんじん	しょうが、にんにく、かんぴょう、たまねぎ、ねぎ、エリンギ、りんご	米、じゃがいも、砂糖、でん粉、小麦粉	油	852	29.0	24.1	2.9
13 月	ごはん、牛乳、さばのみそ煮、いも団子汁、大豆とひじきの炒め煮	さば、鶏肉、豚肉、油揚げ、大豆、さつま揚げ	牛乳、わかめ、ひじき	だいこん葉、にんじん、さやいんげん	ごぼう、たまねぎ、えのきたけ、干しいたけ、だいこん、れんこん	米、じゃがいも、砂糖、でん粉、小麦粉、こんにゃく	油	863	32.1	27.7	3.2
14 火	麦ごはん、ツナそぼろ、牛乳、いかの西京焼き、肉団子と春雨のスープ	いか、ベーコン、豚肉、鶏肉、まぐろ、大豆	牛乳、ちりめんじゃこ	こまつな、にんじん	キャベツ、もやし、ねぎ、しょうが、たまねぎ、えだまめ	米、麦、でん粉、砂糖、はるさめ、こんにゃく	油、ごま油、ごま	814	38.8	22.8	3.0
15 水	抹茶きな粉揚げパン、牛乳、ベーコンエッグ、白いんげん豆のトマトソース煮、ヨーグルト	きな粉、卵、ベーコン、鶏肉、白いんげん豆	牛乳、ヨーグルト	にんじん、さやいんげん、トマト	エリンギ、たまねぎ	コッペパン、砂糖、じゃがいも	油	794	32.6	30.0	3.3
16 木	🍷春の味覚を味わう献立🍷 ハヤシライス(麦ごはん)、牛乳、じゃがいものソテー、美生柑、アーモンド小魚	鶏肉、豚肉、白いんげん豆	牛乳、チーズ、かたくちいわし	トマト、にんじん	エリンギ、しょうが、えだまめ、りんご、たまねぎ、美生柑	米、じゃがいも、麦、砂糖	油、ごま、バター、アーモンド	864	31.9	25.2	2.5
17 金	ごはん、牛乳、さんまの蒲揚げ、豆腐とわかめのみそ汁、切干大根のピリ辛和え	さんま、油揚げ、豆腐	牛乳、わかめ	だいこん葉、にんじん	えのきたけ、ねぎ、切干しだいこん、とうもろこし、しょうが、たまねぎ	米、砂糖、でん粉、じゃがいも	油、ごま、ごま油	869	30.9	28.0	3.3
20 月	ごはん、牛乳、肉団子の甘酢あん(2個)、生揚げと大豆のみそ煮、春雨とわかめのドレッシング和え	鶏肉、豚肉、生揚げ、大豆	牛乳、わかめ	さやいんげん、にんじん	しめじ、はくさい、キャベツ、もやし、たまねぎ、とうもろこし	米、こんにゃく、砂糖、はるさめ	油、ごま油、ごま	850	32.0	23.3	3.9
21 火	セルフサンド、(コッペパンズ、たらちのポーションフライ、小袋ソース)、牛乳、キャラットポータージュ、オレンジポンチ	たら、鶏肉、ベーコン、白いんげん豆	牛乳、生クリーム	にんじん	とうもろこし、黄桃缶、たまねぎ、りんご缶、えだまめ、パイ缶、オレンジ果汁、みかん缶、みかん果汁	コッペパン、米粉、でん粉、パン粉、みかんゼリー、じゃがいも	油	828	32.7	26.3	3.1
22 水	昆布と大豆の炊き込みごはん、牛乳、ししゃものごまフライ(2尾)、野菜ののり和え、アセロラゼリー	大豆、鶏肉、油揚げ	ししゃも、牛乳、こんぶ、のり	こまつな、にんじん	えのきたけ、えだまめ、もやし、切干しだいこん、しょうが、キャベツ	米、玄米、砂糖、パン粉、小麦粉、アセロラゼリー	油、ごま	808	29.8	30.6	3.1
23 木	🍷体育祭応援献立🍷 黒糖パン、牛乳、焼き棒ぎょうざ、ちゃんぽん、小松菜と生揚げの卵炒め、味付き乾燥大豆	豚肉、いか、卵、黒糖パン、牛乳、焼き棒ぎょうざ、あさり、なると、小松菜と生揚げの卵炒め、味付き乾燥大豆	牛乳	にら、にんじん、こまつな	にんにく、もやし、キャベツ、ねぎ、きくらげ、しょうが、たまねぎ	黒糖パン、でん粉、小麦粉、中華めん	油、ごま油	794	38.8	22.6	4.6
24 金	ごはん、のり佃煮、牛乳、さばの文化干し、肉豆腐、甘夏	さば、豚肉、焼き豆腐	牛乳、のり	にんじん	エリンギ、ねぎ、えのきたけ、たまねぎ、はくさい、甘夏	米、砂糖、しらたき、焼きふ	油	869	34.7	30.4	3.2
27 月	ごはん、牛乳、小あじの南蛮たれかけ(2尾)、みそけんちん汁、かんぴょうの磯ごま和え	鶏肉、豆腐、油揚げ	牛乳、小あじ、のり	だいこん葉、にんじん、こまつな	ねぎ、しょうが、だいこん、もやし、ごぼう、かんぴょう	米、じゃがいも、砂糖、でん粉、こんにゃく	油、ごま	821	32.8	24.6	2.7
28 火	ごはん、牛乳、にらまんじゅう(2個)、八宝菜、小松菜のチャプチェ	いか、あさり、豚肉、なると、さつま揚げ、うずら卵、鶏肉	牛乳	にら、にんじん、こまつな	キャベツ、しょうが、にんにく、エリンギ、たまねぎ、ねぎ、干しいたけ	米、でん粉、砂糖、小麦粉、はるさめ	油、ごま油	819	35.9	19.1	3.8
29 水	🍷千草台中学校職場体験献立🍷 野菜カレー(ごはん)、牛乳、とんかつ、メロン	豚肉、鶏肉、大豆	牛乳	さやいんげん、にんじん	たまねぎ、しょうが、ごぼう、えだまめ、メロン、にんにく、りんご	米、パン粉、でん粉、じゃがいも	油	836	29.1	21.5	2.4
30 木	ごはん、にんじんそぼろ、牛乳、あじの揚げ煮、かきたま中華コンスープ	あじ、鶏肉、ベーコン、卵、豚肉、大豆	牛乳、わかめ	にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、とうもろこし、ねぎ、しょうが、えだまめ	米、砂糖、でん粉、こんにゃく	油、ごま	815	37.5	23.8	2.7
31 金	テーブルロール、牛乳、かつおクロッカ、スパゲッティペペロンチーノ、野菜のアーモンド和え	かつお、豚肉、ベーコン、かつお節	牛乳	トマト、パセリ、にんじん、こまつな	にんにく、れんこん、エリンギ、キャベツ、しめじ、たまねぎ、きゅうり、とうもろこし	テーブルロール、小麦粉、でん粉、スパゲッティ、アーモンド、じゃがいも、パン粉、香味塩ドレッシング	油、オリーブオイル、アーモンド	867	29.4	31.1	4.2

