

① 令和7年度

上尾市立小学校給食献立専門委員会委員の委嘱・任命式
及び第1回献立専門委員会

日 時： 令和7年4月23日（水）午後3時30分から

場 所： WEB会議

- 内 容：
- 1 開会
 - 2 委嘱書並びに任命書の交付（省略）
 - 3 あいさつ
 - （1）学校教育部 瀧澤部長
 - （2）献立専門委員会委員長 黒木校長
 - 4 自己紹介
 - 5 献立専門委員会の運営方針等について
 - 6 議題
 - （1）7月分の献立審議
 - （2）盛り付け表の検討
 - （3）ホームページ掲載献立の検討
 - （4）その他
 - 7 閉会

《次回予定》

【9月分】日時：5月21日（水）午後3時30分から
場所：各上尾市立小学校・その他（WEB会議）

【10月分】日時：6月18日（水）午後3時30分から
場所：各上尾市立小学校・その他（WEB会議）

[献 立 一 覧 表]

2025年 7月 1日 ～ 2025年 7月16日
予定献立 0: 通常献立

献立委員会 東 2025-04-09 印刷

月	日	曜	献 立 名	一人分量	エネルギー kcal	たんぱく 質	脂質	炭水化物	ナトリウム mg	加糖 mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 総量	食塩相当 量	一人単価
7	1	火	昆布ごはん 牛乳 さば竜田揚げ 野菜炒め(ご飯用) 小計	219.02 206.00 54.00 74.21 553.23	334 138 153 43 668	8.7 6.8 9.0 2.0 26.5	4.5 7.8 11.2 2.3 25.8	62.2 9.9 4.0 4.2 80.3	474 84 183 175 916	43 227 245 18 533	32 21 15 10 78	1.0 0.0 8.6 0.2 9.8	0.3 0.8 0.5 0.2 1.8	0.34 0.08 0.09 0.07 0.58	0.06 0.31 0.14 0.03 0.54	1 2 1 14 18	2.0 0.0 0.0 1.0 3.0	1.2 0.2 0.5 0.4 2.3	71.35 63.84 76.92 27.07 239.18
2	水		ガパオライス(新) 牛乳 ジャーマンポテト 小計	183.34 206.00 86.61 475.95	381 138 71 590	15.9 6.8 2.0 24.7	5.0 7.8 1.6 14.4	64.1 9.9 13.2 87.2	405 84 118 607	13 227 8 248	21 21 15 57	1.1 0.0 0.2 1.3	0.9 0.8 0.2 1.9	0.61 0.31 0.08 0.77	0.13 0.31 0.03 0.47	11 2 22 35	1.3 0.0 1.2 2.5	1.0 0.2 0.2 1.4	161.00 63.84 38.22 263.06
3	木		バターコッペパン 30・40 牛乳 チキントマトスパゲティ フルーツゼリー 小計	40.00 206.00 174.23 100.00 520.23	227 138 241 94 700	5.6 6.8 12.6 0.2 25.2	6.6 7.8 4.0 0.0 18.4	34.6 9.9 39.6 25.0 109.1	328 84 627 37 1076	24 227 65 7 323	10 21 42 3 76	0.4 0.0 1.2 0.1 1.7	0.4 0.8 1.5 0.0 2.7	0.05 0.08 0.17 0.02 0.32	0.06 0.31 0.16 0.01 0.54	5 2 10 20 32	0.0 0.0 2.9 0.6 4.6	0.8 0.2 1.5 0.1 2.6	66.29 63.84 117.55 86.73 334.41
4	金		委託ごはん 牛乳 あじの磯辺フライ ひじきの煮付け 味噌汁 小計	75.00 206.00 51.00 26.50 195.80 554.30	268 138 114 49 47 616	4.6 6.8 5.2 3.0 3.1 22.7	0.7 7.8 6.4 2.7 1.2 18.8	58.0 9.9 8.8 4.5 6.2 87.4	1 84 351 210 506 1152	4 227 234 30 39 534	0 21 31 26 27 105	0.6 0.0 1.4 0.4 0.9 3.3	0.0 0.3 0.3 0.2 1.6	0.33 0.08 0.04 0.02 0.05	0.03 0.31 0.03 0.02 0.03	0 2 0 4 2 4	0.4 0.0 0.5 2.0 1.2 4.1	2.6 0.0 0.9 0.5 1.2 2.8	334.41 73.90 63.84 69.04 22.95 29.75
7	月		ピザパン 牛乳 セタスープ 冷 小計	209.95 206.00 192.80 50.00 658.75	375 138 50 23 586	16.2 6.8 4.0 0.8 27.4	4.8 7.8 0.2 0.4 12.9	4.8 9.9 7.7 6.0 87.2	393 84 461 1 939	65 227 21 11 324	18 227 3 9 46	1.2 0.0 0.3 0.1 2.1	1.2 0.8 0.6 0.1 2.2	1.2 0.8 0.1 0.1 2.2	0.80 0.08 0.03 0.05 0.96	0.20 0.31 0.05 0.02 0.58	15 2 4 16 37	1.9 0.0 1.0 0.5 3.4	182.98 63.84 45.63 50.76 343.21
8	火		カレーピラフ(自校) 牛乳 焼きウインナー 春闘が1(人も春ニ)中ド 小計	240.24 206.00 40.00 58.00 544.24	322 138 128 47 635	9.4 6.8 5.3 0.8 22.3	3.2 7.8 11.4 1.6 24.0	60.8 9.9 1.2 8.0 79.9	631 84 292 235 1242	46 227 3 19 267	15 21 5 24 46	0.9 0.0 0.3 0.1 1.6	0.6 0.0 0.6 0.1 2.0	0.7 0.04 0.10 0.02 0.73	0.06 0.20 0.05 0.02 0.46	0 0 0 16 22	0.4 0.4 0.0 0.8 2.4	0.8 0.1 0.7 0.3 3.2	67.59 50.76 96.68 18.25 238.60
9	水		黒パン 30・60 乳酸菌飲料(ジョア 鶏肉のから揚げ キャベツとにんじんのサラダ ミネストローネ 小計	50.00 125.00 82.00 53.00 236.01 546.01	264 70 213 20 116 683	6.5 4.3 10.0 0.6 5.9 27.3	3.1 0.1 14.4 0.2 1.6 19.4	51.0 12.9 8.6 4.6 19.8 96.9	305 69 263 131 387 1155	46 636 5 21 14 722	15 0 15 8 24 62	0.9 0.0 0.4 0.1 0.5 0.6	0.6 0.0 1.0 0.5 0.5 2.2	0.7 0.04 0.12 0.02 0.18 0.35	0.06 0.20 0.04 0.01 0.06 0.45	0 0 23 38 118 180	0.4 0.4 0.2 1.1 2.0 4.7	0.8 0.1 0.7 0.3 1.0 2.9	297.98 73.90 63.84 96.70 66.34 57.81
10	木		委託ごはん 牛乳 たらのみそマヨネーズ焼き ゴヤチアール小(冷豆 トックススープ 小計	75.00 206.00 82.51 93.96 207.00 644.47	268 138 118 69 68 661	4.6 6.8 7.7 4.9 4.6 28.6	0.7 7.8 9.5 2.8 0.2 21.0	0.7 9.9 1.3 6.5 11.3 87.0	1 84 320 263 596 1221	4 227 10 18 8 267	0 21 12 34 8 75	0.6 0.0 0.0 0.4 0.1 0.6	0.0 0.8 0.2 0.4 0.1 0.6	0.33 0.08 0.02 0.18 0.03 0.64	0.03 0.31 0.04 0.07 0.06 0.51	0 2 4 10 2 14	0.4 0.4 0.2 1.1 2.3 3.0	2.9 0.0 0.8 0.5 1.5 3.0	297.98 73.90 63.84 96.70 66.34 358.59
11	金		はちみつパン 30・60 牛乳 プーティン(カナダ) ジャキジャキサラダ 肉団子スープ 小計	50.00 206.00 127.00 58.00 221.81 662.81	255 138 160 25 61 639	6.3 6.8 3.6 1.2 4.1 21.8	4.0 7.8 4.7 2.6 2.6 20.3	47.1 9.9 26.4 3.0 5.8 92.2	362 84 657 1 479 1583	27 84 75 8 28 365	13 21 21 6 13 74	0.6 0.0 0.8 0.1 0.4 1.9	0.6 0.8 0.5 0.1 0.2 2.2	0.06 0.08 0.06 0.02 0.06 0.30	0.05 0.31 0.06 0.03 0.05 0.50	1 2 16 5 13 37	1.4 0.0 2.9 0.7 1.1 6.1	0.9 0.2 1.8 0.4 1.2 4.5	73.49 63.84 86.72 24.74 47.40 296.19
期間内の合計																			
一日あたりの平均																			
基準値																			
充足率																			

