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