町田市立中学校 2025-02-17 印刷

2025年 3月 3日(月)

2025年 3月 4日(火)

2025年 3月 5日(水)

2023年 3月 3日(月)				2023年 3月 4日(大)				2023年 3月 3日(水)			
献立名/食品名	単位	g	備考	献立名/食品名	単位	g	備考	献立名/食品名	単位	g	備考
[ごはん ©]			in . 2	【ごはん◎】		٥	μm· J	【きび入りごはん◎】		٥	
精白米		110, 00		精白米		110.00		精白米	105, 00 g	105, 00	
		132. 00		水		132. 00		きび(精白粒)	100.00 g	5. 00	
		132.00				132.00					
				【棒餃子&キャペサソテー: A】				水		132. 00	
サラダ油		1.00		町田特注棒餃子	1.00 個	60.00		【デミグラス豆腐ハンパーグ&粉ふき芋★A】			
おろしにんにく		0. 20		揚げ油(米白絞)		3. 00		国産豆腐のハンパーグ80 (鉄・Ca)	1.00 個	80.00	
おろししょうが		0. 50		キャベツ		30. 00		サラダ油		0. 30	
豚ひき肉		7. 00		有塩バター		0. 50		玉葱		15. 00	
大豆ミート(ひき肉タイプ)		2. 00		塩		0. 20		ぶなしめじ		8. 00	
にんじん		5. 00		こしょう混合		0.00		デミグラスソース		10.00	
えのきたけ		5. 00		【ハムとポテトのソテー:B】				ウスターソース		2. 00	
キャベツ		12.00		揚げ油(米白絞)		0. 50		トマトケチャップ		3. 00	
ねぎ		6. 00		じゃがいも		45. 00		塩		0.00	
はくさい(キムチ漬け)		15. 00		サラダ油		0. 25		こしょう混合		0. 03	
国産鉄分強化とうふ		50.00		ほうれんそう		10.00		赤スイートワイン		1. 50	
国産カルシウム強化とうふ		30, 00		ロースハム		6. 00		グリンピース(国産冷凍)		2. 00	
塩		0, 40		ぶなしめじ		6, 00		じゃがいも		40. 00	
 こしょう混合		0. 40		塩	1	0. 00		塩		0. 20	
しょうゆ		2. 00		─	1	0. 20		【春キャベッとパスタのソテー★B】		0. 20	
<u> </u>		1. 00		【もやしと切干大根のナムル:C】		0.00		スパゲティ(乾)		8, 50	
コチュジャン		0. 05		もやし		20.00		オリーブ油		0. 43	
ニー・コテュンヤン ごま油		0.05		国産ホールコーン(冷凍)		5. 00		サラダ油		0. 43	
								ベーコン			
中華スープの素リケンGS無添加		0. 10		切干しだいこん		3.00				4. 25	
水		20. 00		わかめ(乾燥、水戻し)		1.00		玉葱		12. 75	
ごま油		0. 30		赤ピーマン		3. 00		キャベツ		17. 00	
酒		2. 00		穀物酢		1. 00		こまつな		17. 00	
にら		5. 00		しょうゆ		2. 00		塩		0. 20	
水		3. 00		砂糖		0. 50		こしょう混合		0.00	
かたくり粉		3. 00		塩		0. 20		ガーリックパウダー		0. 13	
紙カップ (小判 中230cc)	1.00 枚	1, 00		白いりごま		0. 50		しょうゆ		2. 00	
【鶏肉のスタミナ焼き+プロおかか:B】				ごま油		0. 50		青ピーマン		2. 55	
鶏成鶏肉モモ(皮なし)		40.00		七味とうがらし(粉)		0. 01		赤ピーマン		2. 55	
にんにく		0. 50		【にんじんシリシリ:D】				【切干大根の中華風味サラダC】			
ねぎ		2. 00		にんじん		23. 00		切干しだいこん		3. 00	
砂糖		1, 00		まぐろ缶詰(水煮フレークライト)		2. 00		干ひじき(ステンレス釜、乾)		0.30	
ごま油		0, 40		サラダ油		0, 20		にんじん		10.00	
しょうゆ		3. 00		塩		0. 20		きゅうり		10.00	
本みりん		1. 50		白こしょう		0. 13		国産ホールコーン(冷凍)		10.00	
酒		0.50		【牛乳】		0.01		中華ドレッシング		7. 00	
 七味とうがらし(粉)					1 00 +	200.00		【すりおろしりんごゼリー】		7. 00	
ブロッコリー		0. 03		十孔	1.00 本	200.00			1 00 /19	00.00	
		15. 00						Feすりおろしりんごゼリー	1.00 個	23. 00	
しょうゆ		0. 25			1			【牛乳】	1 00 =	000.00	
かつお加工品(かつお節)		0.50		- 				牛乳	1.00 本	200. 00	
本みりん		0. 25		- 							
【ポテト入りナムル : C】											
もやし		13. 00		⅃ ┃							
にんじん		6. 00									
キャベツ		10.00									
こまつな	8.00 g	8. 00									
ごま油		0. 80									
穀物酢	1.20 g	1. 20			1	<u> </u>				<u> </u>	
しょうゆ	2. 40 g	2. 40			1					+	
砂糖	1.36 g	1. 36		1							
からし(粉)	0.04 g	0. 04		- 	1						
 白いりごま	0.04 g	0. 80		┨ ┠	1						
じゃがいも	υ. ου g	16.00		┨┠───	 	+			-		
				┨┠───							
揚げ油(米白絞)		1. 60			1 1				ļ		

