学校→保護者

令和8年5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。

	1（金）		7（木）		8（金）		11（月）		12（火）		13（水）		14（木）		15（金）		18（月）		19（火）		20（水）		21（木）	
献立名	麦ごはん		豚すき丼（麦ごはん）		とり肉のてり煮丼（麦ごはん）		麦ごはん		シナガック		麦ごはん		そぼろごはん（麦ごはん）		ごはん		麦ごはん		麦ごはん		ごはん		麦ごはん	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	とり肉の甘酢だれ		豚すき丼（具）		とり肉のてり煮丼（具）		とり肉と生揚げのチリソース炒め		チキン・アドボ		ほっけのたれカツ		そぼろごはん（具）		肉じゃが		しいらフライ		肉団子の甘酢あんかけ		生揚げと野菜のそぼろ煮		メンチカツ	
	ごまあえ		だんご汁		五目汁		塩ナムル		わかめサラダ		おひたし		塩ちゃんこ汁		中華風おひたし		ごま入りおひたし		野菜炒め		浅漬け		もやしのサラダ	
	みそ汁						トックスープ		ヨーグルト		さつま汁				みそ汁		いろどりスープ		ABCスープ		みそ汁		野菜スープ	
材料名	米	90	米	95	米	95	米	90	米	93	米	90	米	95	米	99	米	90	米	90	米	99	米	90
	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	強化米（Ca）	0.65	麦	9	麦	9	強化米（Ca）	0.65	麦	9
	強化米（Ca）	0.65	強化米（Ca）	0.65	強化米（Ca）	0.65	強化米（Ca）	0.65	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	強化米（Ca）	0.65	強化米（鉄）	0.25	強化米（Ca）	0.65
	強化米（鉄）	0.25	強化米（鉄）	0.25	強化米（鉄）	0.25	強化米（鉄）	0.25	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	強化米（鉄）	0.25	水		強化米（鉄）	0.25
	水		水		水		水		水		水		水				水		水				水	
									にんにく	0.35					牛乳	206					牛乳	206		
	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	長ねぎ	10	牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206
									米油	1					豚肉	58					生揚げ	40		
	鶏肉	85	豚肉	90	鶏肉	95	鶏肉	65	塩	0.28	ほっけフライ	50	豚ひき肉	85	人参	20	しいらフライ	60	肉団子	75	豚ひき肉	50	メンチカツ	60
	酒	2	凍り豆腐	5	玉ねぎ	30	生揚げ	35			米油	7	大豆ミート	8	玉ねぎ	40	米油	8.4	米油	1.4	人参	20	米油	8.4
	片栗粉	13	人参	15	長ねぎ	10	玉ねぎ	40	牛乳	206	しょうゆ	3.8	人参	20	じゃがいも	90	中濃ソース	5	しょうが	0.5	玉ねぎ	20	中濃ソース	5
	米油	3.4	白菜	37	米油	1	しょうが	0.7			砂糖	3	玉ねぎ	20	米油	1.1			しょうゆ	1.9	じゃがいも	60		
	しょうゆ	5.2	長ねぎ	10	しょうゆ	8	にんにく	0.7	鶏肉	100	酒	2	切り干し大根	2.5	しょうゆ	7.3	もやし	45	砂糖	1.2	米油	0.8	もやし	50
	砂糖	2.6	しらたき	13	砂糖	4	米油	1	玉ねぎ	40	みりん	0.6	しょうが	1.5	砂糖	4.5	小松菜	20	酢	0.8	グリンピース	2	コーン	5