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

[獻立一覽表]

2025年7月1日 ~ 2025年7月16日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 東 2025-04-09 印刷

月	日	曜	献立名	一人分量	エネルギー kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維 総量	食塩相当 量	一人単価
7月	14	月	焼肉ともやしのあんかけ丼 牛乳 大豆とじゃがいものり塩 小計	194.20 206.00 76.54 476.74	374 138 149 661	17.1 6.8 5.4 29.3	4.0 7.8 9.5 21.3	64.2 9.9 11.6 85.7	518 84 100 702	14 227 28 269	23 21 40 84	1.3 0.0 1.0 2.3	1.2 0.8 0.7 2.7	0.83 0.08 0.03 0.99	0.19 0.31 0.03 0.53	13 2 13 28	1.4 0.0 3.3 4.7	1.4 0.2 0.2 1.8	172.04 63.84 38.64 274.52
	15	火	子供パン 30〜60(個どり) 牛乳 照り焼きハンバーグ ゆでキャベツ ワンタンヌープ 小計	50.00 206.00 74.10 30.00 215.72 575.82	245 138 128 6 71 588	6.3 6.8 6.8 0.4 5.1 25.4	4.0 7.8 6.6 0.1 0.3 18.8	44.1 9.9 10.0 1.6 11.2 76.8	361 84 371 2 463 1281	27 227 157 13 25 449	12 21 24 4 12 73	0.5 0.0 8.4 0.1 0.3 9.3	0.5 0.8 0.5 0.1 0.2 2.1	0.06 0.08 0.08 0.01 0.02 0.25	0.05 0.31 0.07 0.01 0.03 0.47	0 2 1 12 4 19	1.4 0.0 1.0 0.5 0.9 3.8	0.9 0.2 1.0 0.0 1.1 3.2	65.75 63.84 56.22 7.24 45.33 238.38
	16	水	夏野菜カレー (麦ごはん) 牛乳 稲神漬 セロリポテト 小計	359.63 206.00 13.00 35.00 613.63	543 138 19 91 791	20.7 6.8 0.3 0.6 28.4	10.2 7.8 0.0 4.7 22.7	89.1 9.9 4.4 11.6 115.0	668 84 247 13 1012	60 227 2 4 293	36 21 3 4 64	1.4 0.0 0.1 1.4 2.9	1.1 0.8 0.0 0.1 2.0	0.46 0.08 0.01 0.00 0.48	0.17 0.31 0.00 0.00 0.55	33 2 3 36 74	4.0 0.0 0.2 0.4 4.6	1.7 0.2 0.6 0.0 2.5	237.00 63.84 10.95 91.80 403.59
期間内の合計				6826.18	7818	309.6	237.8	1084.7	12866	4594	858	39.4	24.9	6.96	5.97	354	46.2	32.5	3547.19
一日あたりの平均				568.85	652	25.8	19.8	90.4	1074	383	72	3.3	2.1	0.58	0.50	30	3.9	2.7	295.60
基準値				0.00	650	27.6	18.1	0.0	0	350	50	3.0	2.0	0.40	0.40	25	4.5	1.9	
充足率				0.0	100.3	93.5	109.4	0.0	0.0	109.4	144.0	110.0	105.0	145.0	125.0	120.0	86.7	142.1	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

7月 献立作成表

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺	地粉うどん		冷凍うどん	中華麺		スパゲティ	冷チキンボン	行事		手作り品	冷凍果物	上尾市 産品	月の栄養 のテーマ 掲示・放送 資料	参考
	委託	自校			火曜日のみ	煮込み用		個袋麺 つけ麺	使用日 制限なし			焼きそば	個袋麺 つけ麺					
12	6	2	4	0						○		七夕 セレクト デザート			冷凍 みかん		プーティ ン(カナ ダ)	きゅうり ゴーヤー ピーマン トマト

● 献立内容

- ・7月は、給食回数「12回」、献立に入れる物として、「委託ご飯6回」、「自校炊飯2回」、「パン4回」「麺はパンとの組み合わせで1回」となります。
- ・今年度は万博開催にちなみ、月の栄養のテーマを「世界の料理」としました。毎月世界の料理が給食に登場します。
- ・月の栄養のテーマと新献立はカナダの料理「プーティン」です。
- ・季節のものとして「ゴーヤー」を使用した「ゴーヤーチャンプルー」を取り入れました。また、きゅうり、トマト、ピーマンも使用しています。
- ・7月の行事食として7日に「七夕汁」を取り入れました。
- ・最終日はセレクトデザートを実施します。チョコプリン・ブルーベリークレープ・ももゼリーから児童が事前に選択することができます。
- ・ドレッシングは、食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギー材料が重ならないようにしています。

[調理室手配表]

2025年 7月 1日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

NoName												合計	換算人	行 事 等	
人 数		100										100	100.00		
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等						
【昆布ごはん】															
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*							
鶏胸肉（皮無し）			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸		*							
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	谷川	せん切り	*							
ごぼう			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	谷川	ささがき	*							
きざみこんにゃく（白）			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給	茹でる	*							
干しいたけスライス 500g			0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*							
干しいたけスライス 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*							
刻み昆布1kg			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年海幸	戻す	*							
刻み昆布100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸		*							
カット油揚げ			5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共同	せん切湯通	*							
上白糖			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*							
こいくちしょうゆ			7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年サイ		*							
精白米			72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*							
強化米			0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*							
清酒			1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年海幸		*							
水＋具の煮汁			96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg			*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【さば竜田揚げ】															
さば竜田Ca強化 50g		50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	年海幸		*							
揚げ油			4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*							
【野菜炒め（ご飯用）】															
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*							
豚もも肉赤身2cm			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共サイ		*							
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	谷川	せん切り	*							
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	谷川	スライス	*							
もやし			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	谷川		*							
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	谷川	1.5cm手切	*							
オイスターソース 230 g			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*							
チキンスープストック			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年海幸		*							
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*							
食塩			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*							
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*							
			</												

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 7月 2日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

