



## 令和6年5月分 学校給食献立表の内容見直しによる単価等比較（中学校）

日	曜	令和6年5月献立	見直し例	現行		見直し後	
				エネルギー	単価	エネルギー	単価
1	水	麦ご飯 牛乳 ハンバーグのおろしソースかけ 野菜とわかめの和え物 麦だくさん汁	ハンバーグ 60g→80g	783	292.84	818	314.19
2	木	ご飯 牛乳 かつおのおかか煮 五日きんぴら 豆腐のすまし汁 かしわもち		800	375.21	800	375.21
7	火	ご飯 牛乳 レバー入り白ごまつね 2個 野菜の昆布和え 凍り豆腐の卵とじ煮 中華めん 牛乳	ごまつね 2個→3個 鶏肉むね→もも	792	323.49	869	399.01
8	水	ご飯 牛乳 ジャージャーめん 焼ききょうざ 3個 小松菜のナムル		826	324.66	826	324.67
9	木	ご飯 牛乳 厚揚げのごまだれかけ 野菜の梅和え 鶏肉と野菜のうま煮	厚揚げ 50g→60g ヨーグルト(100g)を添加	739	305.99	888	398.99
10	金	《姉妹都市の日・トルコ共和国ブルサ市》 ロールパン 牛乳 いわしフライのレモンソースかけ ひよこ豆のサラダ 卵無しマヨネーズ(クラス用) トルコ風肉団子とレンズ豆のトマト煮		993	342.63	993	342.65
13	月	ご飯 牛乳 たこナゲット 2個 チャプチェ ピリ辛スープ	たこナゲット 2個→3個 鶏肉むね→もも	757	318.91	788	358
14	火	ご飯 牛乳 青じそ入りあじフライ 豚肉と切干し大根の煮物 昆汁	鶏肉むね→もも	815	324.39	817	331.57
15	水	ご飯 牛乳 五目厚焼き卵 きゅうりのごま和え 玄米団子汁	鶏肉むね→もも ごま無し乾燥小魚(8g)を添加	750	306.07	784	343.84
16	木	麦ご飯 牛乳 マーボー豆腐 コーンしゅうまい 3個 中華和え		874	361.48	874	361.51
17	金	わかめご飯 牛乳 白身魚フリッター 2個 ふきとささみのサラダ 和風ドレッシング(クラス用) けんちん汁 キャンディーチーズ 3個	白身魚フリッター2個→3個	770	358.64	820	404.52
20	月	クロスロールパン 牛乳 照り焼きチキン コールスローサラダ 野菜スープ	パン → あいちの米粉パン チキン 50g→60g 蒲郡みかんゼリーを添加	736	294.2	840	426.27
21	火	ご飯 牛乳 さわらのにんにくしょうゆ焼き キャベツのたくあん和え かき玉汁	さわら 50g→60g 鶏肉むね→もも ささみ 12g追加 発酵乳を添加(中のみ)	733	311.76	821	352.38
22	水	白玉うどん 牛乳 山菜汁 和風コロケ 野菜とツナの和え物	鶏肉むね→もも	748	303.9	804	331.02
23	木	ご飯 牛乳 カレーライス ウインナー アスパラガスのサラダ イタリアンドレッシング(クラス用)	ウインナー 30g1本 →20g2本	823	330.35	849	345.51
24	金	麦ご飯 牛乳 卵無しピンパの具★ ショウロンボウ 2個 八宝湯	小籠包 2個→3個 鶏肉むね→もも	809	346.47	866	383.84
27	月	ご飯 牛乳 いわしのしょうが煮 大豆とひじきの炒め物 玉ねぎとじゃがいものみそ汁 サンドイッチパンズパン 牛乳	むらさきもチップスを添加	748	284.31	750	326.78
28	火	ハムカツのソースかけ◎ キャベツソテー◎ 鶏肉と大豆のトマト煮	ハムカツ50g→60g 鶏肉むね→もも	840	305.69	858	335.24
29	水	ご飯 牛乳 チンジャオロース 生揚げの中華煮 冷凍みかん	豚肉を5g増量 鶏肉むね→もも	787	347.63	803	364.99
30	木	麦ご飯 牛乳 さばの塩焼き おろし納豆 沢煮椀	さば 50g→60g	797	325.45	829	336.27
31	金	ご飯 牛乳 鶏肉の甘辛たれかけ ハムとキャベツのサラダ 玉ふ汁	鶏肉 50g→60g	781	330.49	814	354.26
平均				795	324.50	834	357.65