給食で使用する
主な食材の
産地をお知らせ
します。

種 類	産 地		種 類	産 地	
	4月(実施)	5月(予定)		4月(実施)	5月(予定)
米	千葉県	千葉県	はくさい	千葉県、茨城県、長崎県	茨城県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	もやし	栃木県	栃木県
牛乳	千葉県	千葉県	じゃがいも	北海道、鹿児島県	熊本県、長崎県
豚肉	千葉県、茨城県	千葉県	青ピーマン	茨城県	茨城県
鶏肉	岩手県、青森県	千葉県、岩手県	ミニトマト	—	千葉県
にんじん	千葉県市、徳島県	千葉県市、徳島県	パセリ	千葉県	千葉県
ねぎ	千葉県、埼玉県	千葉県	だいずもやし	—	栃木県
こまつな	千葉県市	千葉県市	赤ピーマン	高知県	高知県
キャベツ	愛知県	千葉県、茨城県	チンゲンサイ	—	千葉県
セロリ	千葉県	茨城県	にら	栃木県	千葉県、栃木県
きゅうり	—	千葉県	清見オレンジ	和歌山県、愛媛県	愛媛県
ほうれんそう	—	千葉県市	でこぼん	熊本県	—
たまねぎ	北海道	北海道、佐賀県	甘夏	—	愛媛県
だいこん	千葉県	千葉県	美生柑	—	愛媛県
			メロン	—	茨城県、熊本県

学校給食献立予定表

千葉市新港
学校給食センター
☎ 241-1291

— Aコース —

日曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量				
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	食塩相当量 (g)	
3月	㊦よくかんで食べよう献立㊦ 麦ごはん のり佃煮 牛乳 いかの天ぷら 白玉汁 切干大根のかみかみ和え	油揚げ 豆腐 いか	牛乳 のり ひじき	にんじん	だいこん キャベツ ねぎ えのきたけ 切干しだいこん とうもろこし	米 麦 砂糖 白玉もち 小麦粉 でん粉	油 ごま油 ごま	881	29.6	26.6	3.0	
4火	セルフドッグ(コッペパン ウインナーのケチャップソースかけ) 牛乳 パンキンポタージュ 夏みかんの缶詰め	ウインナー 鶏肉 白いんげん豆	牛乳 脱脂粉乳	にんじん かぼちゃ	たまねぎ 夏みかん缶 えだまめ	コッペパン 砂糖 でん粉 じゃがいも		808	34.1	26.3	3.3	
5水	カレーライス(ごはん) 牛乳 チキンナゲット(2個) アスパラガスのごまドレッシング和え	豚肉 白いんげん豆 鶏肉	牛乳	にんじん アスパラガス	にんにく キャベツ しょうが たまねぎ とうもろこし	米 じゃがいも 小麦粉 でん粉 パン粉	油 ごま ごまドレッシング	875	26.5	28.0	2.8	
6木	ごはん 牛乳 いわしの梅煮 生揚げと野菜のみそ煮 メロン 角チーズ	いわし 豚肉 大豆 生揚げ	牛乳 チーズ	にんじん さやいんげん	梅干し しょうが だいこん キャベツ メロン	米 砂糖 でん粉 こんにゃく	油	856	36.5	25.6	3.3	
7金	ごはん 牛乳 しゅうまい(2個) 中華うま煮 りんごの缶詰め	豚肉 鶏肉 生揚げ なんと うずら卵	牛乳	にんじん	たまねぎ もやし にんにく しょうが 干しいたけ キャベツ りんご缶	米 でん粉 パン粉 小麦粉	油 ごま油	853	40.0	22.0	2.3	
10月	厚切り食パン ブルーベリージャム 牛乳 はきのハーブ焼き ポークストロガノフ アーモンド和え	ホキ 豚肉 大豆 白いんげん豆	牛乳	バジル トマト にんじん ほうれんそう	にんにく たまねぎ エリンギ もやし えだまめ キャベツ	食パン 砂糖 じゃがいも ブルーベリージャム	油 バター オリーブオイル アーモンド	825	36.1	27.7	3.8	
11火	㊦カルシウムたっぷり献立㊦ こぎつねご飯 牛乳 ししゃもの青のりフライ(2尾) 五目きんぴら いちごヨーグルト	鶏肉 大豆 油揚げ さつま揚げ	牛乳 こんぶ ししゃも あおさ いちごヨーグルト	にんじん	干しいたけ グリーンピース えだまめ	砂糖 米 玄米 パン粉 小麦粉 じゃがいも でん粉 こんにゃく	油 ごま ごま油	855	31.8	30.9	3.0	
12水	ごはん 牛乳 鶏肉の塩から揚げ たまねぎのみそ汁 海そうの和え物	鶏肉 油揚げ 豆腐	牛乳 わかめ 海そうミックス	にんじん	しょうが たまねぎ えのきたけ ねぎ キャベツ もやし	米 でん粉 砂糖	油 ごま	852	31.2	27.0	3.5	
13木	㊦食育の日 市内共通献立㊦ ぶどうパン 牛乳 さのアーモンドフライにんじんタルタルソースかけ 千葉にんじんとあさりのスープ メロン 青のり小魚	さけ 鶏肉 白いんげん豆 あさり	牛乳 かたくちいわし あおのり	にんじん こまつな	たまねぎ えのきたけ キャベツ メロン	ぶどうパン パン粉 小麦粉 じゃがいも 砂糖	アーモンド 油 オリーブオイル	846	34.5	31.6	3.2	
14金	ごはん 牛乳 鶏つくね かきたまみそ汁 じゃがいもの甘辛炒め	鶏肉 豆腐 卵	牛乳 ひじき	にんじん こまつな	たまねぎ ねぎ えのきたけ しょうが	米 パン粉 小麦粉 でん粉 砂糖 じゃがいも	油 ごま	820	31.4	24.5	2.7	
17月	チャーハン 牛乳 春巻き 鶏肉とカシューナッツの炒め物 麦芽ゼリー	豚肉 焼き豚 卵 鶏肉 生揚げ	牛乳	にんじん いら ピーマン	たまねぎ ねぎ しょうが にんにく キャベツ たけのこ 干しいたけ	米 玄米 砂糖 はるさめ でん粉 小麦粉 麦芽ゼリー	油 ごま油 カシューナッツ	832	28.2	30.3	2.5	
18火	黒糖パン 牛乳 はんぺんチーズフライ ポークビーンズ あじさいポンチ	はんぺん 豚肉 焼く 大豆 ベーコン	牛乳 チーズ	にんじん トマト	たまねぎ エリンギ りんご缶 ナタデココ レモン果汁	黒糖パン でん粉 パン粉 小麦粉 じゃがいも 砂糖 ぶどうゼリー	油	855	32.5	29.4	3.8	
19水	ごはん 大根葉の手作りふりかけ 牛乳 五目厚焼きたまご 豆腐のうま煮 ミニみかんゼリー	卵 豚肉 えび 豆腐 あさり かつお節	牛乳 ちりめんじゃこ	にんじん だいこん葉	ねぎ しょうが たまねぎ しめじ はくさい	米 砂糖 でん粉 みかんゼリー	油 ごま油 ごま	809	38.9	20.9	2.7	
20木	甘納豆パン 牛乳 野菜のかき揚げ カレーうどん 冷凍みかん 小袋かみいか	豚肉 なんと 油揚げ いか 白いんげん豆	牛乳 煮干し	にんじん しゅんぎく	たまねぎ ねぎ ごぼう みかん 干しいたけ	甘納豆パン 小麦粉 うどん	油	859	27.1	33.0	2.8	
21金	ごはん 牛乳 さんまのおろし煮 じゃがいものそばろ煮 のり和え	さんま 豚肉 大豆 生揚げ	牛乳 のり	にんじん こまつな	だいこん しょうが たまねぎ もやし えだまめ キャベツ 切干しだいこん	米 じゃがいも こんにゃく 砂糖 でん粉	油	849	34.3	23.1	2.5	
24月	ごはん 牛乳 メンチカツ つみれ汁 ひじきのカラフル和え	豚肉 鶏肉 生揚げ つみれ	牛乳 ひじき	にんじん こまつな	たまねぎ しめじ だいこん もやし とうもろこし はくさい えだまめ	米 パン粉 でん粉 砂糖	油 ごま油 ごま	819	31.5	24.4	2.7	
25火	ごはん 牛乳 さばのカレー焼き すき焼き煮 アップルシャーベット	さば 豚肉 豆腐	牛乳	にんじん	エリンギ ねぎ えのきたけ りんご たまねぎ はくさい	米 しらたき 砂糖 焼きふ	油 ごま	872	34.5	31.6	2.8	
26水	ごはん 牛乳 あじの油淋煮 ぎょうざスープ ブロッコリーの中巻和え ミニ牛乳プリン	あじ 豚肉 なんと 豆腐 鶏肉	牛乳	にんじん ブロッコリー	ねぎ しょうが エリンギ キャベツ もやし とうもろこし	米 でん粉 砂糖 小麦粉 牛乳プリン	油 ごま ごま油	821	37.5	23.3	3.1	
27木	テーブルロール 牛乳 スコッチエッグ 豆とウインナーのペンネ カラフルソテー	卵 鶏肉 ウインナー ベーコン 白いんげん豆	牛乳	にんじん トマト パセリ ピーマン 赤ピーマン	たまねぎ にんにく エリンギ	テーブルロール パン粉 砂糖 マカロニ じゃがいも	油 オリーブオイル	826	32.7	24.6	3.5	
28金	麦ごはん 牛乳 あじフライ 小袋ソース 根菜ごま汁 キャベツのさっぱり和え	あじ 鶏肉 豆腐 油揚げ	牛乳	にんじん だいこん葉	だいこん キャベツ もやし とうもろこし	米 麦 さといも パン粉 小麦粉 こんにゃく	油 ごま	855	33.0	23.5	3.0	
・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。								平均栄養量	843	33.1 (15.8%)	26.6 (28.4%)	3.0
・いちごヨーグルト、麦芽ゼリーは学配です。								基 準 量	830	13~20%	25~30%	2.5g未満