【チーズ:D】							
ピピピチーズFe, Ca		5. 00					
【牛乳】							
牛乳	1.00 本	200.00					

町田市立中学校 <u>2025-02-17 印刷</u>

2025年 3月 6日(木)

2025年 3月 7日(金)

2023年 3月 0日(小)				2023年 3月 7日(亚)			
献立名/食品名	単位	g	備考	献立名/食品名	単位	g	
【ごはん ⑥ 】		, i		【ごまごはん◎】		- i	
精白米		110.00		精白米		110.00	
水		132. 00		水		132. 00	
【チキン米粉カレー:A】		102.00		黒ごま(いり)		1.50	
鶏成鶏肉胸(皮付き)		45. 00		【鯖の竜田揚げ60g&青菜キャベ: A】		1.00	
赤ワイン		0.50		さば	1.00 枚	60, 00	
カレー粉		0. 20		おろししょうが	0.50 g	0.50	
サラダ油		0. 50		しょうゆ	4.00 g	4. 00	
おろしにんにく		0. 20		本みりん	1.00 g	1.00	
おろししょうが		0. 20		酒	1.50 g	1.50	
玉葱		20. 00		かたくり粉	6.00 g	6, 00	
にんじん		10.00		揚げ油(米白絞)	3.00 g	3, 00	
ガラムマサラ		0. 02		こまつな	J. 00 g	20. 00	
チャツネ		2. 00		キャベツ		10.00	
アップルソース		0. 50		しょうゆ		1, 50	
トマトケチャップ		0.50		かつお加工品(かつお節)		0. 35	
中濃ソース		0. 50		【生揚げの四川煮:B】		0. 33	
ウスターソース		0.50		ごま油		0. 45	
ベーリーフ (粉)		0. 30		にんにく		0. 43	
しょうゆ	-	0. 01		しょうが		0. 21	
水				豚ひき肉		6, 00	
米粉カレー		60.00		大豆ミート(ひき肉タイプ)		3, 00	
塩		15. 00					
		0. 20		玉葱		7. 50	
こしょう混合		0. 01		トウバンジャン		0. 03	
じゃがいも	4 00 1/-	30.00		砂糖		1.50	
紙カップ (小判 中230cc)	1.00 枚	1.00		しょうゆ		2. 25	
米粉		0.00		トマトケチャップ		6.00	
【いかのガーリック焼き+キャベバターソテー:B】	4 00 1=	40.00		水 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **		9.00	
いか 鹿の子目	1.00 切	40.00		米みそ(赤色辛みそ)		3. 75	
塩	0.30 g	0.30		テンメンジャン		2. 25	
こしょう混合	0.01 g	0. 01		青ピーマン		5. 00	
ガーリックパウダー	0.50 g	0. 50		かたくり粉		1.00	
酒	0.50 g	0.50		水		1.00	
キャベツ		20.00		生揚げ		40.00	
有塩バター		0.30		【かぽちゃの甘煮:C】			
塩		0. 10		かぼちゃ		30.00	
こしょう混合		0.00		砂糖	2.25 g	2. 25	
【ピクルス:C】				しょうゆ	1.12 g	1. 12	
だいこん		35. 00		酒	0.75 g	0. 75	
きゅうり		5. 00		無添加純だし粉末		0. 37	
にんじん		5. 00		水		15. 00	
砂糖		2. 00		かたくり粉		0. 37	
穀物酢		2. 00		【胡瓜とわかめの酢の物D】			
しょうゆ		1.50		乾燥わかめ(板わかめ)		0. 30	
塩		0. 20		きゅうり		15. 00	
無添加天然だしの素		1.00		しょうゆ		2. 00	
【うずら卵の醤油煮★D◎】				砂糖		3.00	
うずら卵(水煮缶詰)	2.00 個	20.00		穀物酢		2. 00	
砂糖	1.00 g	1.00		白いりごま		0. 50	
しょうゆ	1.00 g	1.00		【牛乳】			
本みりん	1.00 g	1.00		牛乳	1.00 本	200.00	
酒	1.00 g	1.00					
水		5. 00					
【牛乳】							
牛乳	1.00 本	200, 00					