NoName														合計	換算人	行 事 等
人 数	100													100	100.00	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等							
【ガバオライス（新）】																
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*								
ごま油		1.00	0.50 g	50.00 g	50.00 g	年サイ		*								
にんにく(りん茎)		1.00	0.30 g	30.00 g	30.00 g	谷川	みじん切り	*								
豚もも赤身ひき肉			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*								
鶏胸挽肉（皮付き）			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	海幸		*								
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	谷川	みじん切り	*								
ぶなしめじ			7.00 g	0.78 Kg	0.78 Kg	谷川	小房分ける	*								
ピーマン			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	谷川	1.5cm角	*								
オイスターソース 230g		1.00	0.60 g	60.00 g	60.00 g	年サイ		*								
こいくちしょうゆ		1.00	4.00 g	400.00 g	400.00 g	年サイ		*								
清酒		1.00	1.00 g	100.00 g	100.00 g	年海幸		*								
本みりん		1.00	1.00 g	100.00 g	100.00 g	年丸宮		*								
上白糖		1.00	1.00 g	100.00 g	100.00 g	年丸宮		*								
食塩		1.00	0.20 g	20.00 g	20.00 g	年サイ		*								
白こしょう		1.00	0.03 g	3.00 g	3.00 g	年丸宮		*								
チキンスープストック		1.00	0.30 g	30.00 g	30.00 g	年海幸		*								
バジル(乾)8g		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*								
でん粉		1.00	0.80 g	80.00 g	80.00 g	年丸宮		*								
水			1.60 g	0.16 Kg	0.16 Kg			*								
【牛乳】																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*								
【ジャーマンポテト】																
炒め油			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年丸宮		*								
バター			0.70 g	0.07 Kg	0.16 P	年海幸		*								
ショルダーベーコン1cm幅			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	共海幸		*								
玉葱			15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	谷川	スライス	*								
新じゃが			60.00 g	6.32 Kg	6.32 Kg	谷川		*								
ホールコーン缶			7.00 g	0.70 Kg	0.38 缶	年県給		*								
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*								
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*								

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 7月 3日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

NoName										合計		換算人		行 事 等	
人 数		100								100		100.00			
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等						
【バターコッペパン 30・40】															
バターコッペパン 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	ご・パ	1・2年	*							
バターコッペパン 40g		40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【チキントマトスパゲティ】															
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*							
とうがらし(乾)		1.00	0.01 本	1.00 本	1.00 本	山一		*							
にんにく(りん茎)			0.70 g	0.09 Kg	90.00 g	谷川	みじん切り	*	* 100人で1本 炒めて取り出す						
鶏もも肉(皮無し) 15g			30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	海幸		*							
玉葱			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	谷川	スライス	*							
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	谷川	せん切り	*							
ぶなしめじ			10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	谷川	小房分ける	*							
カットトマト(袋)			6.00 g	0.60 Kg	0.40 袋	年新和		*							
トマトケチャップ 3kg			22.00 g	2.20 Kg	0.73 袋	年新和		*							
トマトケチャップ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*							
トマトピューレ 3kg			10.00 g	1.00 Kg	0.33 袋	年新和		*							
トマトピューレ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*							
チキンスープストック			0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年海幸		*							
食塩			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*							
上白糖			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*							
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*							
ハーフスパゲティ			35.00 g	3.50 Kg	3.50 Kg	年海幸		*							
パルメザンチーズ(粉チーズ)			3.00 g	0.30 Kg	3.75 本	年サイ	クラス1本	*							
【フルーツゼリー】															
りんごピース (レトルト)			20.00 g	2.00 Kg	1.33 袋	年海幸		*							
レモンカットゼリー(冷)			50.00 g	5.00 Kg	5.00 袋	年県給		*							
みかんカットゼリー			30.00 g	3.00 Kg	1.50 袋	年丸宮		*	* 汁使用						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 7月 4日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

人 数	NoName												合計	換算人	行 事 等
	100												100	100.00	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等						
【委託ごはん】															
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【あじの磯辺フライ】															
アジの磯辺フライ 40g		40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*							
揚げ油			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*							
クラスソース 300ml			6.00 g	0.60 Kg	2.00 本	年県給		*							
クラスソース 200ml			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給		*							
【ひじきの煮付け】															
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*							
鶏胸肉（皮無し）			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	鶏肉		*							
にんじん			3.00 g	0.31 Kg	0.31 Kg	谷川	せん切り	*							
ひじき 500g（韓国産）			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸	戻す	*							
ひじき 100g（韓国産）			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*							
（冷）国産ゆで大豆			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸	茹でる	*							
こいくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*							
上白糖			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*							
【味噌汁】															
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*							
煮干し粉（かたくちいわし）			0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		*							
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	谷川	スライス	*							
えのきたけ			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	谷川	石突取1/2	*							
長ねぎ			5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	谷川	小口	*							
冷凍豆腐			20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	年県給		*							
米みそ（淡色辛みそ）1 k g			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*							

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調 理 室 手 配 表]

2025年 7月 7日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

NoName											合計		換算人		行 事 等		
人 数		100										100		100.00			
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等								
【ビビンバ】																	
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*									
炒め油			1.30 g	0.13 Kg	130.00 g	年丸宮		*									
にんにく(りん茎)			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	谷川	みじん切り	*									
豚もも肉赤身2cm			45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg	共サイ		*									
清酒			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年海幸		*									
本みりん			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年丸宮		*									
こいくちしょうゆ			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*									
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	谷川	せん切り	*									
もやし			35.00 g	3.61 Kg	3.61 Kg	谷川		*									
長ねぎ			5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	谷川	斜め切り	*									
こまつな			25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	谷川	根切茹 3 cm	*									
清酒			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年海幸		*									
本みりん			0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年丸宮		*									
こいくちしょうゆ			4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年サイ		*									
上白糖			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年丸宮		*									
トウバンジャン			0.25 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*									
でん粉			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*									
水			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*									
白ごま			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和	炒る	*									
ごま油			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*									
【牛乳】																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*									
【セタスープ】																	
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*									
鶏がらスープ 2 k g			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*									
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*									
鶏胸肉(皮無し)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸		*									
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	谷川	いちよう	*									
ぶなしめじ			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	谷川	戻す	*									
干しいたけスライス 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*									
ピーマン			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年新和		*									
オクラ			3.00 g	0.35 Kg	0.35 Kg	谷川	小口	*									
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*									
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*									
水菜			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	谷川	根切洗 2 cm	*									
【冷 みかんSS】																	
冷凍みかんSSS		1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共海幸		*									

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 7月 8日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

人 数	NoName													合計	換算人	行 事 等
	100													100	100.00	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等							
【カレーピラフ（自校）】																
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*								
根しょうが			0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	谷川		*								
にんにく（りん茎）			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	谷川		*								
豚もも赤身ひき肉			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*								
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	谷川		*								
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	谷川		*								
カレー粉		1.00	0.60 g	60.00 g	60.00 g	年サイ		*								
食塩			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*								
チキンスープストック			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年海幸		*								
精白米			72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*								
強化米			0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*								
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*								
水＋具の煮汁			96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg			*								
食塩			0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ		*								
チキンスープストック			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*								
カレー粉		1.00	0.20 g	20.00 g	20.00 g	年サイ		*								
ターメリック 16 g		1.00	0.02	2.00	2.00	年丸宮		*								
バター			1.00 g	0.10 Kg	0.22 P	年海幸		*								
【牛乳】																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*								
【焼きウインナー】																
ウインナー 20g		20.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸	鉄板焼	*								
【春雨サラダ1（人も春ニ）中ド】																
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	谷川	せん切り	*								
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	谷川	せん切り	*								
春雨カット			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*								
きゅうり			10.00 g	1.02 Kg	1.02 Kg	谷川		*	* 半分に切って斜め切り							
乳卵無し中華ドレッシング 300			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本									
乳卵無し中華ドレッシング 200			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本									

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調 理 室 手 配 表]

