学校→保護者

令和8年6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。

	1（月）		2（火）		3（水）		4（木）		5（金）		8（月）		9（火）		10（水）		11（木）		12（金）		15（月）		16（火）	
献立名	麦ごはん		ごはん		麦ごはん		麦ごはん		ハッシュドチキン（麦ごはん）		ビビンバ（麦ごはん）		肉野菜炒め丼（麦ごはん）		ごはん		黒パン		茶飯		麦ごはん		ガパオライス（麦ごはん）	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		発酵乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	ユーリンチー		あじのカレーたつた揚げ		豚肉と生揚げのみそ炒め		たれメンチカツ		ハッシュドチキン（ソース）		ビビンバ（肉）		肉野菜炒め丼（具）		さわらのおろしソース		とり肉のマヨネーズ焼き		とり肉のてり煮		揚げじゃがいものそぼろ煮		ガパオライス（具）	
	炒めビーフン		粉ふきいも		ごまあえ		切り干し大根のサラダ		ほうれん草のサラダ		ビビンバ（野菜）		みそ汁		五目豆		ペペロンチーノ		ごま酢あえ		中華風おひたし		ビーフンスープ	
	大根入り中華スープ		沢煮わん		塩ちゃんこ汁		春雨スープ		豆乳いちごだいふく		トックスープ				吉野汁		トマトウンスープ		豚汁		みそ汁			
材料名	米	90	米	99	米	90	米	90	米	95	米	95	米	95	米	99	黒パン	70	米	90	米	90	米	95
	麦	9	強化米（Ca）	0.65	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	強化米（Ca）	0.65			麦	9	麦	9	麦	9
	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（Ca）	0.65	強化米（Ca）	0.65	強化米（Ca）	0.65	強化米（鉄）	0.25	発酵乳	133.4	強化米（Ca）	0.65	強化米（Ca）	0.65	強化米（Ca）	0.65
	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	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		水		水		水		水				鶏肉	90	しょうゆ	4	水		水	
			牛乳	206											牛乳	206	卵ぬきマヨネーズ	6.5	酒	1				
	牛乳	206			牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206			塩	0.35	塩	0.1	牛乳	206	牛乳	206
			あじ	70											さわら	80	こしょう	0.05	水					
	鶏肉	85	しょうゆ	3.2	豚肉	68	メンチカツ	60	鶏肉	60	豚ひき肉	85	豚肉	85	片栗粉	4	ワイン	1.5			じゃがいも	130	豚ひき肉	88
	酒	2	しょうが	1	生揚げ	30	米油	8.4	ワイン	2	とりレバー	2	ワイン	1.5	米油	5			牛乳	206	米油	4.3	大豆ミート	7
	片栗粉	13	酒	1.6	玉ねぎ	30	しょうゆ	3.5	人参	25	大豆ミート	8	玉ねぎ	37	大根	13	スパゲッティ	15			豚ひき肉	45	玉ねぎ	37
	米油	3.4	カレー粉	0.6	しょうが	1	砂糖	2.8	玉ねぎ	30	長ねぎ	6	もやし	35	しょうゆ	4.5	ベーコン	4	鶏肉	95	しょうゆ	5.7	ピーマン	7
	長ねぎ	2	片栗粉	12	にんにく	0.5	酒	1.8	じゃがいも	55	しょうが	0.8	米油	0.5	砂糖	1.5	玉ねぎ	8	こんにゃく	25	砂糖	6.2	にんにく	0.7