	酢	2.6	米油	1	みりん	2	チキンスープ	3	にんにく	0.15	水	4	米油	0.8	みりん	1	しょうゆ	2.8	水	10	しょうゆ	7	しょうゆ	2.8
	水	10	しょうゆ	10	酒	2	トマトケチャップ	16	ローリエ	0.01			しょうゆ	8.8	水	2	ごま	1.3	片栗粉	0.5	砂糖	5	酢	1.9
			砂糖	4	片栗粉	3	中濃ソース	4.5	しょうゆ	6.8	キャベツ	45	砂糖	3.9			ごま	1.3	水		酒	1	砂糖	0.25
	もやし	40	酒	2	水		砂糖	3	酢	5.5	小松菜	20	みりん	3.9	キャベツ	40							サラダ油	1.5
	小松菜	20					塩	0.3	砂糖	2.7	しょうゆ	2.8	酒	2.8	小松菜	20	ウインナー	20	ウインナー	20	大根	45	ごま	1
	しょうゆ	2.9	白玉もち	35	豚肉	18	豆板醤	0.3	塩	0.18					しょうゆ	3	人参	20	もやし	35	人参	8	ごま	1
	砂糖	2.3	鶏肉	25	人参	20	片栗粉	2	こしょう	0.03	鶏肉	25	鶏肉	18	酢	0.5	玉ねぎ	20	キャベツ	25	塩	0.38		
	ごま	1.6	大根	25	キャベツ	25	水		水	20	人参	20	大根	23	ごま油	0.4	じゃがいも	40	小松菜	22	ごま	0.9	豚肉	19
	ごま	1.6	小松菜	20	小松菜	20					大根	25	白菜	35	からし粉	0.1	コーン	5	米油	1	ごま	0.9	人参	15
			かつお節	4	油揚げ	6	もやし	45	わかめ	1	つきこんにゃく	10	小松菜	20	水		わかめ	0.3	ポークスープ	3			キャベツ	25
	じゃがいも	35	しょうゆ	2.7	かつお節	4	小松菜	20	キャベツ	30	米油	1	チキンスープ	7.5			ポークスープ	7.5	しょうゆ	0.5	白菜	35	じゃがいも	38
	キャベツ	35	塩	0.6	しょうゆ	2.3	塩	0.38	人参	12	長ねぎ	5	かつお節	4	もやし	25	塩	0.7	塩	0.4	もやし	20	小松菜	20
	大根	25	みりん	1	塩	0.6	酢	0.8	しょうゆ	2.8	さといも	18	塩	0.95	大根	18	こしょう	0.03	こしょう	0.03	ほうれん草	20	ポークスープ	7.5
	人参	13	水	140	みりん	1	ごま油	0.6	サラダ油	1.8	油揚げ	8	酒	1	人参	10	しょうゆ	0.8	片栗粉	0.5	かつお節	4	塩	0.88
	油揚げ	5			水	140	ごま	0.8			豆腐	15	水	140	油揚げ	8	水	140	水		みそ	9	こしょう	0.03
	かつお節	4					ごま	0.8	ヨーグルト	70	かつお節	4			かつお節	4	片栗粉	1.5			水	140	しょうゆ	1.7
	みそ	9									みそ	9			みそ	9	水		マカロニ	6.5			水	140
	水	140					豚肉	19			水	140			水	140			鶏肉	25				
							大根	25											人参	20				
							人参	15											じゃがいも	35				
							トック	21											玉ねぎ	20				
							ポークスープ	7.5											チキンスープ	7.5				
							塩	0.65											塩	0.9				
							こしょう	0.01											こしょう	0.03				
							しょうゆ	2.2											水	160				
							にんにく	0.1											乾燥パセリ	0.03				
							しょうが	0.1																
							水	140																