給食で使用して
いる主な食材の
産地をお知らせ
します。

種 類	産 地		種 類	産 地	
	5月(実施)	6月(予定)		5月(実施)	6月(予定)
米	千葉県	千葉県	はくさい	茨城県	茨城県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、 茨城県、千葉県	じゃがいも	熊本県、長崎県、鹿児島県	長崎県
牛乳	千葉県	千葉県	青ピーマン	茨城県	茨城県
豚肉	神奈川県、埼玉県、茨城県	千葉県	ミニトマト	—	千葉県
鶏肉	岩手県、青森県	千葉県、岩手県	パセリ	千葉市、千葉県	千葉県
鶏卵	岩手県	岩手県	きゅうり	—	千葉県、群馬県
にんじん	徳島県	千葉市	ほうれんそう	千葉市、千葉県	千葉県
ねぎ	千葉県、茨城県	千葉県、茨城県	赤ピーマン	高知県	高知県
こまつな	千葉市、茨城県	千葉市	にら	栃木県	栃木県
キャベツ	愛知県、鹿児島県	千葉県、茨城県、群馬県	セロリ	茨城県、静岡県	茨城県、静岡県、長野県
たまねぎ	北海道、佐賀県	千葉県、佐賀県	甘夏	愛媛県	—
だいこん	千葉県	千葉県、青森県	美生柑	愛媛県	—
			メロン	—	千葉県、茨城県、熊本県

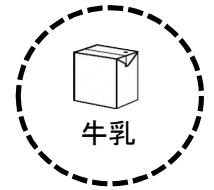
※6月25日(火)は、4・5月分の給食費・学校徴収金の振替日です。残高の確認をお願いします。引き落としができない場合、
7月16日(火)に再振替を行います。(学校給食費に関するお問い合わせ 市保健体育課 245-5909)

令和元年 5月

配膳表



Aコース



食器の種類



カップ



仕切り皿



丼

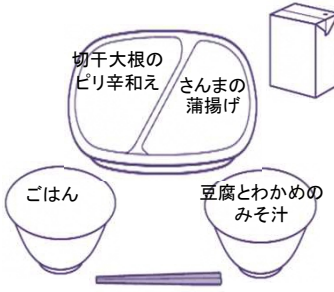


大皿

配膳表を見て
きれいに盛り
つけてね!



月	火	水	木	金
 	 お弁当の日	8 アスパラガスと マカロニのソテー たらの ミニ チリソースかけ ぶどうゼリー チキンパエリア ミニぶどうゼリー	9 ブロッコリーの ドレッシング和え トマト オムレツ ナン バターチキン カレー [学配]ナン	10 アップル ちくわの シャーベット 磯香天ぷら ごはん じゃがいもの 麻婆煮
13 大豆とひじきの 炒め煮 さばの みそ煮 ごはん いも団子汁	14 ツナ そぼろ いかの 西京焼き 麦ごはん 肉団子と春雨の スープ	15 抹茶きな粉 ヨーグルト 揚げパン ベーコン エッグ 白いんげん豆の トマトソース煮 [学配]ヨーグルト	16 アーモンド小魚 美生柑 じゃがいもの ソテー ハヤシライス (麦ごはん) アーモンド小魚	17 切干大根の ぶり辛和え さんまの 蒲揚げ ごはん 豆腐とわかめの みそ汁
20 春雨とわかめの ドレッシング和え 肉団子の 甘酢あん ごはん 生揚げと大豆の みそ煮	21 たらの オレンジ ポーションフライ ポンチ コッペパンズ キャロット 小袋ソース ポタージュ	22 アセロラ ゼリー 野菜の のり和え ししゃもの ごまフライ 昆布と大豆の 炊き込みごはん [学配]アセロラゼリー	23 味付き乾燥大 小松菜と生揚げの 卵炒め 焼き棒ぎょうざ 黒糖パン ちゃんぽん 味付き乾燥大豆	24 甘夏 さばの文化干し ごはん のり佃煮 肉豆腐
27 かんぴょうの 磯ごま和え 小あじの 南蛮たれかけ ごはん みそけんちん汁	28 小松菜の チャプチェ にらまんじゅう ごはん 八宝菜	29 メロン とんかつ 野菜カレー (ごはん)	30 にんじん そぼろ あじの揚げ煮 ごはん かきたま中華 コーンスープ	31 かつお コロッケ 野菜の アーモンド和え テーブル ロール スパゲッティ ペペロンチーノ