	しょうが	0.2	米油	4.8	米油	0.8	みりん	0.6	米油	4	にんにく	0.2	玉ねぎ	1	みりん	1.5	にんにく	0.5	しょうが	1.5	酒	2	米油	0.8
	にんにく	0.04			みそ	5.3	水	7	炒め玉ねぎ	21	米油	0.8	しょうが	1	酒	1.5	オリーブ油	0.5	しょうゆ	5.8	片栗粉	1.7	しょうゆ	4.5
	ごま油	0.3	じゃがいも	72	しょうゆ	2.1			チキンスープ	5	しょうゆ	5.5	にんにく	0.3	水	4	米油	0.5	砂糖	3.9	水		オイスターソース	2.2
	しょうゆ	4.2	塩	0.3	砂糖	3.2	切り干し大根	1.7	トマトケチャップ	14	みそ	1.8	しょうゆ	8	片栗粉	0.5	塩	0.38	酒	2			酒	1.1
	砂糖	2.8	こしょう	0.01	酒	2.1	もやし	20	デミグラスソース	10	砂糖	2	ごま油	0.5	水		こしょう	0.02			キャベツ	20	みりん	0.8
	酢	2			豆板醤	0.2	小松菜	20	中濃ソース	5	酒	2.2	砂糖	2.8			一味唐辛子	0.01	もやし	40	もやし	20	砂糖	0.45
	一味唐辛子	0.01	豚肉	30	片栗粉	2	しょうゆ	2.8	塩	0.85	一味唐辛子	0.07	ごま	0.8	大豆	15	乾燥パセリ	0.01	小松菜	20	ほうれん草	20	一味唐辛子	0.02
	水	8	人参	20	水		酢	1.4	こしょう	0.04			ごま	0.8	豚肉	15			しょうゆ	2.5	しょうゆ	2.7	豆板醤	0.3
	片栗粉	0.3	大根	23			砂糖	0.8	ナツメグ	0.01	もやし	45	片栗粉	3	人参	15	肉団子	35	砂糖	1.4	酢	0.4	塩	0.4
	水		白菜	30	キャベツ	33	サラダ油	0.9	ローリエ	0.01	小松菜	20	水		こんにゃく	12	人参	21	酢	1.8	ごま油	0.4	こしょう	0.01
			干ししいたけ	0.35	もやし	32	ごま油	0.9	水	70	しょうゆ	2.6			切り昆布	0.3	玉ねぎ	22	ごま	1.5	からし粉	0.1	乾燥バジル	0.09
	ビーフン	9	ほうれん草	20	しょうゆ	2.8	ごま	0.8	米粉	6	ごま油	0.8	人参	18	しょうゆ	3	キャベツ	28	ごま	1.5	水			
	ベーコン	4	かつお節	4	砂糖	2.2	ごま	0.8	水		ごま	0.9	じゃがいも	35	砂糖	2.5	セロリ	1.5					ビーフン	7
	人参	10	塩	0.55	ごま	1.6					ごま	0.9	キャベツ	31	水	8	オリーブ油	0.5	豚肉	16	人参	20	鶏肉	19
	玉ねぎ	10	しょうゆ	2.7	ごま	1.6	緑豆春雨	7	ほうれん草	26			油揚げ	8			トマト缶	10	人参	20	大根	30	人参	15
	キャベツ	20	みりん	1			鶏肉	19	キャベツ	24	鶏肉	19	かつお節	4	鶏肉	23	トマトピューレ	10	玉ねぎ	10	油揚げ	8	キャベツ	20
	もやし	12	水	140	鶏肉	12	人参	15	コーン	8	大根	20	みそ	9	人参	15	トマトケチャップ	10	大根	25	かつお節	4	もやし	20
	米油	0.6			人参	20	玉ねぎ	10	しょうゆ	2.4	人参	19	水	140	白菜	28	ポークスープ	7.5	じゃがいも	35	みそ	9	ほうれん草	20
	ポークスープ	1			大根	20	キャベツ	20	酢	1.4	キャベツ	16			小松菜	20	塩	0.8	米油	0.5	水	140	チキンスープ	7.5
	塩	0.28			小松菜	20	チキンスープ	7.5	砂糖	0.2	トック	25			かつお節	4	こしょう	0.01	豆腐	15			塩	0.9
	こしょう	0.01			チキンスープ	7.5	塩	0.7	サラダ油	1.5	チキンスープ	7.5			しょうゆ	3.3	乾燥バジル	0.03	油揚げ	8			こしょう	0.03
	しょうゆ	1.4			かつお節	4	しょうゆ	1.8			塩	0.65			酒	1	水	140	かつお節	4			しょうゆ	1.2
