

令和8年度 給食センター元八王子学童昼食詳細献立

令和8年 8月 3日(月曜)		
献立名	食品名	分量
スパゲティーマー トソース	スパゲティ	70
	塩	0
	水	0
	オリーブ油	2.5
	豚かた挽肉	40
	赤ワイン	2
	たまねぎ	85
	にんじん	23
	にんにく	0.4
	セロリー	1.2
	油	1
	ホールトマト	12
	トマトケチャップ	10
	トマトピューレ	23
	ウスターソース	3.5
	塩	0.45
	こしょう	0.03
じゃことわかめの サラダ	カットわかめ	0.7
	にんじん	7
	キャベツ	30
	ホールコーン	7
	ちりめんじゃこ	3
	酢	1
	しょうゆ	1.7
	さとう	0.9
	塩	0.15
	油	0.5
	ごま油	0.4
みかんゼリー	粉かんてん	0.35
	さとう	4
	水	10
	オレンジジュース	45
	フルーツミックス缶	30
合計	g	415.78

令和8年 8月 4日(火曜)		
献立名	食品名	分量
ウィンナーピラフ	米	65
	水	0
	ウインナー	20
	にんじん	10
	たまねぎ	20
	ホールコーン	5
	ピーマン	5
	にんにく	0.35
	油	0.6
	塩	0.5
	こしょう	0.02
照り焼きチキン	鶏もも角切り	50
	根しょうが	1
	しょうゆ	3.6
	酒	0.5
	みりん	2
	鉄板油	0.5
ミネストローネ	ベーコン	8
	たまねぎ	30
	にんじん	10
	キャベツ	25
	じゃがいも	10
	ホールトマト	30
	セロリー	0.8
	油	0.3
	塩	0.8
	こしょう	0.03
	けずり節	3
水	80	
果物(冷凍みかん)	(冷)みかん	50
合計	g	433

令和8年 8月 5日(水曜)		
献立名	食品名	分量
はちっこつけ麺	むし中華めん	110
	油	1
	しょうゆ	2.5
	水(だし汁)	1.5
	豚バラこま肉	20
	たけのこ	6
	根しょうが	0.3
	ごま油	0.45
	しょうゆ	0.45
	さとう	0.15
	酒	0.35
	なると	5
	もやし	15
	ホールコーン	6
	こまつな	10
	しょうゆ	3
	塩	0.35
こしょう	0.01	
煮干し	2	
けずり節	2	
水	120	
たまねぎ	15	
棒餃子	豚かた挽肉	20
	はくさい	5
	はるさめ	1
	にら	3
	にんにく	0.1
	根しょうが	0.1
	ごま油	0.1
	塩	0.2
	しょうゆ	1.5
	でんぷん	1
	春巻きの皮	15
鉄板油	1	
ピリカラきゅうり	きゅうり	35
	ごま油	1
	酢	2
	さとう	0.3
	しょうゆ	2.5
	塩	0.1
	一味唐辛子	0.01
合計	g	409.97

令和8年 8月 6日(木曜)		
献立名	食品名	分量
夏野菜のドライカ レー	米	70
	水	0
	カレー粉	0.18
	なす	20
	油	0.7
	豚かた挽肉	45
	たまねぎ	100
	にんじん	15
	ピーマン	5
	にんにく	0.25
	根しょうが	0.45
	油	0.9
	トマトケチャップ	5
	ウスターソース	1
	塩	0.7
	こしょう	0.03
	カレー粉	0.4
ツナと大根のサ ラダ	にんじん	5
	だいこん	25
	きゅうり	10
	ホールコーン	5
	ツナ	4.5
	しょうゆ	1.56
	さとう	0.78
	油	0.6
	ごま油	0.4
	酢	0.78
	塩	0.06
こしょう	0.01	
果物(小玉すい か 1/16)	すいか	70
合計	g	388.3

令和8年 8月 7日(金曜)			
献立名	食品名	分量	
やきとり丼	米	70	
	水	0	
	鶏もも角切り	30	
	鶏むね角切り	22	
	しょうゆ	0.9	
	酒	1	
	根しょうが	0.5	
	ながねぎ	40	
	鉄板油	0	
	しょうゆ	4	
	みりん	4.5	
	さとう	2	
	水	4.5	
	でんぷん	0.4	
	八王子野菜のみ そ汁	たまねぎ	20
		じゃがいも	15
		とうがん	20
なす		15	
こまつな		10	
油揚げ		3.5	
赤みそ		4.5	
みそ	4.5		
けずり節	4		
水	100		
フルーツ白玉	白玉粉	10	
	豆腐(絹ごし)	10	
	水	0	
	フルーツミックス缶	40	
	さとう	5	
水	30		
合計	g	471.3	