調理業務変更指示書					所 長
令和 元 年 5 月 17 日 金 曜 日					
コース名 Aコース					
献立名	ごはん、牛乳、さんまの蒲揚げ、豆腐とわかめのみそ汁、切干大根のピリ辛和え				
ねらい	切り干し大根は、収穫した大根を細く切り、広げて天日に干したものです。太陽の光をあびることで生の大根よりも甘みが増し、カルシウムや鉄などの栄養価が増えています。				
材料名		注 文 量			
		kg			
		4499			
ごはん100					
精 米(学校給食用)					
精 米(学校給食用)		4499			
牛乳(紙パック)					
普通牛乳		4499	本		
さんまの蒲揚げ					
さんま開き澱粉つき 40g		4525	個		
菜種白絞油キャノーラ油		4499			
清酒		5	本		
三温糖		8.8			
こいくちしょうゆ		12.3			
本みりん		4	本		
おろし生姜		1			
水		35			
豆腐とわかめのみそ汁			5釜		
水		530	106*5		
だしパック		5			
ムキ玉葱		130			
人参		47			
えのきたけ カット 生		25			
冷凍油揚げカット		45			
じゃがいも(メークイン)		150			
冷凍豆腐		130			
清酒		5	本		
赤みそ		30			
白みそ		25			
溶き水		45	9*5		
乾燥わかめ		4	0.8*5		
根深ねぎ		23			
切干大根のピリ辛和え			4分け		
切干大根		26			
大根葉(冷凍)		22			
冷凍ホールコーン		66			
人参		47			
食塩		0.5			
盛 り 付 け 図					
	しゃもじ	2	お た ま	1	
	小おたま		手 袋	1	
	は し	1	ス プ ー ン		

材料名		注 文 量		
		kg		
白炒りごま		8		
こいくちしょうゆ		13.2		
穀物酢		2	本	
ごま油 1.5kg		4	本	
三温糖		6.6		
ラー油 1.65kg		0.5	本	



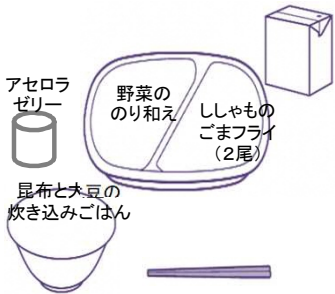
調理業務変更指示書

所 長

令和 元 年 5 月 22 日 水 曜 日
コース名 Aコース

献立名	昆布と大豆の炊き込みごはん、牛乳、ししゃものごまフライ(2尾)、野菜ののり和え、アセロラゼリー
ねらい	アセロラドリンクの登場で、よく知られるようになったアセロラ。アセロラは沖縄県で栽培されていて、5月～8月が食べごろです。今日は、ゼリーのアセロラを味わいましょう。

材料名	注文量 kg		材料名	注文量 kg	
	3604				
昆布と大豆の炊き込みごはん		4釜			
なたね油 1.5ℓ	1	本			
おろし生姜	2	0.5*4			
鶏もも肉小間	72	(6×12)			
清酒	4	本			
人参	57				
えのきたけ カット 生	16				
冷凍油揚げカット	36				
大豆水煮レトルト	56				
冷凍むき枝豆	18				
細切昆布	12				
水	344	86*4			
食塩	1.8	0.45*4			
こいくちしょうゆ	21.6	5.4*4			
三温糖	3	0.75*4			
本みりん	6	本			
和風だしの素	2	0.5*4			
こめ アルファ化米	220				
ぷちっとモチ玄米	70				
牛乳(紙パック)					
普通牛乳	3604	本			
ししゃものごまフライ(2尾)					
子持ちししゃもごま揚げ 30g×2	7260	尾			
菜種白絞油キャノーラ油	3604				
野菜ののり和え		4分け			
こまつな	40				
切干大根	4				
キャベツ 結球葉、生	45				
りょくとうもやし 生	78				
人参	38				
こいくちしょうゆ	11.5				
三温糖	6.8				
きざみのり	4				
アセロラゼリー					
アセロラゼリー 40g	3604	個			

盛り付け図					
	し しゃ も じ	2	お た ま		1
	小おたま		手 袋		1
	は し	1	ス プ ー ン		



調理業務変更指示書	所 長

コース名 Aコース

献立名	黒糖パン、牛乳、焼き棒ぎょうざ、ちゃんぽん、小松菜と生揚げの卵炒め、味付き乾燥大豆
ねらい	運動をするときに実力を十分に発揮するためには、良質なたんぱく質を含んだ栄養バランスの良い食事をとることが、とても重要です。体育祭応援献立ですので、しっかりと食べて、活躍してください。

[illegible]

当日献立合計

	お た ま		1
	手 袋		2
1	ス プ ー ン		

調理業務変更指示書

所長

令和元年5月24日金曜日

コース名 Aコース

献立名

ごはん、のり佃煮、牛乳、さばの文化干し、肉豆腐、甘夏

ねらい

甘夏は、熊本県や、大分県、愛媛県などで栽培され、4月から6月ごろに出回ります。甘夏の特徴は、ビタミンB1とクエン酸が豊富に含まれていて、旬となる初夏に食べることに向いている果物です。

材料名	注 文 量 kg	
	3841	
ごはん100		
精 米(学校給食用)		
精 米(学校給食用)	3841	
のり佃煮		
小袋 のり佃煮	3841	個
牛乳		
普通牛乳	3841	本
さばの文化干し		
さば文化干し 60g	3870	個
肉豆腐		5釜
なたね油 1.5ℓ	1	本
豚もも肉小間	96	(4.8×20)
清酒	5	本
しらたき5cmカット	155	5分け
人参	60	
冷凍エリンギ 短冊切り	40	
和風だしの素	2	0.4*5
三温糖	8	1.6*5
こいくちしょうゆ	38.5	7.7*5
本みりん	5	本
やきふ	8	
えのきたけ カット 生	40	
ムキ玉葱	115	
冷凍焼き豆腐	155	
はくさい 結球葉、生	160	
根深ねぎ	40	
甘夏(1／6)		
甘夏	641	個
当日献立合計		

[illegible]

当日献立合計

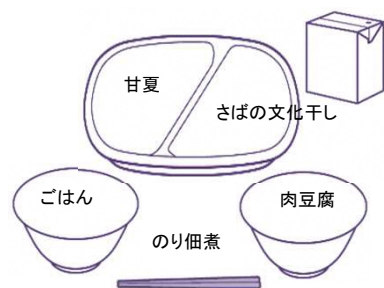
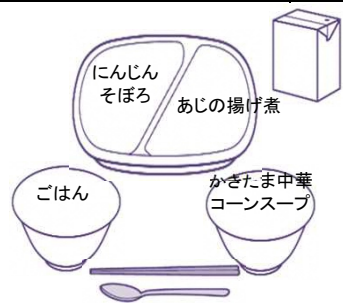
盛
り
付
け