					塩	0.95	水	140	豆乳いちごだいふく	30	こしょう	0.01			塩	0.5			みそ	9			水	140
	豚肉	16			酒	1					しょうゆ	2.2			水	140			水	140				
	人参	20			水	140					にんにく	0.1			片栗粉	2.3								
	大根	25									しょうが	0.1			水									
	ほうれん草	20									水	140												
	ポークスープ	7.5																						
	塩	0.72																						
	こしょう	0.03																						
	しょうゆ	1.8																						
	ごま油	0.3																						
	水	140																						

学校→保護者

令和8年6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。

	17（水）		18（木）		19（金）		22（月）		23（火）		24（水）		25（木）		26（金）		29（月）		30（火）	
献立名	ベイスターズ青星寮カレー（麦ごはん）		麦ごはん		ごはん		麦ごはん		白マーボー豆腐丼（麦ごはん）		ごはん		ロールパン		麦ごはん		ツナそぼろごはん（麦ごはん）		ジャンバラヤ	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	ベイスターズ青星寮カレー（カレー）		ガリバタチキン		しいらフライ		肉団子		白マーボー豆腐丼（具）		ほっけの甘酢だれ		ハンバーグ		いりどり		ツナそぼろごはん（具）		とり肉のから揚げ	
	ごまドレッシングサラダ		わかめサラダ		キャベツのガーリックソテー		もやしのサラダ		フォースープ		ポテトサラダ		ソース焼きスパゲッティ		ごま入りおひたし		だんご汁		ABCスープ	
	シークヮーサータルト		みそワンタン		いろどりスープ		チゲスープ				五目汁		野菜スープ		みそ汁					
材料名	米	95	米	90	米	99	米	90	米	95	米	99	ロールパン	70	米	90	米	95	米	84
	麦	9	麦	9	強化米（Ca）	0.65	麦	9	麦	9	強化米（Ca）	0.65			麦	9	麦	9	麦	7
	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	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	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	強化米（鉄）	0.25
	水		水				水		水				ハンバーグ	80	水		水		パプリカ粉	0.1
					牛乳	206					牛乳	206	トマトケチャップ	6					チリパウダー	0.05
	牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206	牛乳	206			中濃ソース	3	牛乳	206	牛乳	206	トマトケチャップ	5
					しいらフライ	60					ほっけフライ	50	水	5					チキンスープ	6
	豚肉	70	鶏肉	95	米油	8.4	肉団子	75	豆腐	100	米油	7	米粉	0.2	鶏肉	70	ツナ	62	水	
	ワイン	4	玉ねぎ	30	中濃ソース	5	米油	1.4	豚ひき肉	62	しょうゆ	3.5	水		人参	20	凍り豆腐	4.5	ウインナー	15
	人参	30	にんにく	0.8			しょうゆ	3.4	にんにく	0.5	酢	1.7			こんにゃく	12	人参	23	玉ねぎ	13
	玉ねぎ	55	米油	0.5	ウインナー	13	砂糖	1.7	しょうが	1.5	砂糖	1.7	スパゲッティ	12	じゃがいも	66	しょうが	0.8	コーン	8