学校→保護者

令和8年5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。

	22（金）		25（月）		26（火）		27（水）		28（木）		29（金）	
献立名	中華丼（麦ごはん）		ジャージャー丼（麦ごはん）		黒パン		たけのこおこわ		麦ごはん		チキンカレー（麦ごはん）	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	中華丼(具)		ジャージャー丼（具）		チキンチャップ		さわらのかば焼き		てり焼きハンバーグ		チキンカレー（カレー）	
	春雨スープ		フォースープ		コールスローサラダ		切り干し大根のサラダ		ごまドレッシングサラダ		マヨネーズサラダ	
					肉団子のクリームスープ		沢煮わん		豚汁			
材料名	米	95	米	95	黒パン	70	米	66	米	90	米	95
	麦	9	麦	9			もち米	20	麦	9	麦	9
	強化米（Ca）	0.65	強化米（Ca）	0.65	牛乳	206	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			強化米（鉄）	0.25	強化米（鉄）	0.25	強化米（鉄）	0.25
	水		水		鶏肉	90	しょうゆ	1	水		水	
					ワイン	1	水					
	牛乳	206	牛乳	206	米油	1	たけのこ	14	牛乳	206	牛乳	206
					にんにく	0.01	油揚げ	5				
	豚肉	75	豚ひき肉	85	炒め玉ねぎ	5	しょうゆ	4	ハンバーグ	80	鶏肉	65
	人参	20	大豆ミート	8	トマトケチャップ	7.8	砂糖	2.7	しょうゆ	3.6	人参	25
	白菜	75	とりレバー	1.4	ウスターソース	1.6	酒	1	砂糖	1.8	じゃがいも	58
	玉ねぎ	15	人参	20	塩	0.3	塩	0.18	みりん	1.8	玉ねぎ	40
	しょうが	0.7	長ねぎ	5	砂糖	2.6	水	2	水	4.5	にんにく	0.13
	にんにく	0.3	もやし	45	米粉	2.5			片栗粉	0.5	しょうが	0.3
	米油	1	しょうが	1	水		牛乳	206	水		米油	4
	ポークスープ	4	干ししいたけ	0.5							チキンスープ	5
	塩	0.7	ごま油	0.8	キャベツ	45	さわら	80	キャベツ	45	炒め玉ねぎ	17
	しょうゆ	2.4	ポークスープ	3	人参	10	片栗粉	4	ほうれん草	20	カレー粉	1.2
	砂糖	0.3	みそ	6	塩	0.38	米油	5	しょうゆ	2.7	塩	1
	オイスターソース	3	甜面醤	6	酢	1.7	しょうゆ	5	酢	1.3	ウスターソース	3.3
	水	10	砂糖	1	こしょう	0.03	砂糖	6.5	砂糖	1.3	しょうゆ	2
	片栗粉	4	酒	2	サラダ油	2	水	5	サラダ油	1.3	トマトケチャップ	2.6
	水		みりん	1					ごま	1.1	ローリエ	0.01
			豆板醤	0.3	肉団子	35	切り干し大根	2.6	ごま	1.1	水	70
	緑豆春雨	6	水	10	人参	20	もやし	30	ごま油	0.4	米粉	6
	鶏肉	30	片栗粉	1.5	じゃがいも	38	小松菜	20			水	
	もやし	30			玉ねぎ	20	しょうゆ	2.5	豚肉	19		
	小松菜	20	クイッティオ	7	米油	1.1	酢	1.5	人参	20	キャベツ	55
	チキンスープ	7.5	鶏肉	20	小松菜	15	砂糖	0.8	大根	25	人参	5
	塩	0.7	キャベツ	35	ポークスープ	7.5	サラダ油	0.8	じゃがいも	37	卵ぬきマヨネーズ	4.5
	しょうゆ	2	小松菜	20	牛乳	50	ごま油	0.8	米油	0.5	塩	0.3
	水	140	チキンスープ	7.5	脱脂粉乳	7.5	ごま	0.75	豆腐	25	こしょう	0.02
			塩	0.9	塩	0.8	ごま	0.75	油揚げ	8	砂糖	0.2
			こしょう	0.04	こしょう	0.04			かつお節	4	酢	1
			しょうゆ	1	ローリエ	0.01	豚肉	16	みそ	9	サラダ油	1
			酢	0.25	水	70	人参	20	水	140		
			砂糖	0.25	米粉	6	白菜	35				
			水	160	水		長ねぎ	5				
							干ししいたけ	0.3				
							かつお節	4				
							塩	0.6				
							しょうゆ	2.8				
							みりん	1				
							水	140				