2025年 7月 9日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

NoName												合計	換算人	行 事 等
人 数	100											100	100.00	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等					
【黒パン 30～60】														
黒パン 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1年	*						
黒パン 40g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	2年	*						
黒パン 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*						
黒パン 60g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*						
【乳酸菌飲料（ジョア）														
ジョアプレーン		125.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*						
【鶏肉のから揚げ】														
鶏もも肉（皮付）			60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg	海幸		*	* から揚げ用 1切れ約25g					
鶏もも肉（皮付）			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	海幸		*	* 1～4年：2個					
こいくちしょうゆ			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*	* 5・6年：3個					
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*						
根しょうが			1.00 g	0.13 Kg	130.00 g	谷川	みじん切り	*						
でん粉			10.00 g	1.00 Kg	1000.00 g	年丸宮		*						
揚げ油			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*						
【キャベツとにんじんのサラダ】														
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	谷川	せん切り	*						
キャベツ			40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	谷川	せん切り	*						
乳卵無し胡麻ドレッシング 300			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給		*						
乳卵無し胡麻ドレッシング 200			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給		*						
【ミネストローネ】														
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
豚もも肉赤身2cm			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共サイ		*						
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	谷川	せん切り	*						
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	谷川	スライス	*						
新じゃが			35.00 g	3.68 Kg	3.68 Kg	谷川	1.5cm手切	*						
水			110.00 g	11.00 Kg	11.00 Kg			*						
カットトマト（袋）			8.00 g	0.80 Kg	0.53 袋	年新和		*						
トマトケチャップ 3kg			2.00 g	0.20 Kg	0.07 袋	年新和		*						
トマトケチャップ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*						
トマトピューレ 3kg			7.00 g	0.70 Kg	0.23 袋	年新和		*						
トマトピューレ1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*						
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*						
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*						
チキンスープストック			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸		*						
食塩			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*						
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*						
マカロニ			12.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg	年海幸		*						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 7月10日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

人 数	NoName											合計	換算人	行 事 等
	100											100	100.00	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等					
【委託ごはん】														
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*						
【牛乳】														
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【たらのみそマヨネーズ焼き】														
たら 40g		40.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同		*						
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*						
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*						
白ワイン			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
レモン果汁 900ml			0.40 g	0.04 Kg	0.04 本	年海幸		*						
レモン果汁 100ml			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年海幸		*						
ベーカリーマヨネーズ			12.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg	年新和		*						
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年海幸		*						
玉葱			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	谷川	みじん切り	*						
アルミカップSコト		1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*						
【ゴ・ヤーチャンルー小 (冷豆)】														
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
根しょうが			0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	谷川	みじん切り	*						
にんにく(りん茎)			0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	谷川	みじん切り	*						
長ねぎ			4.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	谷川	みじん切り	*						
豚もも肉赤身2cm			10.40 g	1.04 Kg	1.04 Kg	共サイ		*						
にんじん			6.40 g	0.66 Kg	0.66 Kg	谷川	せん切り	*						
干しいたけスライス 500g			0.40 g	0.04 Kg	0.04 Kg	年海幸	戻す	*						
干しいたけスライス 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*						
にがうり			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	谷川	スライス	*	スライス→塩茹で					
もやし			16.00 g	1.65 Kg	1.65 Kg	谷川		*						
チキンスープストック			0.56 g	0.06 Kg	60.00 g	年海幸		*						
食塩			0.08 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*						
こいくちしょうゆ			1.60 g	0.16 Kg	160.00 g	年サイ		*						
上白糖			0.56 g	0.06 Kg	60.00 g	年丸宮		*						
冷凍豆腐			40.00 g	4.00 Kg	4.00 袋	年県給	茹でる	*						
でん粉			0.64 g	0.06 Kg	60.00 g	年丸宮		*						
水			1.28 g	0.13 Kg	0.13 Kg			*						
ごま油			0.24 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*						
【トックスープ】														
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*						
鶏がらスープ 2 k g			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*						
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*						
鶏胸肉 (皮無し)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸		*						
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	谷川	いちよう	*						
ぶなしめじ			8.00 g	0.89 Kg	0.89 Kg	谷川	小房分ける	*						
こいくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*						
食塩			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*						
トック			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*						
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	谷川	2 cm	*						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 7月11日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

NoName															合計	換算人	行 事 等
人 数	100														100	100.00	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等								
【はちみつパン 30～60】																	
はちみつパン 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1年	*									
はちみつパン 40g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	2年	*									
はちみつパン 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*									
はちみつパン 60g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*									
【牛乳】																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*									
【プーティン（カナダ）】																	
皮付きカットポテト			80.00 g	8.00 Kg	8.00 Kg	年海幸		*									
トマトケチャップ 3kg			20.00 g	2.00 Kg	0.67 袋	年新和		*									
トマトケチャップ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*									
ウスターソース			10.00 g	1.00 Kg	1000.00 g	年県給		*									
上白糖			5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年丸宮		*									
水			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg			*									
細切チーズ 1kg			8.00 g	0.80 Kg	0.80 袋	年海幸		*									
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*									
グラタン紙カップ		1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*									
【シャキシャキサラダ】																	
もやし			45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	谷川		*									
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	谷川	2cm	*									
乳卵無し玉葱ドレッシング 300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*									
乳卵無し玉葱ドレッシング 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*									
【肉団子スープ】																	
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*									
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*									
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*									
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	谷川	せん切り	*									
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	谷川	スライス	*									
肉団子（ss）6g			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年県給		*									
キャベツ			20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	谷川	せん切り	*									
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*									
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*									
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									
水菜			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	谷川	根切洗 2cm	*									
		</															

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 7月14日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

人 数	NoName													合計	換算人	行 事 等
	100													100	100.00	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等							
【挽肉ともやしのあんかけ丼】																
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*								
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*								
根しょうが		1.00	0.60 g	60.00 g	60.00 g	谷川	みじん切り	*								
にんにく(りん茎)		1.00	0.60 g	60.00 g	60.00 g	谷川	みじん切り	*								
豚もも赤身ひき肉			50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg	共サイ		*								
もやし			45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	谷川		*								
干しいたけスライス 500g			0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*								
干しいたけスライス 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*								
トウバンジャン			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*								
こいくちしょうゆ			5.50 g	0.55 Kg	550.00 g	年サイ		*								
上白糖			2.20 g	0.22 Kg	220.00 g	年丸宮		*								
食塩		1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*								
ごま油		1.00	0.50 g	50.00 g	50.00 g	年サイ		*								
ピーマン			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	谷川	せん切湯通	*								
でん粉			1.60 g	0.16 Kg	160.00 g	年丸宮		*								
水			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg			*								
【牛乳】																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*								
【大豆とじゃがいものり塩】																
(冷) 国産ゆで大豆			30.00 g	3.00 Kg	3.00 袋	年海幸		*								
小麦粉			3.60 g	0.36 Kg	360.00 g	年新和		*								
新じゃが			36.00 g	3.79 Kg	3.79 Kg	谷川		*								
揚げ油			6.50 g	0.65 Kg	0.65 Kg	年サイ		*								
食塩			0.24 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*								
あおのり100g			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	共同		*								
あおのり50g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	共同		*								

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 7月15日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

NoName										合計		換算人		行 事 等	
人 数		100								100		100.00			
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等						
【子供パン 30～60(1個どり)】															
子供パン 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1年	*							
子供パン40g・1個取り			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	2年	*							
子供パン50g・1個取り		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*							
子供パン60g・1個取り			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【照り焼きハンバーグ】															
ハンバーグ 鶏豚 60g		60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和	1～4年	*							
ハンバーグ 鶏豚 80g			0.00 g	0.00 個	0.00 個	年新和	5・6年	*							
上白糖			2.70 g	0.27 Kg	270.00 g	年丸宮		*							
こいくちしょうゆ			4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年サイ		*							
本みりん			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*							
水			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg			*							
でん粉			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年丸宮		*							
水			1.60 g	0.16 Kg	0.16 Kg			*							
【ゆでキャベツ】															
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	谷川	せん切り	*							
【ワンタンスープ】															
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*							
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*							
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*							
鶏胸肉(皮無し)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸		*							
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	谷川	せん切り	*							
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	谷川	スライス	*							
もやし			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	谷川		*							
食塩			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*							
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*							
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*							
ワンタンの皮			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*							
水菜			3.00 g	0.35 Kg	0.35 Kg	谷川	2cm	*							