	にんにく	0.13	しょうゆ	6.8	キャベツ	42	みりん	1.7	長ねぎ	6	水	8	ウインナー	5	米油	1	しょうゆ	4.5	にんにく	0.4
	しょうが	0.3	みりん	3.4	ほうれん草	14	水	15	にら	4			人参	5	干ししいたけ	0.6	砂糖	3	オリーブ油	1
	米油	1	砂糖	1.2	にんにく	0.5	片栗粉	0.8	もやし	35	じゃがいも	68	キャベツ	15	しょうゆ	7	酒	2	米油	1
	小麦粉	7.8	酒	2	米油	0.3	水		ごま油	0.5	人参	10	もやし	15	砂糖	5	みりん	1	トマトケチャップ	6
	米油	6.5	バター	1.5	オリーブ油	0.3			ポークスープ	5	コーン	3	米油	1	みりん	1	水	1	トマトピューレ	5
	バター	1.3	片栗粉	2.7	ポークスープ	1	もやし	50	塩	1.1	卵ぬきマヨネーズ	5	ポークスープ	2	水	2			塩	0.7
	カレー粉	1.3	水		塩	0.3	きゅうり	6	豆板醤	0.4	酢	1.2	ウスターソース	6			白玉もち	33	こしょう	0.01
	クミン	0.4			こしょう	0.02	しょうゆ	2.4	水	15	塩	0.3	塩	0.1	もやし	33	豚肉	16	カレー粉	0.3
	炒め玉ねぎ	20	わかめ	1	片栗粉	0.15	酢	1.2	片栗粉	2.5	こしょう	0.03	こしょう	0.01	キャベツ	32	大根	28	チリパウダー	0.05
	ポークスープ	5	キャベツ	35	水		砂糖	0.25	水						しょうゆ	2.8	白菜	28		
	塩	1	人参	9			サラダ油	1.8	ごま油	0.5	鶏肉	19	鶏肉	14	ごま	1	小松菜	20	牛乳	206
	ウスターソース	3.9	しょうゆ	2.8	鶏肉	14	とろみ調味料	0.3			人参	20	人参	20	ごま	1	えのきたけ	7		
	トマトケチャップ	2.6	サラダ油	1.9	人参	20			クイッティオ	7	大根	15	玉ねぎ	20			かつお節	4	鶏肉	85
	しょうゆ	1.3			じゃがいも	35	鶏肉	13	鶏肉	19	キャベツ	25	大根	20	大根	20	しょうゆ	2.7	塩	0.6
	砂糖	0.3	ウェーブワンタン	7	コーン	10	人参	15	人参	20	ほうれん草	20	ほうれん草	20	玉ねぎ	12	塩	0.6	こしょう	0.05
	ローリエ	0.01	豚肉	12	わかめ	0.4	大根	20	キャベツ	33	油揚げ	8	チキンスープ	7.5	ほうれん草	20	みりん	1	ワイン	2
	水	90	人参	19	チキンスープ	7.5	白菜	20	ほうれん草	14	かつお節	4	塩	0.85	油揚げ	8	水	140	片栗粉	15
			にんにく	0.2	しょうゆ	1	小松菜	20	チキンスープ	7.5	しょうゆ	2.3	こしょう	0.03	かつお節	4			米油	3.4
	もやし	40	しょうが	0.2	塩	0.8	ごま油	0.4	塩	0.92	塩	0.6	しょうゆ	1.7	みそ	9				
	ほうれん草	20	米油	0.5	片栗粉	1.5	チキンスープ	7.5	こしょう	0.04	みりん	1	水	140	水	140			マカロニ	6.5
	しょうゆ	2.7	小松菜	16	水	140	みそ	4.5	しょうゆ	1	水	140							豚肉	12
	酢	1.3	ポークスープ	7.5			みそ	4.5	酢	0.25									人参	19
	砂糖	1.3	しょうゆ	2			コチジャン	0.8	砂糖	0.25									玉ねぎ	17
	サラダ油	1.3	酒	1			一味唐辛子	0.01	水	160									じゃがいも	35
	ごま	1	みそ	7.5			水	140											キャベツ	33
	ごま	1	水	160															ポークスープ	7.5
	ごま油	0.4	ごま油	0.5															塩	0.97
																			こしょう	0.03
	シークヮーサータルト	25																	乾燥パセリ	0.03
																			水	160