



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 トマトとなすのスパゲティ チキンウインナー 冷凍パイ	パン → 米粉パン ひき肉 21g→25g ウインナー 30g1本→20g2本	816	322.23	850	364.27
2 火	ご飯 牛乳 枝豆コロッケ 野菜のごま和え かぼちゃのみそ汁	枝豆コロッケ 60g→80g 豚肉 18g→20g	797	279.03	849	298.62
3 水	ご飯 牛乳 ゴーヤチャンプル 生揚げの中華煮	鶏肉むね→もも ヨーグルト(100g)を添加	754	287.07	837	359.33
4 木	ご飯 牛乳 ハヤシライス 照り焼きハンバーグ コールスローサラダ	ハンバーグ 60g→80g	876	325.84	914	341.03
5 金	ご飯 牛乳 さばの塩焼き オクラともやしのおかか和え セタ汁 セタゼリー	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
8 月	ご飯 牛乳 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) 実だくさん汁	あじフライ 50g→60g	828	319.97	855	333.43
9 火	ご飯 牛乳 厚焼き卵 小松菜の和え物 鶏肉と野菜のうま煮	鶏肉むね→もも 発酵乳を添加	756	332.54	815	375.15
10 水	ソフトめん 牛乳 トマトちゃんぽん 揚げぎょうざ 3個 春雨とひじきのごま酢あえ	ソフトめん → 中華めん	883	300.12	834	325.68
11 木	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 冬瓜汁	肉団子 54g→60g 鶏肉むね→もも	776	315.85	789	331.16
12 金	わかめご飯 牛乳 からあげ 切干し大根の中華炒め 八宝湯	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
16 火	ご飯 牛乳 いわしの梅煮 野菜の昆布和え 肉じゃが	豚肉 21g→25g おさつスティックを添加(中のみ)	763	322.07	793	353.47
17 水	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 ポトフ 《セレクトデザート》 A:ラ・フランスゼリー B:アイスマース C:もものタルト	白身魚 40g→50g 鶏肉24g →ひとくちウインナー30g	753	384.7	817	415.45
18 木	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		795	357.48	795	357.46
平均			796	327.11	832	359.81