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 7月16日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-04-09 印刷

人 数	NoName											合計	換算人	行 事 等
	100											100	100.00	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等					
【夏野菜カレー（麦ごはん）】														
麦ごはん			72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*						
炒め油			1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*						
にんにく(りん茎)			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	谷川	みじん切り	*						
根しょうが			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	谷川	みじん切り	*						
鶏もも肉(皮無し)20g			40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	海幸		*						
カレー粉		1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*						
玉葱			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	谷川	1.5cm手切	*						
にんじん			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	谷川	いちよう	*						
新じゃが			60.00 g	6.32 Kg	6.32 Kg	谷川		*						
トマト			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	谷川	2cm角	*						
水			45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			*						
ソニオン（冷）			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*						
アップルソース			3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*						
チャツネ（1kg）			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
チャツネ（400g）			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	年丸宮		*						
ポークビヨン			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*						
赤ワイン			5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年丸宮		*						
ウスターソース			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給		*						
中濃ソース			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年県給		*						
トマトケチャップ 3kg			4.00 g	0.40 Kg	0.13 袋	年新和		*						
トマトケチャップ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*						
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*						
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*						
ベーリーフ粉末		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*						
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*						
食塩			0.90 g	90.00 g	90.00 g	年サイ		*						
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*						
細切チーズ 1kg			3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*						
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*						
炒め油			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*						
バター(大豆)			3.00 g	0.30 Kg	0.60 個	年新和		*						
小麦粉			8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年新和		*						
カレー粉			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*						
ピーマン			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	谷川	茹でる	* 1cm角						
【牛乳】														
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【福神漬け】														
福神漬け 1kg			13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸		*						
【セレクトデザート】														
クレープ（ブルーベリー）		35.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*						
チョコプリン		1.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	共同		*						
国産ももゼリー40g		40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	共同		*						

※アレルギー食品には記号を表示しています

東

7月こんだて もりつけひょう

月	火	水	木	金
	1 ごはん やさしいため さばたつたあげ	2 ごはん かけて たべよう ジャーマン ポテト	3 チキントマト スパゲティ バターコッペパン フルーツ ゼリー (こなチーズ)	4 ごはん ひじきのにつけ あじのいそべ フライ みそしる
7 れいとうみかん かけて たべよう ヒビンハ どんぐ むぎごはん たなばた スープ	8 カレーピラフ (ちゅうかドレッシング) はるさめサラダ やきウインナー	9 にゅうさんきん いんりょう くらパン (ごまドレッシング) キャベツとにんじんの サラダ とりにくのからあげ 1~4ねん2コ 5.6ねん3コ ミネスト ローネ	10 ごはん ゴーヤー チャンプルー たらのみそマヨネーズやき トックス	11 はちみつパン (たまねぎドレッシング) ジャキジャキサラダ プーティン (カナダ) にくだんこ スープ
14 ひきにくともやしの あんかけどんぐ かけて たべよう ごはん だいずと じゃがいもの りしお	15 ゆでキャベツ こどもパン てりやき ハンバーグ ワンタン スープ	16 ふくじんづけ セレクトデザート むぎごはん なつやさし カレー	セレクトデザート ・ブルーベリークレープ ・チョコプリン ・ももゼリー	

7月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
	1 ごはん トックスープ ゴヤーチャンプルー たらのみそマヨネーズやき	2 ごはん じゃーまんポテト かけてたべよう ガバオライスのく	3 カレーピラフ はるさめサラダ やきウインナー (ちゅうかドレッシング)	4 ごはん ミネストローネ くらパン キャベツとにんじんのサラダ とりにくのかからあげ 1〜4ねん2こ 5.6ねん3こ にゅうさんきん いんりょう
7 むぎごはん たなはたスープ かけてたべよう れいとうみかん ビビンバ どんぐ	8 ごはん ワンタンスープ ゆでキャベツ てりやきハンバーグ こどもパン	9 ごはん さばたつたあげ やさしいため こんぶごはん	10 チキントマトスパゲティ フルーτζゼリー (こなチーズ) バターコッペパン	11 ごはん だいずとやがいのりしお かけてたべよう ひまにくともやしのあんかけどんぐ
14 プーティン(カナダ) にくだんごスープ シャキシャキサラダ はちみつパン (たまねぎドレッシング)	15 ごはん みそしる あじのいそべフライ ひじきのにつけ	16 むぎごはん なつやさいカレー ふくじんづけ セレクトデザート	セレクトデザート ・ブルーベリークレープ ・チョコプリン ・ももゼリー	

ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載 状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R元年度 3月	掲 載 中			チンゲンサイのおかか炒め		R元
R2年度 4月					春雨スープ	
5月			かつおのバーベキューかりん			
6月			チーズタッカルビ			
7月	掲 載 中		マーボー豆腐			R2
8月		ツナピラフ				
9月				ごま味噌肉じゃが		
10月		焼きチャンポン				
11月			ホキのマヨコーンチーズ焼き			
12月				キムチ鍋		
1月					大根とベーコンのスープ	
2月		こぎつねずし				
3月			メンチカツ			
R3年度 4月					チンゲンサイのスープ	
5月			チキンこんがり焼き			
6月		炊き込みチャーハン				
7月				春雨のピリ辛炒め		
8月		ドライカレーホワイトソース				
9月				サクサクごぼう		
10月	掲 載 中	五目栗ごはん				R3
11月			ゼリーフライ			
12月					かぶのシチュー	
1月				白玉雑煮		
2月					蓮花湯	
3月		豆腐めし				
R4年度 4月			マカロニグラタン			
5月				じゃこと小松菜の炒め物		
6月					クリームスープ	
7月	掲 載 待 ち	じゅうしい				R4
8月		カレーライス				
9月					お月見汁	
10月				大学芋		
11月			さつまいものシチュー			
12月		ひじきごはん				
1月				白菜とチンゲン菜の煮浸し		
2月			いわしのレモン風味			
3月				茎わかめのチョナムル		
R5年度 4月		ビビンバ風炊き込みごはん				
5月					じゃがもち汁	
6月			豚肉のさっぱり揚げ			
7月	掲 載 待 ち	ナシゴレン				R5
8月				きゅうりとひき肉の炒め物	トックスープ	
9月						
10月		しょうがごはん				
11月					アッピーすいとん	
12月		中華丼				
1月			豚肉のから揚げ甘酢味			
2月				きな粉大豆		
3月					卵のスープ	
R6年度 4月			ポテトグラタン			
5月			ホキのマリネ			
6月		かてめし				

ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載 状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R6年度 7月	掲載待ち	プルコギトッパブ				R6
8月				豚肉となすのびり辛炒め		
9月		インディアンスパゲティ				
10月		マーボーラーメン				
11月			鶏肉のバーベキューソース			
12月				ひじきとツナの炒り煮		
1月					白菜と肉団子のスープ	
2月				キャラメルポテト		
3月		和風ピラフ				
R7年度 4月				こんにゃくのおかか炒め		
5月		ジャンバラヤ				
6月				じゃがいものそぼろ煮		
7月	掲載待ち					R7
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R8年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載待ち					R8
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R9年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載待ち					R9
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R10年度 4月						
5月						
6月						
7月						R10
8月						
9月						
10月						

小学校給食献立専門委員会配布資料



令和7年 4月23日(水)

上尾市教育委員会 学校保健課

上尾市学校給食専門委員会設置要綱

(設置)

