令和8年3月分学校給食基準献立予定表（詳細版）　　Aコース

※ 分量(g)は1人分です。材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
※ 給食実施日は学校ごとに異なります。学校からの通知等で確認してください。

	2（月）	3（火）	4（水）	5（木）	6（金）	9（月）	10（火）	12（木）	13（金）	16（月）	17（火）	18（水）
献立名	ルーローハン(麦ごはん)	五目ずし	ごはん	マーボー豆腐丼(麦ごはん)	揚げパン	麦ごはん	麦ごはん	ごはん	ごはん	カレーライス(麦ごはん)	そぼろごはん(麦ごはん)	わかめごはん
	牛乳	牛乳	発酵乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	ルーローハン(具)	とり肉のから揚げ	あじのこはく揚げ	マーボー豆腐丼(具)	はやし煮	豚肉のみそ炒め	ほっけフライ	アップルジンジャーチキンソテー	しいらのスパイシー揚げ	カレーライス(カレー)	そぼろごはん(具)	肉じゃが
	フォースープ	いそあえ	塩だれキャベツ	ワンタンスープ	ほうれん草のサラダ	塩ナムル	ポテトサラダ	コールスローサラダ	マヨネーズサラダ	もやしのサラダ	白菜スープ	ごまドレッシングサラダ
	日向夏ゼリー	すまし汁	豚汁			だんご汁	ジュリエンヌスープ	ABCスープ	肉団子のスープ	豆乳いちごだいふく	ヨーグルト	五目汁
		もものタルト						豆乳プリンタルト				
材料名	米 95	米 79	米 99	米 95	コッペパン 70	米 90	米 90	米 99	米 99	米 95	米 95	米 90
	麦 9	麦 7	強化米(Ca) 0.65	麦 9	米油 8.4	麦 9	麦 9	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	麦 9	麦 9	麦 9
	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	強化米(鉄) 0.25	強化米(Ca) 0.65	砂糖 15	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65	強化米(Ca) 0.65
	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	水	強化米(鉄) 0.25		強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	水	水	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25	強化米(鉄) 0.25
	水	水		水	牛乳 206	水	水			水	水	水
		人参 15	発酵乳 133.4					牛乳 206	牛乳 206			わかめごはんの素 2
	牛乳 206	かんぴょう 2		牛乳 206	豚肉 45	牛乳 206	牛乳 206			牛乳 206	牛乳 206	
		干ししいたけ 0.3	あじ 70		人参 20			鶏肉 90	しいら 80			牛乳 206
	豚肉 90	油揚げ 10	しょうゆ 3.6	豆腐 100	玉ねぎ 30	豚肉 80	ほっけフライ 50	しょうが 1.2	ワイン 1.5	豚肉 60	豚ひき肉 85	
	うずら卵 25	しょうゆ 4.5	みそ 2.5	豚ひき肉 50	じゃがいも 65	玉ねぎ 30	米油 7	にんにく 0.4	塩 0.58	人参 25	大豆ミート 8	豚肉 55
	しょうが 1.5	砂糖 4.5	しょうが 1.5	とりレバー 1.5	米油 0.9	しょうが 1	中濃ソース 5	りんごジャム 6.5	こしょう 0.04	じゃがいも 50	人参 20	人参 20
	米油 0.15	酢 6	酒 2	しょうが 1.5	グリンピース 3	にんにく 0.5		しょうゆ 5.9	パプリカ粉 0.04	玉ねぎ 40	玉ねぎ 20	玉ねぎ 40
	ごま油 0.15	塩 0.3	片栗粉 15	長ねぎ 5	ポークスープ 9	米油 0.7	じゃがいも 68	砂糖 1.3	カレー粉 0.09	にんにく 0.13	切り干し大根 2.5	じゃがいも 90
	しょうゆ 7.7	水 1	米油 4.9	もやし 50	トマトケチャップ 12	みそ 5.3	人参 6	酒 2.5	チリパウダー 0.11	しょうが 0.3	しょうが 1.5	米油 1.1
	黒糖 5			米油 0.7	中濃ソース 3.5	しょうゆ 2.1	卵ぬきマヨネーズ 5		片栗粉 15	米油 4	米油 0.5	しょうゆ 7.3
	砂糖 2.5	牛乳 206	キャベツ 40	砂糖 3	砂糖 0.5	砂糖 3.2	酢 1.2	キャベツ 50	米油 5.5	ポークスープ 6	しょうゆ 8.8	砂糖 4.5
	酢 3.8		小松菜 20	しょうゆ 7.2	塩 0.8	酒 2.1	塩 0.3	きゅうり 5		炒め玉ねぎ 20	砂糖 3.9	みりん 1
	オイスターソース 3.8	鶏肉 85	にんにく 0.6	みそ 3	こしょう 0.03	豆板醤 0.2	こしょう 0.03	塩 0.38	キャベツ 45	カレー粉 1.2	みりん 3.9	水 2
	酒 3.3	塩 0.6	ごま油 1.2	豆板醤 0.35	ナツメグ 0.01	片栗粉 1.5		酢 1.7	人参 5	塩 1	酒 2.8	
	水 8	こしょう 0.05	塩 0.38	水 10	ワイン 1	水	豚肉 20	こしょう 0.03	きゅうり 5	ウスターソース 3.3		もやし 40