図	しゃもじ	2	お た ま		
	小おたま		手 袋		1
	は し	1	ス プ ー ン		

調理業務変更指示書				所 長
令和 元 年 5 月 30 日 木 曜 日 コース名 Aコース				

献立名	ごはん、にんじんそぼろ、牛乳、あじの揚げ煮、かきたま中華コーンスープ			
ねらい	6つの基礎食品群の食品がすべてそろった食事は、私たちが健康に成長していくために必要な栄養素がバランスよく含まれています。給食を残さずに食べて、午後の授業も頑張りましょう。			

材料名		注 文 量 kg		材料名		注 文 量 kg	
		3963		つきこんにやく カット		40	2分け
ごはん100				白炒りごま		12	
精 米(学校給食用)				こいくちしょうゆ		14.4	7.2*2
精 米(学校給食用)		3963		和風だしの素		1	0.5*2
				三温糖		3.2	1.6*2
牛乳(紙パック)							
普通牛乳		3963	本				
あじの揚げ煮							
あじの揚げ煮 50g		3990	個				
かきたま中華コーンスープ			5釜				
豚もも短冊		80	(8×10)				
ベーコン 短冊切		30	(6×5)				
清酒		5	本				
こしょう		0.2	40g*5				
ムキ玉葱		120					
人参		62					
水		475	95*5				
(冷凍)チキンブイヨン		40					
中華だし		2	0.4*5				
コーンペースト		80					
冷凍ホールコーン		60					
食塩		4	0.8*5				
澱粉		0.2	0.4*5				
溶き水		4	0.8*5				
鶏卵(L)		80					
チンゲンサイ 葉、生		22					
なたね油 1.5ℓ		1	本				
乾燥わかめ		2					
根深ねぎ		20					
にんじんそぼろ(大豆入り)			2釜				
なたね油 1.5ℓ		1	本				
鶏ももひき肉		60	(6×10)				
大豆水煮刻み		40					
おろし生姜		2					
清酒		1	本				
人参		84					
冷凍むき枝豆		12					

盛り付け図					
	しゃもじ	2	お た ま		1
	小おたま		手 袋		1
	は し	1	ス プ ー ン		



調理業務変更指示書					所 長	
令和 元 年 5 月 31 日 金 曜 日						
コース名 Aコース						
献立名		テーブルロール、牛乳、かつおコロッケ、スパゲッティペペロンチーノ、野菜のアーモンド和え				
ねらい		春から、初夏にかけてとれる「かつお」のことを「初がつお」と言います。初がつおは、脂身よりも赤みが多く、さっぱりとしたみずみずしい味わいが特徴です。今日はコロッケで味わいましょう。				
材料名		注 文 量 kg		材料名		注 文 量 kg
		4363		香味塩ドレッシング		35
テーブルロール				食塩		1.2
テーブルロール						
テーブルロール 50g		4363	個			
牛乳(紙パック)						
普通牛乳		4363	本			
かつおコロッケ						
かつおコロッケ 60g		4390	個			
菜種白絞油キャノーラ油		4363				
スパゲッティペペロンチーノ			5釜			
オリーブオイル		1	本			
おろしにんにく		3				
ベーコン 短冊切		22	(4.4×5)			
豚もも肉千切		45	(4.5×10)			
こしょう		0.2	40g*5			
白ワイン		5	本			
ムキ玉葱		220				
人参		92				
冷凍エリンギ 短冊切り		20				
赤唐辛子(輪切) 50g入り		1	袋			
トマトホール缶		45	缶			
トマトケチャップ缶		27	缶			
(冷凍)チキンピイオン		45				
ぶなしめじ カット		20				
れんこん いちょう 3mm厚		45				
パセリ 乾 100g入り		0.5	100g*5			
食塩		4.5	0.9*5			
カットスパゲティ		165				
水		90	18*5			
野菜のアーモンド和え			4分け			
キャベツ 結球葉、生		110				
きゅうり		24				
こまつな		24				
冷凍ホールコーン		66				
人参		46				
スライスアーモンド		25				
						</



2019年 5月分

(Aコース)

日	曜日	主食	丸大食缶	角小食缶／角大食缶	調理法	丸小食缶	調理法	学配・添加物
8	水	α化	チキンパエリア	たらのチリソースかけ	揚	アスパラガスとマカロニのソテー	炒	ミニぶどうゼリー
9	木	ナン	カレーシチュー(バターチキン)	トマトオムレツ	焼	ブロッコリーのドレッシング和え	和	ナン
10	金	白飯	じゃが芋の麻婆煮	ちくわの磯香天ぷら(2個)	揚	アップルシャーベット	洗	
13	月	白飯	いも団子汁(わかめ入り)	さばの味噌煮	ポ	大豆とひじきの煮物	炒	
14	火	麦飯	肉団子と春雨のスープ	いかピリ辛味噌焼き	焼	ツナそば	炒	
15	水	コッペパン	白いんげん豆のトマトソース煮	ベーコンエッグ	焼	抹茶きなこ揚げパン	揚	ヨーグルト
16	木	麦飯	ハヤシライス	じゃがいものソテー	炒	美生柑 1/6	洗	アーモンド小魚
17	金	白飯	豆腐とわかめの味噌汁	さんまの蒲揚げ	揚	切干大根のピリ辛和え	和	
20	月	白飯	生揚げと大豆の味噌煮	肉団子の甘酢あん(2個)	ポ	春雨とわかめのドレッシング和え	和	
21	火	パンズパン	キャロットポタージュ	白身魚のポーションフライ	揚	オレンジポンチ		小袋ソース
22	水	α化	昆布と大豆の炊き込みご飯	ししゃものごまフライ(2尾)	揚	野菜ののり和え	和	アセロラゼリー
23	木	黒糖パン	ちゃんぽん麺(鶏)	焼き棒餃子	焼	小松菜と生揚げの卵炒め(肉無し)	炒	味付き乾燥大豆
24	金	白飯	肉豆腐(白滝の煮物)	さばの文化干し	焼	甘夏 1/6	洗	のり佃煮
27	月	白飯	味噌けんちん汁	小あじ南蛮たれかけ(2個)	揚	かんぴょうのごまあえ	和	
28	火	白飯	八宝菜	にらまんじゅう(2個)	焼	小松菜のチャプチェ	炒	
29	水	白飯	野菜のカレーライス	とんかつ	揚	メロン	洗	
30	木	白飯	かきたま中華コンスープ(豚)	あじの揚げ煮	スチ	人参と大豆の鶏そぼろ	炒	
31	金	白飯	スパゲッティベロンチーノ	かつおコロッケ	揚	野菜のアーモンド和え	和	

(Bコース)