2025年 3月10日(月)			
献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん(ゆかり)★】			
精白米		110.00	
水		132.00	
ゆかり(グルソ無添加)		0.50	
【とり天+青菜おかか和え:A】			
鶏成鶏肉胸(皮なし)		60.00	
おろししょうが		1.00	
うすくちしょうゆ		2. 00	
酒		0. 70	
薄力粉		7. 50	
水		7. 00	
揚げ油(米白絞) こまつな		5. 00 20. 50	
にんじん		5. 00	
めんつゆ(ストレート)		1. 84	
かつお加工品(削り節)		0. 30	
【野菜のソテー:B】		0. 30	
ロースハム		5. 00	
キャベツ		35. 00	
にんじん		8. 00	
Гъ́		4. 00	
国産ホールコーン(冷凍)		8. 00	
サラダ油		0. 38	
ガーリックパウダー		0.08	
塩		0. 35	
白こしょう		0.00	
【プロッコリーとひじきのごま和え(キャペ入):G】			
ブロッコリー		15. 00	
キャベツ		15. 00	
干ひじき(ステンレス釜、乾)		0. 30	
白ゴマペースト		1.00	
砂糖		0. 60	
穀物酢		0.80	
マヨネーズ(全卵型)		2. 50	
米みそ(甘みそ)		1.00	
白いりごま		1. 00	
【アップルスイートポテト:D】 りんご(缶詰)		F 00	
りんこ(缶詰) さつまいも		5. 00 20. 00	
砂糖		1, 50	
【牛乳】		1.00	
4乳	1.00 本	200. 00	
1 70	1.00 🛧	200.00	

町田市立中学校 <u>2025-02-17 印刷</u>

2025年 3月11日(火)

2025年 3月12日(水)

2025年 3月13日(木)