	小松菜 20	ワイン 2	こしょう 0.01	片栗粉 1.8	ローリエ 0.01		人参 20	サラダ油 2	卵ぬきマヨネーズ 4.5	しょうゆ 2	鶏肉 20	ほうれん草 20
		片栗粉 12	ごま 0.7	水	水 80	もやし 35	玉ねぎ 25		塩 0.3	トマトケチャップ 2.6	人参 10	しょうゆ 2.7
	クイッティオ 7	米油 3.4	ごま 0.7	ごま油 0.8	米粉 6	キャベツ 25	キャベツ 30	マカロニ 7	こしょう 0.02	ローリエ 0.01	白菜 45	酢 1.3
	鶏肉 18				水	ごま油 0.45	米油 0.7	ウインナー 18	砂糖 0.2	水 80	ほうれん草 15	砂糖 1.3
	人参 20	キャベツ 35	豚肉 23	ウェーブワンタン 7		酢 1	小松菜 20	人参 25	酢 1	米粉 6	チキンスープ 9	サラダ油 1.3
	キャベツ 35	もやし 30	人参 22	鶏肉 25	ほうれん草 25	塩 0.38	ポークスープ 9	玉ねぎ 25	サラダ油 1	水	塩 0.8	ごま 1.1
	もやし 30	しょうゆ 2.8	大根 20	人参 20	キャベツ 20		塩 0.8	コーン 10			こしょう 0.03	ごま 1.1
	チキンスープ 10	のり 0.5	じゃがいも 35	玉ねぎ 15	コーン 10	白玉もち 30	こしょう 0.03	塩 0.9	肉団子 40	もやし 50	しょうゆ 1.5	ごま油 0.4
	塩 0.92		米油 0.5	小松菜 20	しょうゆ 3	鶏肉 10	しょうゆ 1.3	こしょう 0.03	人参 25	きゅうり 10	水 140	
	こしょう 0.04	糸かまぼこ 8	長ねぎ 6	チキンスープ 9	酢 2	人参 23	水 140	乾燥パセリ 0.03	大根 20	しょうゆ 2.9		鶏肉 35
	しょうゆ 1	大根 25	豆腐 25	塩 1	砂糖 0.25	大根 25		ポークスープ 9	もやし 30	酢 1.8	ヨーグルト 70	大根 15
	酢 0.25	小松菜 18	油揚げ 8	こしょう 0.03	サラダ油 1.5	油揚げ 8		水 160	しょうが 0.8	砂糖 0.25		キャベツ 20
	砂糖 0.25	かつお節 5	かつお節 5	しょうゆ 1.7	ごま 0.6	かつお節 5			ポークスープ 9	サラダ油 1.8		えのきたけ 10
	水 140	昆布 0.4	みそ 9	水 160	ごま 0.6	しょうゆ 2.7		豆乳プリンタルト 25	塩 0.8			油揚げ 8
		塩 0.7	水 140			塩 0.6			しょうゆ 1.5	豆乳いちごだいふく 30		かつお節 5
	日向夏ゼリー 40	しょうゆ 0.8				みりん 1			片栗粉 1			しょうゆ 2.3
		酒 0.5				水 140			水			塩 0.6
		水 180							水 140			みりん 1
												水 140
		もものタルト 35										

令和8年3月分学校給食基準献立予定表（詳細版）　　Aコース

※ 分量（g）は1人分です。材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
※ 給食実施日は学校ごとに異なります。学校からの通知等で確認してください。

	19（木）																								
献立名	麦ごはん																								
	牛乳																								
	とり肉と生揚げのしょうが炒め																								
	ごま入りおひたし																								
	みそ汁																								
材料名	米	90																							
	麦	9																							
	強化米（Ca）	0.65																							
	強化米（鉄）	0.25																							
	水																								
	牛乳	206																							
	鶏肉	78																							
	生揚げ	25																							
	玉ねぎ	40																							
	米油	0.7																							
	しょうが	2.5																							
	しょうゆ	7																							
	みりん	2																							
	砂糖	3.5																							
	片栗粉	3																							
	水																								
	キャベツ	30																							
	もやし	25																							
	しょうゆ	2.8																							
	ごま	1.2																							
	人参	20																							
	じゃがいも	35																							
	わかめ	0.5																							
	かつお節	5																							
	みそ	9																							
	水	140																							