第1条 上尾市立小学校（以下単に「小学校」という。）及び上尾市立中学校（以下単に「中学校」という。）における学校給食（学校給食法（昭和29年法律第160号）第3条第1項に規定する学校給食をいう。第3条及び別表において同じ。）を円滑に運営し、及び推進するため、上尾市学校給食専門委員会として次に掲げる専門委員会（以下「専門委員会」という。）を設置する。

- (1) 小学校献立専門委員会
- (2) 小学校物資専門委員会
- (3) 中学校献立専門委員会
- (4) 中学校物資専門委員会
- (5) 小中学校指導専門委員会

(定義)

第2条 この要綱において「小学校栄養職員」とは、市町村立学校職員給与負担法（昭和23年法律第135号）第1条各号列記以外の部分に規定する学校栄養職員に該当する者であつて、かつ、小学校に置かれるものをいう。

2 この要綱において「中学校栄養職員」とは、市町村立学校職員給与負担法第1条各号列記以外の部分に規定する学校栄養職員に該当する者であつて、かつ、中学校に置かれるものをいう。

(所掌事務)

第3条 専門委員会の所掌事務は、次の各号に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定めるとおりとする。

- (1) 小学校献立専門委員会 小学校の学校給食に係る献立の作成並びに新しい献立及び製品の研究に関すること。
- (2) 小学校物資専門委員会 小学校の学校給食に係る物資の納入業者の選定並びに物資の選定及び購入に関すること。
- (3) 中学校献立専門委員会 中学校の学校給食に係る献立の作成並びに新しい献立及び製品の研究に関すること。
- (4) 中学校物資専門委員会 中学校の学校給食に係る物資の納入業者の選定並びに物資の選定及び購入に関すること。

- (5) 小中学校指導専門委員会 小学校及び中学校の学校給食に係る指導その他学校給食の調査研究に関すること。

(組織)

第4条 専門委員会は、別表の左欄に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる者のうちから教育長が指名する者をもって組織する。

(委員の任期)

第5条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第6条 専門委員会に、それぞれ委員長及び副委員長を置く。

2 委員長は、次の各号に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める職にある委員をもって充てる。

(1) 小学校献立専門委員会、小学校物資専門委員会及び小中学校指導専門委員会 小学校の校長

(2) 中学校献立専門委員会及び中学校物資専門委員会 中学校の校長

3 副委員長は、次の各号に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める職にある委員をもって充てる。

(1) 小学校献立専門委員会及び小学校物資専門委員会 小学校の教頭

(2) 中学校献立専門委員会及び中学校物資専門委員会 中学校の教頭

(3) 小中学校指導専門委員会 中学校の校長

4 委員長は、会務を総理し、専門委員会を代表する。

5 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第7条 専門委員会の会議は、それぞれ当該専門委員会の委員長が招集し、その議長となる。

(関係者の会議への出席等)

第8条 専門委員会は、その所掌事務を遂行するため必要があると認めるときは、委員以外の関係者に対して、資料を提出させ、又は会議への出席を求めてその意見若しくは説明を聴くことができる。

(庶務)

第9条 専門委員会の庶務は、小学校献立専門委員会、小学校物資専門委員会及び小中学校指導専門委員会にあつては教育委員会事務局学校教育部学校保健課において、中学校献立専門委員会及

び中学校物資専門委員会にあつては教育委員会事務局学校教育部中学校給食共同調理場（別表において「共同調理場」という。）において、それぞれ処理する。

（委任）

第10条 この要綱に定めるもののほか、専門委員会の運営に必要な事項は、それぞれ当該専門委員会の委員長が定める。

附 則

（施行期日）

1 この要綱は、令和5年4月1日から施行する。

（上尾市立中学校給食専門部会設置要綱等の廃止）

2 次に掲げる要綱は、廃止する。

（1） 上尾市立中学校給食専門部会設置要綱（平成4年12月28日教育長決裁）

（2） 上尾市立小学校給食専門委員会設置要綱（平成5年1月8日教育長決裁）

（3） 上尾市立小学校給食運営委員会設置要綱（平成5年1月8日教育長決裁）

（上尾市立中学校給食専門部会設置要綱の廃止に伴う経過措置）

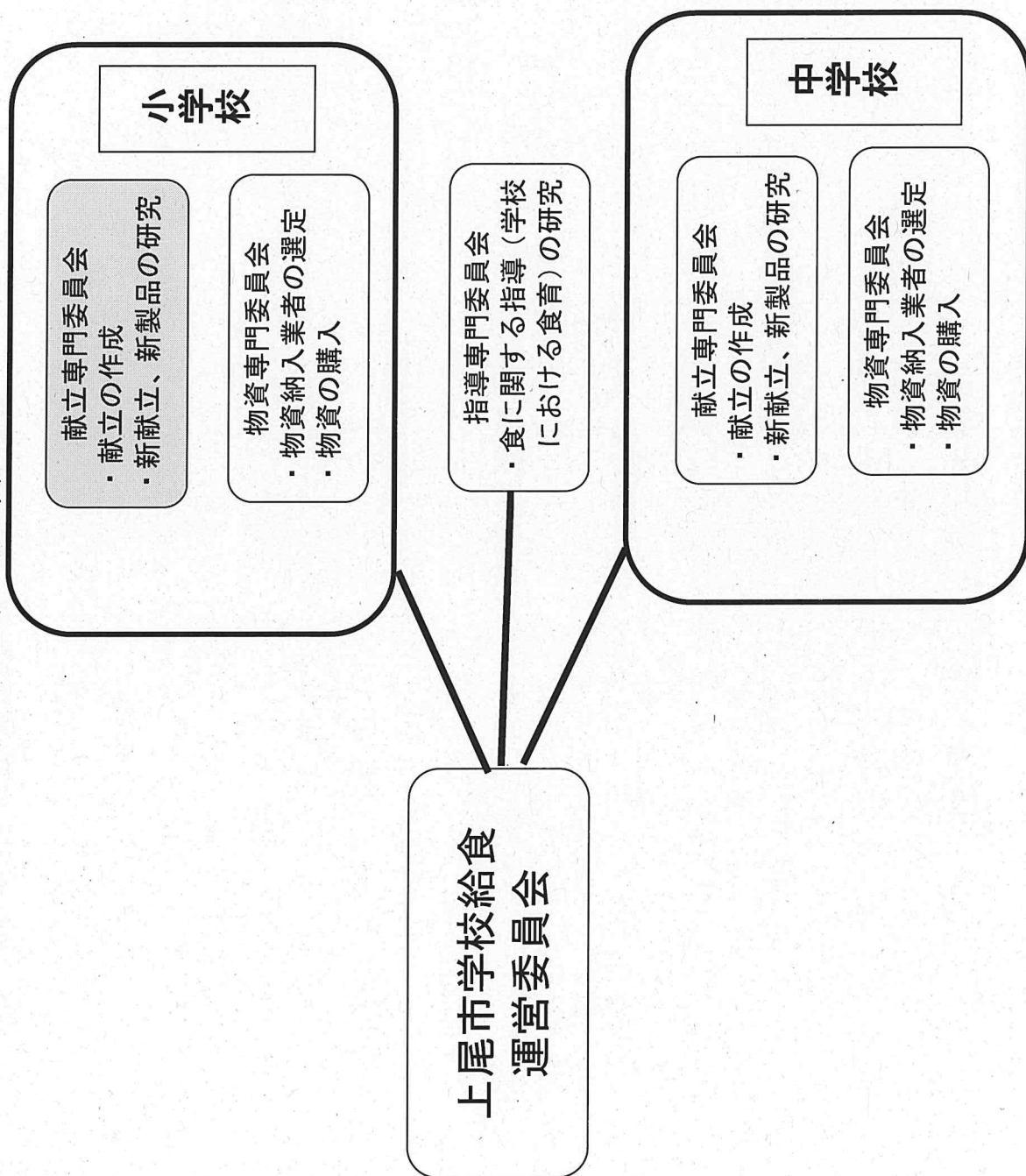
3 この要綱の施行の際、現に前項の規定による廃止前の上尾市立中学校給食専門部会設置要綱第1条の規定に基づき設置された専門部会の委員である者の任期は、同要綱第4条の規定にかかわらず、令和5年3月31日までとする。