日	曜日	主食	丸大食缶	角小食缶／角大食缶	調理法	丸小食缶	調理法	学配・添加物
8	水	ナン	カレーシチュー(バターチキン)	トマトオムレツ	焼	ブロッコリーのドレッシング和え	和	ナン
9	木	α化	チキンパエリア	たらのチリソースかけ	揚	アスパラガスとマカロニのソテー	炒	ミニぶどうゼリー
10	金	麦飯	肉団子と春雨のスープ	いかピリ辛味噌焼き	焼	ツナそば	炒	
13	月	α化	昆布と大豆の炊き込みご飯	ししゃものごまフライ(2尾)	揚	野菜ののり和え	和	アセロラゼリー
14	火	白飯	豆腐とわかめの味噌汁	さんまの蒲揚げ	揚	切干大根のピリ辛和え	和	
15	水	麦飯	ハヤシライス	じゃがいものソテー(鶏)	炒	美生柑 1/6	洗	アーモンド小魚
16	木	コッペパン	白いんげん豆のトマトソース煮	ベーコンエッグ	焼	抹茶きなこ揚げパン	揚	ヨーグルト
17	金	白飯	いも団子汁(わかめ入り)	さばの味噌煮	ポ	大豆とひじきの煮物	炒	
20	月	パンズパン	キャロットポタージュ	白身魚のポーションフライ	揚	オレンジポンチ		小袋ソース
21	火	白飯	生揚げと大豆の味噌煮	肉団子の甘酢あん(2個)	ポ	春雨とわかめのドレッシング和え	和	
22	水	黒糖パン	ちゃんぽん麺(鶏)	焼き棒餃子	焼	小松菜と生揚げの卵炒め(肉無し)	炒	味付き乾燥大豆
23	木	白飯	じゃが芋の麻婆煮	ちくわの磯香天ぷら(2個)	揚	アップルシャーベット	洗	
24	金	白飯	味噌けんちん汁	小あじ南蛮たれかけ(2個)	揚	かんぴょうのごまあえ	和	
27	月	白飯	かきたま中華コンスープ(豚)	あじの揚げ煮	ポ	人参と大豆の鶏そぼろ	炒	
28	火	白飯	野菜のカレーライス	とんかつ	揚	メロン	洗	
29	水	白飯	八宝菜	にらまんじゅう(2個)	焼	小松菜のチャプチェ	炒	
30	木	白飯	スパゲッティベロンチーノ	かつおコロッケ	揚	野菜のアーモンド和え	和	
31	金	白飯	肉豆腐(白滝の煮物)	さばのカレー焼き	焼	甘夏 1/6	洗	のり佃煮

調理作業動線表

名 称	所 長	市栄養職員
千葉市新港学校給食センター		

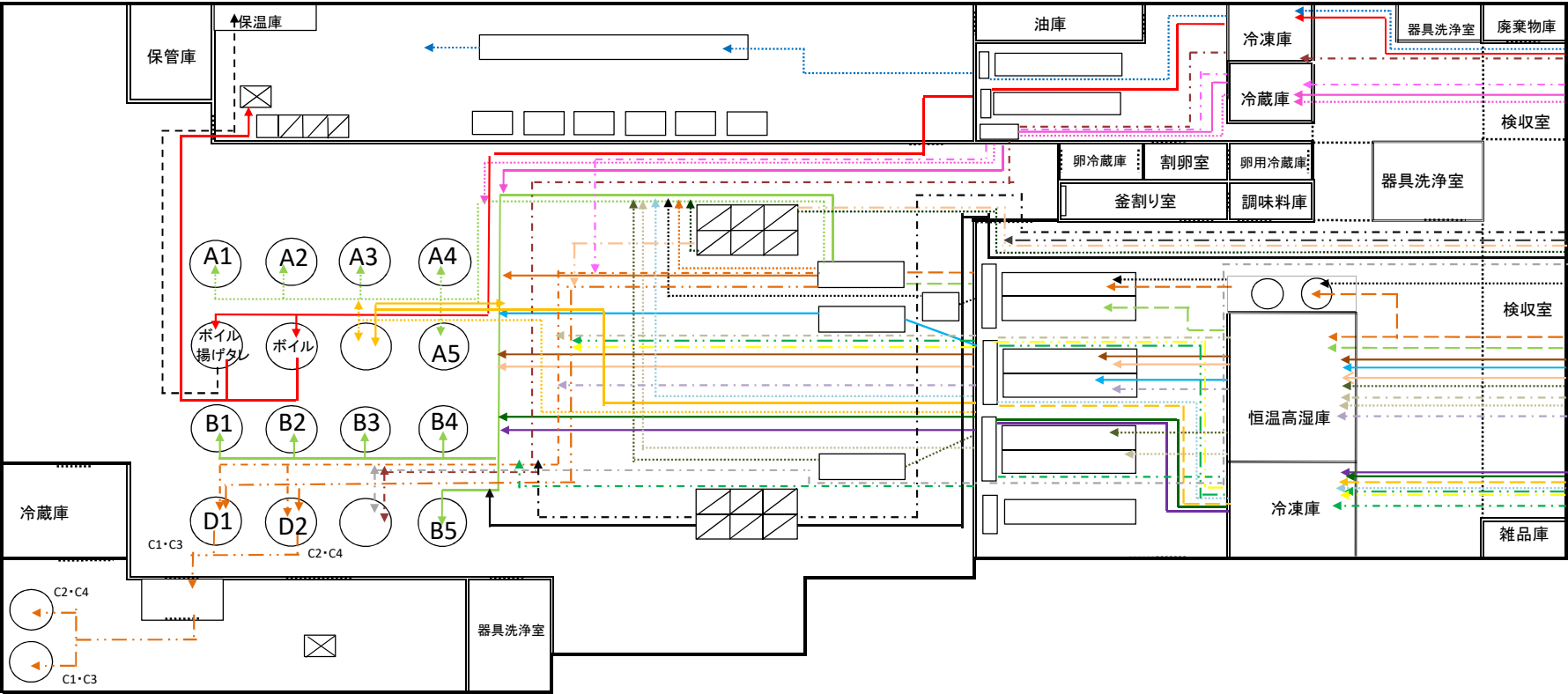
会 社 名	総務責任者	業務責任者	食品衛生責任者	作成者

令和 元年 5月 17日 (金)

献立名 Aコース・点線 豆腐とわかめの味噌汁 さんまの蒲揚げ 切干大根のピリ辛和え

献立名 Bコース・実線 いも団子汁 さばの味噌煮 大豆とひじきの炒め煮

※食材が重複する場合は同じ色の長破線を使用



献立名・豆腐とわかめの味噌汁	献立名・さんまの蒲揚げ	献立名・切干大根のピリ辛和え	献立名・いも団子汁	献立名・さばの味噌煮	献立名・ひじきと大豆の炒め煮
玉葱	さんまの蒲揚げ	切干大根	鶏むね小間	さばの味噌煮	豚ひき肉
人参		大根葉	笹がきごぼう		干しひじき
えのき		コーン	大根		大豆水煮
油揚げ		人参	油揚げ		さつま揚げ
じゃが芋		ごま	えのき		つきこんにゃく
豆腐			いもち		人参
乾燥わかめ			大根葉		れんこん
長ねぎ			乾燥わかめ		干し椎茸
					いんげん