2025年 3月11日(火)				2025年 3月12日(水)				2025年 3月13日(本)			
献立名/食品名	単位	g	備考	献立名/食品名	単位	g	備考	献立名/食品名	単位	g	備考
【ペアーパン(黒糖食パン&パンプキン食パン)】				(ごはん◎)		Ŭ		【ごはん(鉄っ子ひじきふりかけ)◎】			
黒糖パン(食パン)		62.00		精白米		110.00		精白米	·	110.00	
パンプキンパン(食パン)		61, 00		水		132, 00		水	·	132, 00	
袋詰め代金		0.00		【プルコギ風豚肉炒めA】				鉄っ子ひじき		5. 00	
【チリコンカン:A】				豚こま		50.00		【鶏肉じゃが★A】	į į	[
サラダ油		0. 24		玉葱	0.03 Kg	30.00		サラダ油	l l	0. 50	
おろしにんにく		0. 24		にんじん	0.01 Kg	10.00		おろししょうが		0. 50	
鶏若鶏胸ひき肉		8. 00		青ピーマン	5.00 g	5. 00		鶏成鶏肉胸(皮なし)		25. 00	
大豆ミート(ひき肉タイプ)		2. 00		赤ピーマン	5.00 g	5. 00		かたくり粉		2. 00	
ベーコン		2. 00		もやし	20. 00	20.00		玉葱		20.00	
だいず(国産、水煮)		56. 00		えのきたけ	10.00 g	10.00		じゃがいも		70.00	
玉葱		24. 00		こまつな	10.00 g	10.00		にんじん		15. 00	
にんじん		12. 00		おろしにんにく	1.00 g	1.00		つきこんにゃく		10.00	
トマトケチャップ		8. 00		しょうゆ	5.00 g	5. 00		砂糖	<u> </u>	4. 00	
トマトピューレ		5. 60		酒	3.00 g	3. 00		酒		1.00	
中濃ソース		1. 60		コチュジャン	3.00 g	3.00		本みりん	<u> </u>	1.00	
しょうゆ		0. 60		はちみつ	2.00 g	2. 00		水		30.00	
チリパウダー		0. 04		ごま油	1.00 g	1.00		無添加天然だしの素	1.00 g	1.00	
赤ワイン 塩		1. 44		白いりごま	1.00 g	1.00		しょうゆ	ļ!	5. 00	
		0. 30		【ししゃものゴマ天+青のりポテト茹:B】	4 00 -	10.00		グリンピース(国産冷凍)	ļ ¹	3. 00	ļ
こしょう混合		0. 01		ししゃも(生干し)	1.00 本	18.00		【竹輪の磯辺揚げ&キャペナムル:B】	0.00 ±	04.00	
水		5. 00		天ぷら粉		3.00		焼き竹輪	2.00 本	24. 00	
薄力粉 有塩バター		1. 20 0. 56		メ 黒ごま(いり)		4. 60 0. 50		あおのり 天ぷら粉	ļ	0. 20 5. 00	
サラダ油				揚げ油(米白絞)	2.00			水		7. 60	
パセリ(乾)		0. 64			2.00 g	2. 00 20. 00		揚げ油(米白絞)		7. 60 5. 00	
- ハゼリ(紀) - 紙カップ (小判 中230cc)		0. 01 1. 00		塩		0.13			ļ	20.00	
かたくり粉		0.00		あおのり		0. 13		塩	ļ	0.06	
【ソースやきそば:B】		0.00				0.01		ごま油	ļ	0.00	
蒸し中華めん		31, 50		はくさい		45. 00		【もやしのごまドレ和えC(サナ入り)】		0. 19	
サラダ油		0. 90		きゅうり		10.00		もやし	 	40, 00	
豚こま		8. 10		にんじん		3. 00		まぐろ缶詰(水煮フレークライト)=ツナ	 	5.00	
もやし		8, 10		しょうゆ		3. 00		胡麻マヨドレッシング	5.70 g	5. 70	
キャベツ		10. 80		ゆず(果汁、生)		0.54		【大根のゆかり和えD】	0.70 6	0.70	
玉葱		5. 40		白いりごま		0.60		だいこん	·	20, 00	
にんじん		2. 70		【チーズ:D】		0.00		きゅうり	5.00 g	5. 00	
焼きそば粉末ソース		1. 08		ピピピチーズFe, Ca		5. 00		ゆかり	0.20 g	0. 20	
牡蠣油(オイスターソース)		0. 90		【牛乳】		0.00		塩	0.10 g	0. 10	
しょうゆ		0. 27		牛乳	1.00 本	200.00		【牛乳】			
中華スープの素リケンGS無添加		0.14						牛乳	1.00 本	200, 00	
こしょう混合		0. 02							,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
塩		0.08									
【キャペツの胡麻マヨサラダ:C】											
キャベツ		20. 00									
きゅうり		15. 00							l l		
国産ホールコーン(冷凍)		5. 00									
ダイスチーズ	3.00 g	3. 00							1		
胡麻マヨドレッシング		6. 00									
【豆腐ナゲット:D(ケチャゥプ)】											
国産大豆のナゲットベース		20.00									
サラダ油		1.50									
トマトケチャップ		2. 50									
【牛乳】											
牛乳	1.00 本	200.00			_						

