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

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