調理作業動線表

名 称	所 長	市栄養職員
千葉市新港学校給食センター		

会 社 名	総務責任者	業務責任者	食品衛生責任者	作成者

令和 元年 5月 22日 (水)

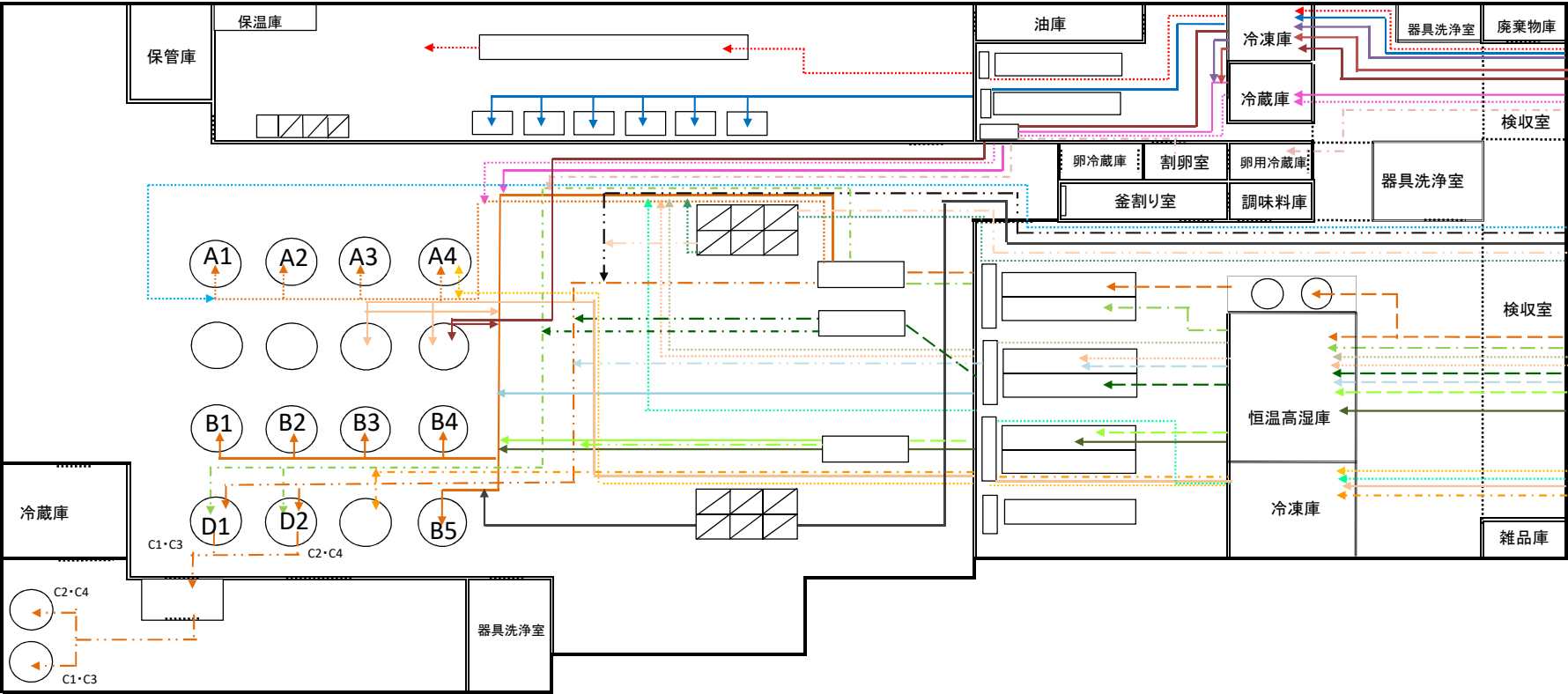
献立名 Aコース・点線

昆布と大豆の炊き込みご飯・ししゃものごまフライ・野菜ののり和え

献立名 Bコース・実線

ちゃんぽん・焼き棒餃子・小松菜と生揚げの卵炒め

※食材が重複する場合は同じ色の長破線を使用



献立名・昆布と大豆の炊き込みご飯	献立名・ししゃものごまフライ	献立名・野菜ののり和え	献立名・ちゃんぽん	献立名・焼き棒餃子	献立名・小松菜と生揚げの卵炒め
鶏もも小間	冷凍ちゃんぽん麺	玉葱
人参	鶏むね小間	冷凍生揚げ
えのき	いか短冊	スクランブルエッグ
油揚げ	冷凍あさり	小松菜
大豆水煮	なると	
枝豆	さつま揚げ	
細切り昆布	人参	
α化米	キャベツ	
玄米	もやし	
			長ねぎ	