別表（第4条関係）

小学校献立専門委員会	(1) 小学校の校長の職にある者（1人） (2) 小学校の教頭の職にある者（1人） (3) 小学校の教諭の職にある者であつて、学校給食に関する校務を担当するもの（3人） (4) 小学校の栄養教諭の職にある者又は小学校栄養職員（7人以内） (5) 小学校の給食調理員の職にある者（3人）
小学校物資専門委員会	(1) 小学校の校長の職にある者（1人） (2) 小学校の教頭の職にある者（1人） (3) 小学校の教諭の職にある者であつて、学校給食に関する校務を担当するもの（3人）

	(4) 小学校の栄養教諭の職にある者又は小学校栄養職員 (7人以内) (5) 小学校の給食調理員の職にある者(2人)
中学校献立専門委員会	(1) 中学校の校長の職にある者(1人) (2) 中学校の教頭の職にある者(1人) (3) 中学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(3人) (4) 中学校の栄養教諭の職にある者又は中学校栄養職員 (2人) (5) 共同調理場の栄養士の職にある者(1人)
中学校物資専門委員会	(1) 中学校の校長の職にある者(1人) (2) 中学校の教頭の職にある者(1人) (3) 中学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(3人) (4) 中学校の栄養教諭の職にある者又は中学校栄養職員 (2人) (5) 共同調理場の栄養士の職にある者(1人)
小中学校指導専門委員会	(1) 小学校の校長の職にある者(1人) (2) 中学校の校長の職にある者(1人) (3) 小学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(22人) (4) 中学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(11人) (5) 小学校の栄養教諭の職にある者又は小学校栄養職員 (2人) (6) 中学校の栄養教諭の職にある者又は中学校栄養職員 (2人)

①上尾市学校給食会運営組織



③献立専門委員会の運営方針について

<運営方針>

- 1) 学校給食における食事摂取基準に基づき、栄養バランスのとれた、おいしく魅力のある食事内容とする。
- 2) 給食主任(教諭)、栄養教諭、調理員、PTA、それぞれの立場で献立作成にあたる。
- 3) ①大阪万博開催のため、今年度は「世界の料理」をテーマに、献立作成を行う。
⇒ 4月 フランス「グラタンデュフィノワ」
5月 アメリカ「チーズハンバーガー」
6月 タイ「パッガパオガイ」
7月 韓国「プルコギトッパブ」
②旬の食材、地産地消に伴う地場産品の活用、郷土料理を取り入れバラエティーに富んだ献立作成にあたる。
- 4) 3点食器の主食、主菜、副菜、汁物のバランスのとれた献立を活用し、食育の教科書となる献立作成にあたる。

※ 献立委員会実施回数（予定）	11回
-----------------	-----

<献立作成の基本方針>

- ・ 文部科学省の学校給食摂取基準を基準とする。
- ・ 衛生面を考慮した食品や料理を選択する。
- ・ 衛生的に作業を行う上で、調理作業の工程に無理のない献立にする。
- ・ 食品構成の中から、米、芋類、豆・豆製品、小魚、海草、野菜、種実類などを積極的に取り入れる。
- ・ 1食単価（270円）は、できるだけ平均になるようにする。
- ・ 児童の食歴を増すという観点から、嗜好に合わせたもの、日本古来の食形態を取り入れたものなど、様々な献立を取り入れる。
- ・ 加工食品の使用頻度を抑え、できるだけ手作りに努める。
- ・ 行事食などを取り入れ、季節感のある食材や料理に配慮する。
- ・ 地場産物を積極的に取り入れる。
- ・ 児童の配食や盛り付けに配慮する。

④献立専門委員会を始める前の確認事項

1. 献立作成について：上尾市では小学校の栄養教諭・栄養職員が順番に作成する。

作成時に気をつけていること	内容
年間テーマ	・ 通年：給食で使用する食材 ・ 今年度：世界の料理（大阪万博開催のため） 上記を意識して献立を作成する。
行事食	・ 季節の行事がある時は、取り入れる
3食器の使用	・ ごはん、主菜、副菜、汁ものの伝統的な日本の食事や郷土食等を通して取り入れるよう推奨している。 現在、週1回くらい実施
食物アレルギーへの配慮	・ アレルゲンとなる食材の同一日内での複数使用を避ける。 ・ ドレッシングは乳や卵由来の成分が入っていないものを使用する。 ・ 学校でつくる天ぷら衣から卵を抜く。 ・ 加工品はできるだけ乳・卵抜きで注文している

2. 月の献立作成計画表について

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺 個袋麺 つけ麺	地粉うどん		冷凍うどん	中華麺		スパゲティ	冷ちゃんぽん	行事		手作り品	冷凍果物	上尾市 産品	月の栄養 のテーマ 掲示・放送 資料	参考
	委託	自校			火曜日のみ			火曜日のみ				季節	その他					
					煮込み用	個袋麺 つけ麺		使用日 制限なし	焼きそば									
12	5	2	5							○		七夕 学期末 セレクト		コロツケ	冷凍 みかん		きゅうり	スイカ トマト ミニトマト

- ・ 毎月、「月の献立作成計画表」に基づいて献立を作成する。
- ・ 主食の使用回数が決まっているので、それに合わせて作成する。
 ≪冷凍麺の使用日とパンの関係≫
 麺のみで主食の栄養所要量を満たせないため、パンをつける。
 （給食室の設備、食器の形態の都合で麺のみの給食が実施できない。）
- ・ 地粉うどん（個包装）については、個包装の袋麺のみ使用し、つけ麺を実施する。
 つけ麺の場合は、麺だけで1食の栄養価を満たせるので、パンはつけない。
 つけ麺は、年に計5～6回実施。（中華麺を3回、地粉うどんを2～3回）

3. 調理手配表について

会議資料として配布している書類の説明

[調 理 室 手 配 表]													
2024年 7月 3日 水曜日													
0: 通常献立													
献立委員会 西 2024-03-19 印刷													
人 数	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生					合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	0	0	100					100	100.00	
献立名 / 食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等					
【委託白飯】													
委託白飯		75.00 g	7.50 kg	7.50 kg	県学バ		*						
【牛乳】													
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【焼き魚（さば）													
塩鯖 40g		0.00 g	0.00 kg	0.00 切	共同		*						
塩鯖 50g	50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同	3～6年	*						
【コーヤチャンプル】													
炒め油		1.50	5 kg	150.00 g	調味料		*						
根しょうが		0.50	6 kg	60.00 g	山下	みじん切り	*						
にんにく（りん茎）		0.50	6 kg	60.00 g	山下	みじん切り	*						
長ねぎ		4.00 g	0.50 kg	0.50 kg	山下	みじん切り	*						
豚もも肉赤身2cm		10.00 g	1.00 kg	1.00 kg	共サ		*						
にんじん		5.00 g	0.52 kg	0.52 kg	山下	せん切り	*						
干しいたけスライス 500g		0.50 g	0.05 kg	0.05 kg	年海幸	戻す	*						

1 委託炊飯：岩槻のパン工場に炊飯を委託し、炊きあがったものを購入する。

学校で炊くごはんの日は【】内には料理名が入り、材料に「精白米」が入っている。

2 共同：共同購入物資の略です。物資委員会で見積・見本・味を見て決定する物資。

献立委員会終了後、共同物購入物資については、単価やg等の規格を指定し、見積依頼をする。価格・栄養価・アレルギー等の情報が記載された書類とサンプル品が物資委員会に提出され、委員全員で試食をし、選んでいる。