2025年 3月18日(火)

2025年 2月14日(全)

献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん◎】			
精白米		110.00	
水		132. 00	
【白身魚のパシ゚ルソテー+キャペレモン和え:A】			
シルバー		70.00	
白ワイン		1.50	
おろしにんにく		0. 60	
バジル(粉)		0. 05	
オリーブ油		1.50	
塩		0. 20	
こしょう混合		0. 02	
キャベツ		30.00	
砂糖	0.20 g	0. 20	
穀物酢	0.20 g	0. 20	
しょうゆ	1.50 g	1.50	
レモン(果汁、生)	0.60 g	0. 60	
白いりごま	0.30 g	0. 30	
【ツナマカロニグラタン:B】			
まぐろ缶詰(水煮フレークライト)		10.00	
玉葱		15. 00	
国産ホールコーン(冷凍)		5. 00	
有塩バター		0. 50	
マカロニ		10.00	
ベシャメルソース		2. 50	
牛乳		7. 50	
無添加コンソメチキン顆粒		0. 30	
水		7. 50	
塩		0. 20	
白こしょう		0. 01	
粉チーズ		1.00	
パン粉(乾燥)		1.00	
【青菜のおかか和え●C】			
こまつな		20. 00	
もやし		15. 00	
にんじん		10.00	
めんつゆ(ストレート)		3. 20	
かつお加工品(削り節)		0. 50	
【切り干しフレークふりかけ:D】			
サラダ油		0. 50	
おろししょうが		0. 50	
大豆ミート(ひき肉タイプ)		5. 00	
切干しだいこん		1.00	
三温糖		3. 00	
しょうゆ		3.00	
【牛乳】			
牛乳	1.00 本	200. 00	

献立名/食品名	単位	g	備考
ごはんの)		Ŭ	
精白米		110.00	
水		132. 00	
生揚げ入ホイコウロウ:A】			
生揚げ		40.00	
サラダ油		0. 50	
おろししょうが		0. 40	
豚こま		15. 00	
もやし		20.00	
にんじん		10.00	
キャベツ		40.00	
青ピーマン		4. 00	
水		1. 80	
砂糖		0. 45	
テンメンジャン		2. 70	
米みそ(赤色辛みそ)		2. 70	
トウバンジャン		0.10	
しょうゆ		1.80	
ごま油		0. 30	
白こしょう		0. 02	
魚(朴)の南部焼き+おかかプロ: B】		0.02	
ホキ		40.00	
しょうゆ		2. 00	
本みりん		1.00	
酒		1, 00	
サラダ油		0. 70	
黒ごま(いり)		0. 50	
白すりごま		0. 25	
白いりごま		0. 50	
ブロッコリー		15. 00	
しょうゆ		0. 72	
かつお加工品(かつお節)		0. 72	
		0. 48	
		25 00	
じゃがいも ミックスビーンズ (ゆで)		25. 00	
とうもろこし(国産冷凍)		7. 00	
		2.00	
えだまめ(むき冷凍)		2.00	
にんじん (た)		3.00	
パセリ(乾)		0. 03	
マヨネーズ(全卵型)		5. 00	
塩		0. 20	
砂糖		0. 10	
こしょう混合		0. 01	
チーズ:D】		5.00	
ピピピチーズFe, Ca		5. 00	
牛乳】			
牛乳	1.00 本	200. 00	