調理作業動線表

名 称	所 長	市栄養職員
千葉市新港学校給食センター		

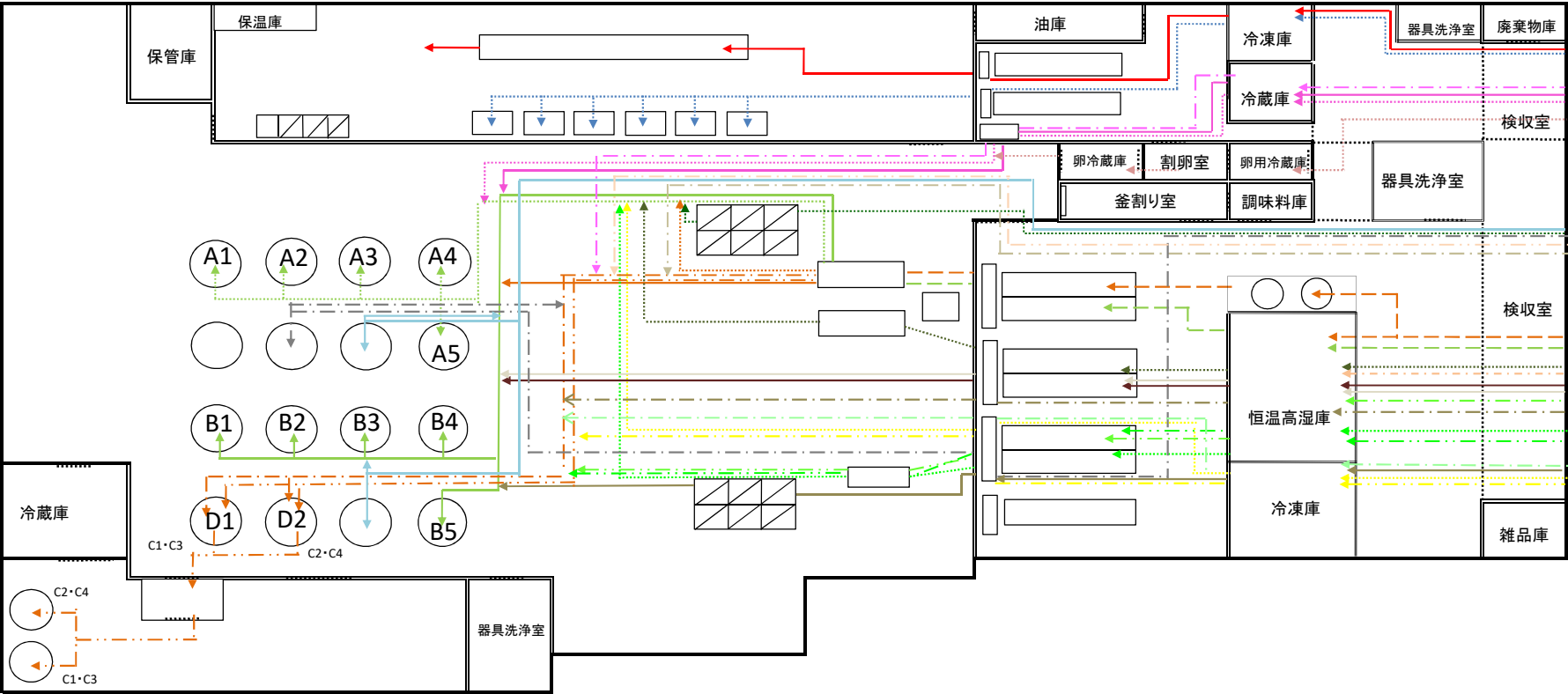
会 社 名	総務責任者	業務責任者	食品衛生責任者	作成者

令和 元年 5月 30日 (木)

献立名 Aコース・点線 かきたま中華コンスープ・あじの揚げ煮・にんじんそぼろ

献立名 Bコース・実線 スパゲッティペロンチーノ・かつおコロッケ・野菜のアーモンド和え

※食材が重複する場合は同じ色の長破線を使用



献立名・かきたま中華コンスープ	献立名・あじの揚げ煮	献立名・にんじんそぼろ	献立名・スパゲッティペロンチーノ	献立名・かつおコロッケ	献立名・野菜のアーモンド和え
豚もも短冊	あじの揚げ煮	鶏ももひき肉	ベーコン短冊	かつおコロッケ	キャベツ
ベーコン短冊		大豆刻み	豚もも千ぎり		きゅうり
玉葱		人参	玉葱		小松菜
人参		冷凍むき枝豆	人参		冷凍コーン
コーンペースト		つきこんにゃく	冷凍エリンギ		人参
冷凍コーン		白炒りごま	しめじ		スライスアーモンド
鶏卵			れんこんイチョウ		
チンゲン菜			スパゲッティ		
わかめ					
長ねぎ					

調理作業動線表

名 称	所 長	市栄養職員
千葉市新港学校給食センター		

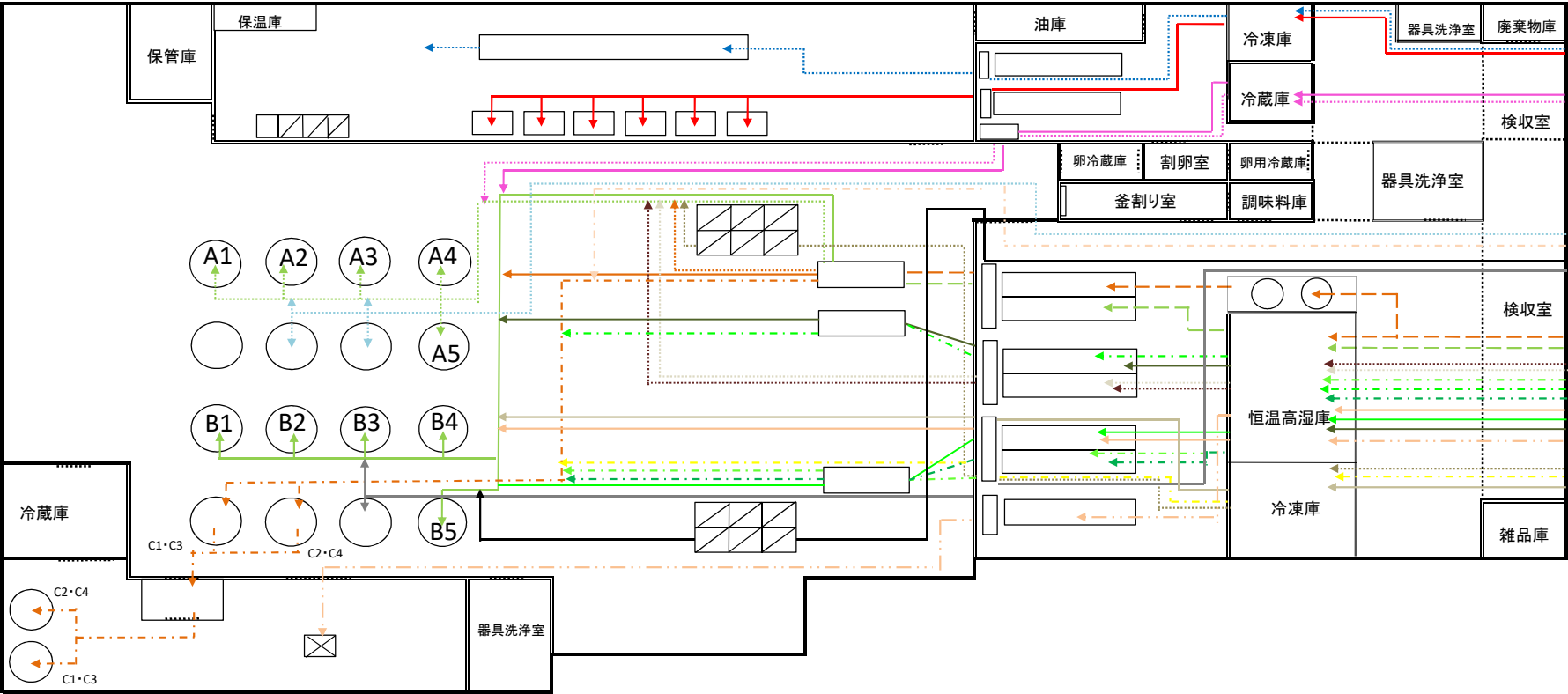
会 社 名	総務責任者	業務責任者	食品衛生責任者	作成者

令和 元年 5月 31日 (金)

献立名 Aコース・点線 スパゲッティペペロンチーノ・かつおコロッケ・野菜のアーモンド和え

献立名 Bコース・実線 肉豆腐・さばの文化干し・甘夏

※食材が重複する場合は同じ色の長破線を使用



献立名・スパゲッティペペロンチーノ	献立名・かつおコロッケ	献立名・野菜のアーモンド和え	献立名・肉豆腐	献立名・さばの文化干し	献立名・甘夏
ベーコン短冊	かつおコロッケ	キャベツ	豚もも小間	さばの文化干し	甘夏
豚もも千ぎり		きゅうり	しらたき		
玉葱		小松菜	人参		
人参		冷凍コーン	冷凍エリンギ		
冷凍エリンギ		人参	やしきふ		
しめじ		スライスアーモンド	えのき		
れんこんイチョウ			玉葱		
スパゲッティ			冷凍焼き豆腐		
			白菜		
			長ねぎ		