3 年海幸：給食では、先の共同物資のように、使用ごとに見積をるのではなく、年1回、翌年度分の見積をとって使用を決定する物資もある。乾物や調味料がは年間物資が多い。

4 地域の業者から購入するもの。野菜・豆腐・鶏肉などは、地域の業者さんから購入する。

昭和の時代は業者数も多かったが、年々減少傾向。

4. 盛り付け表について

・調理室手配表の検討が終了したら、盛り付け表の検討を行う。

児童が教室において料理を盛りつける場所がこの盛り付け表通りでよいのか、盛り付けやすい主菜・副菜の位置等を考慮し、検討をお願いします。

5. HPの検討について

1か月の検討が終わった後に、上尾市のHPに掲載する献立を選ぶ。

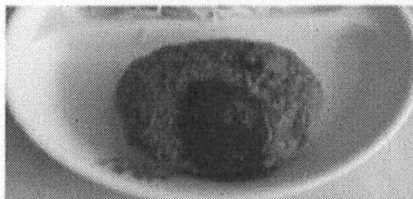
市民に向けての発信のため、選定はPTAの委員さんに『レシピを知りたい料理』を選んでいただき、発信する。HPで紹介したレシピは翌年の広報上尾に掲載する。

⑤【上尾市ホームページ掲載献立】2021（令和3年）.3.22～掲載

現在地 トップページ > 教育委員会 > メンチカツ

メンチカツ

通常ページへ戻る 掲載日：2021年3月22日更新 ページID：0271



材料（1人分）

262kcal

	材 料	分 量	切り方
1	豚もち添身ひき肉	40g	
2	タマゴネ	30g	みじん切り
3	生パン粉	10g	
4	牛乳	9g	
5	食塩	0.4g	
6	ナツメグ	0.05g	
7	卵	3g	
8	小麦粉	6.5g	
9	水	適量	
10	パン粉（乾燥）	10g	
11	揚げ油	10g	
12	中濃ソース	6g	

分量は、給食（大量調理）で作る量を1人分に換算したものです。家庭で調理する際は、調整してください。

メンチカツの作り方

- (1) 1から6の材料を混ぜ合わせて、よく練る。
- (2) 小麦粉を9で溶き、容器にあける。
- (3) 卵を別の容器で溶き、(2)と合わせて衣を作る。
- (4) (1)を人数分になめ、型抜きをする。
- (5) (4)に衣とパン粉をつけて揚げる。
- (6) 中濃ソースをかける。

このページに関するお問い合わせ先

学校保健課
上尾市本町3-1-1 本庁舎 7階
直通
Tel：048-775-9683
Fax：048-775-5633

[お問い合わせはこちら](#)

⑥【広報あげお】

※2022年（令和4年）3月号より



あげおジュニア通信

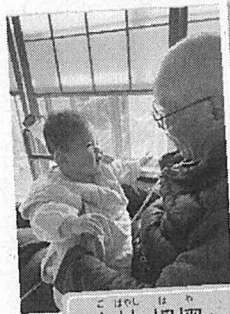
AGEO Junior News

未来へすくすく! わが家のアイドル



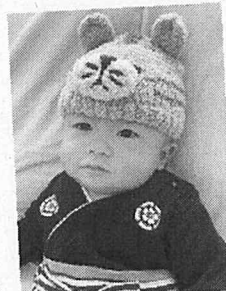
郭 紗菜ちゃん 理菜ちゃん
R3.2.27生(1歳) H29.11.12生(4歳)

お互いが大好きな二人!これから
も仲良くたくさん笑って過ごそう
ね!



小林 把椰ちゃん
R3.6.1生(9カ月)

ひいじいちゃんといひばあちゃん
の事が大好き!いつもかわいがつ
てくれて、ありがとう!



菅井 祐希くん
R3.6.4生(6カ月)

初めての正月!これからたくさん
いっしょに作っていきましょう!

申し込み

市内に在住の未就学児の写真(画像データ可)に、氏名(ふりがな)、性別、生年月日、保護者の一言、住所、電話番号を添えて、郵送(〒362-8501本町3-1-1)またはメール(☎s55000@city.ageo.lg.jp)で広報広聴課へ ※掲載は1人1回限り。写真は返却しません。 ※キャラクターの映っている写真はご遠慮ください。

小・中学生の皆さんの絵や工作、書、好きな本
など、さまざまな作品を紹介します!

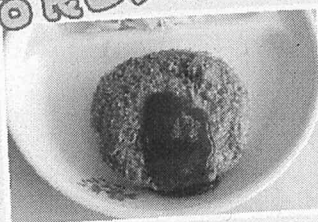


永吉 未卯子さん
(平方小学校4年)

モンはブリュッセルグリフォン
という犬種で12歳の女の子です。
表情、行動すべてがかわいい大
切な家族です。ずっと元気でいて
ほしいです。

見て魅て!私のミュージアム
わが家のアイドル、モン (絵)

小学校給食レシピ ⑬



メンチカツ

262kcal

●材料1人分 分量(2人)

1 豚もも赤身ひき肉	40	7 小麦粉	6.5
2 たまねぎ(みじん切り)	36	8 水	適量
3 パン粉(生)	10	9 卵	3
4 牛乳	9	10 パン粉(乾燥)	10
5 食塩	0.4	11 揚げ油	10
6 ナツメグ(粉)	0.05	12 中濃ソース(お好みで)	6

※分量は、給食(大量調理)で作る量です。家庭で調理する際は、適宜調整してください。

●作り方

- ①1-6の材料を混ぜ合わせてよく練る。
- ②小麦粉を水で溶き、容器にあける。
- ③別の容器で溶いた卵を②と合わせ、衣を作る。
- ④①を人数分に丸め、成形する。
- ⑤衣・パン粉をつけて揚げる。
- ⑥中濃ソースをかける。

学校保健課 ☎775-9683・☎775-5633

『広報あげお』に自分の作品を載せてみませんか? 『見て魅て!私のミュージアム』応募作品を大募集

絵や工作、好きな本の紹介など自分の好きなもので応募してみよう!
市内に在住の小・中学生 【募集部門】①絵・工作・書・写真②俳句・標語(テーマ/学校)③作文(400字以内、テーマ/趣味や夢中になっているもの)④好きな本の紹介 保護者を通じて、作品(①は撮影した電子データが写真プリント)、作品名(絵・工作・写真だけ)、作品のコメント(100字以内)、住所、氏名(ふりがな)、保護者氏名、電話番号、学校名、学年を直接か郵送、またはメールで広報広聴課(〒362-8501本町3-1-1、☎s55000@city.ageo.lg.jp)へ ※①の現物は受け付けできません。

⑦令和7年度 献立専門委員会開催日年間予定

R7.4./16作成

開催時間 午後3:30～

開催日		会場	検討献立
令和7年	4/23(水)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	7月分
	5/21(水)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	9月分
	6/18(水)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	10月分
	7/11(金)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	11月分
	9/2(火)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	12月分
	10/7(火)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	1月分
	11/4(火)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	2月分
	12/9(火)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	3月分
令和8年	R8.1/16(金)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	4月分
	1/30(金)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	5月分
	2/18(水)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	6月分

- ・1年間の任期中、7月分～次年度6月分(全11回)の会議が開催されます。
- ・都合により、日程や会場の変更がある場合があります。
- ・事前に送付する通知文書が最終決定となります。必ず通知文書をご確認ください。
- ・欠席される場合は、事前にご連絡をお願いします。

担 当：学校保健課給食担当 厚谷

TEL：775-9683