2025年 3月18日(火)			
献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん◎】			
精白米		110.00	
水		132. 00	
【鶏の唐揚げ(2コ)+浅漬け:A】			
鶏成鶏肉モモ(皮なし)		60.00	
おろししょうが		0. 50	
酒		1. 50	
しょうゆ		3.00	
かたくり粉		4. 00	
薄力粉		4. 00	
揚げ油(米白絞)		4. 00	
キャベツ	25.00 g	25. 00	
きゅうり	5.00 g	5. 00	
塩	0.10 g	0. 10	
穀物酢		0. 15	
【にらもやし炒め:B】			
豚こま	1	5. 00	
酒		1.00	
もやし		30.00	
にんじん		10.00	
にら		5. 00	
とうもろこし缶詰(ホール)		10.00	
サラダ油		0.40	
ガーリックパウダー		0. 07	
塩		0. 25	
白こしょう		0.00	
【切干大根の煮物:Cちくわ】			
切干しだいこん		7. 00	
焼き竹輪		10.00	
にんじん		5. 00	
砂糖		2. 00	
しょうゆ		2. 00	
酒		1. 20	
サラダ油		0. 30	
無添加純だし粉末		0. 10	
水		0.00	
【うずら卵のカレー煮D】			
うずら卵(水煮缶詰)		20. 00	
砂糖		0.80	
しょうゆ		2. 20	
本みりん		0.80	
酒		1.00	
カレー粉		0.16	
水	1	5. 00	
【牛乳】	4 00 -	000.00	
牛乳	1.00 本	200. 00	
	1	-	
	1	l l	
	1	1	
	-		
	-		
	-		
	1		

町田市立中学校 <u>2025-02-17 印刷</u>

2025年 3月21日(金)

2025年 3月24日(月)

町田市立中学校 <u>2025-02-17 印刷</u>

献立名/食品名	単位	g	備考	献立名/食品名	単位	g	備考	献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん◎】				【ごはん(ごま塩)◎】							
精白米		110.00		精白米		110.00					
水		132.00		水		132.00					
【ピピンパ: A】				黒ごま(いり)		1. 50					
サラダ油		1. 20		塩		0.30					
にんにく		0.40									
しょうが		0. 40		ホキ		60.00					
豚こま		60.00		米みそ(赤色辛みそ)		5. 50					
玉葱		15. 00		本みりん		2. 00					
酒		1. 10		しょうゆ		1.00					
砂糖		2. 20		三温糖		5. 00					
中華スープの素リケンGS無添加		0. 80		酒		4. 00					
トウバンジャン		0.50		白すりごま		4. 00					
コチュジャン		0. 50		おおむぎ(米粒麦)		3. 00					
しょうゆ		2. 00		ブロッコリー		15. 00					
白いりごま		0.50		【筑前煮(さつま揚げver.):B】		0.50				ļ	
かたくり粉		0.80		サラダ油		0.50			_		
水		2.00		さつま揚げ		10.00			_		
ごま油		1.00		にんじん		18.00			-	<u> </u>	
にんじん		8.00		ごぼう		25. 00			_	ļ	
もやし		25. 00		板こんにゃく		18. 00					
中華ドレッシング		5. 00		干し椎茸(スライス)		0.30					
こまつな		25. 00		さやいんげん		5. 00					
中華スープの素リケンGS無添加		0.40		砂糖		1.50					
しょうゆ 白いりごま		1. 20		しょうゆ		4. 50					
		0. 20		酒		1.50					
ごま油 【チーズポテト:B】		1. 50		本みりん		1.50				1	
じゃがいも		63. 25		無添加純だし粉末 水		0. 10 0. 00					
塩		0, 29		小 【紅白なます★C】		0.00			_	-	
ニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニー				たいこん		32. 00					
えだまめ(むき冷凍)		0. 03 3. 45		にんじん		20. 00					
生乳 (もさか深)		5, 75		米酢		1. 30					
デ ル ダイスチーズ		6. 90		砂糖		1. 30					
パセリ(乾)		0. 90		塩		0, 39				1	
【ごまマヨ和え:C(キュキャペひじき)】		0. 01		(さつまいものきんとん:D)		0. 39					
きゅうり		19, 50		さつまいも		28. 00					
キャベツ		19. 50		砂糖		1, 60					
干ひじき(ステンレス釜、乾)		0. 39		牛乳		8. 00			1		
白ゴマペースト		1. 30		【牛乳】		0. 00				1	
砂糖		0. 78		牛乳	1.00 本	200. 00					
穀物酢		1. 04		. 70	1.00 7	200.00			1		
マヨネーズ(全卵型)		3. 25									
米みそ(甘みそ)		1. 30								1	
白いりごま		1. 30									
【すりおろし洋梨ミニセ゚リー:D】		50									
Feすりおろし洋梨ゼリー	1.00 個	23. 00									
【牛乳】											
牛乳	1.00 本	200. 00									
										1	
										1	
				L						-	