



令和6年7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7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 月	クロスロールパン 牛乳	パン → 米粉パン ひき肉 21g→25g ワインナー 30g1本→20g2本	816	322.23	850	364.27	
	トマトとなすのスパゲティ						
	チキンウインナー						
	冷凍パイン						
2 火	ご飯 牛乳	枝豆コロッケ 60g→80g 豚肉 18g→20g	797	279.03	849	298.62	
	枝豆コロッケ						
	野菜のごま和え						
	かぼちゃのみぞ汁						
3 水	ご飯 牛乳	鶏肉むね→もも ヨーグルト(100g)を添加	754	287.07	837	359.33	
	ゴーヤチャンプル						
	生揚げの中華煮						
	ご飯 牛乳						
4 木	ハヤシライス	ハンバーグ 60g→80g	876	325.84	914	341.03	
	照り焼きハンバーグ						
	コールスローサラダ						
	ご飯 牛乳						
5 金	さばの塩焼き	さば 50g→60g オクラ 冷凍→生 鶏肉むね→もも ゼリー 32g→40g	794	335.89	826	383.02	
	オクラともやしのおかか和え						
	七夕汁						
	七夕ゼリー						
8 月	ご飯 牛乳	あじフライ 50g→60g	828	319.97	855	333.43	
	あじフライのレモンしょうゆかけ						
	枝豆サラダ						
	卵無しマヨネーズ(クラス用)						
9 火	実だくさん汁	鶏肉むね→もも 発酵乳を添加	756	332.54	815	375.15	
	ご飯 牛乳						
	厚焼き卵						
	小松菜の和え物						
10 水	鶏肉と野菜のうまい煮	ソフトめん → 中華めん	883	300.12	834	325.68	
	ソフトめん 牛乳						
	トマトちゃんぽん						
	揚げぎょうざ 3個						
11 木	春雨とひじきのごま酢あえ	肉団子 54g→60g 鶏肉むね→もも	776	315.85	789	331.16	
	麦ご飯 牛乳						
	キムタクご飯の具★						
	肉団子の甘酢あんかけ 6個くらい						
12 金	冬瓜汁	からあげ 40g1個→30g2個 ごま無し乾燥小魚を添加	756	369.65	841	439.4	
	わかめご飯 牛乳						
	からあげ						
	切干し大根の中華炒め						
16 火	八宝湯	豚肉 21g→25g おさつスティックを添加(中のみ)	763	322.07	793	353.47	
	ご飯 牛乳						
	いわしの梅煮						
	野菜の昆布和え						
17 水	肉じゃが	白身魚 40g→50g 鶏肉24g →ひとくちワインナー30g	753	384.7	817	415.45	
	クロワッサン 牛乳						
	白身魚のオーロラソース						
	野菜のマリネ						
18 木	ポトフ	白身魚 40g→50g 鶏肉24g →ひとくちワインナー30g	795	357.48	795	357.46	
	《セレクトデザート》						
	A:ラ・フランスゼリー						
	B:アイスムース						
	C:もものタルト						
	麦ご飯 牛乳						
	夏野菜のキーマカレー						
	かりもりとツナのサラダ						
	ごまドレッシング(クラス用)						
	冷凍みかん						
	平均	796	327.11	832	359.81		