

令和8年9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。

献立名		1 (火)		2 (水)		3 (木)		4 (金)		7 (月)		8 (火)		9 (水)		10 (木)		11 (金)		14 (月)		15 (火)		16 (水)	
		麦ごはん		ごはん		キーマカレー (ターメリックライス)		あんかけごはん (麦ごはん)		マーボー豆腐丼 (麦ごはん)		ごはん		ごはん		チキンライス		そぼろごはん (麦ごはん)		豚肉と生揚げのキムチ丼 (麦ごはん)		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		牛乳		牛乳		牛乳	
		ヤンニョムチキン		しいらのたれカツ		キーマカレー (カレー)		あんかけごはん (具)		マーボー豆腐丼 (具)		カレー肉じゃが		てり焼きハンバーグ		ほっけフライ		そぼろごはん (具)		豚肉と生揚げのキムチ丼 (具)		さわらの香味漬け		とり肉の塩にんにくから揚げ	
		塩ナムル		粉ふきいも		もやしのサラダ		春雨スープ		フォースープ		ごまあえ		ごまドレッシングサラダ		ポトフ		春雨サラダ		塩ワタンスープ		炒めビーフン		ポテトサラダ	
		トックスープ		みそ汁				りんごのタルト				みそ汁		豚汁						大根入り中華スープ		沢煮わん			
		米 90		米 99		米 95		米 95		米 95		米 99		米 99		米 84		米 95		米 95		米 90		米 90	
		麦 9		強化米 (Ca) 0.65		麦 9		麦 9		麦 9		強化米 (Ca) 0.65		強化米 (Ca) 0.65		麦 7		麦 9		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 (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 (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		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		強化米 (鉄) 0.25	
		水				ターメリック 0.1		水		水						トマトケチャップ 6		水		水		水		水	
				牛乳 206		水						牛乳 206		牛乳 206		塩 0.5									
		牛乳 206						牛乳 206		牛乳 206						塩 0.5		牛乳 206		発酵乳 133.4		牛乳 206		牛乳 206	
				しいらフライ 60		牛乳 206						豚肉 55		ハンバーグ 80		チキンスープ 6									
		鶏肉 85		米油 8.4				豚肉 60		豆腐 90		人参 20		しょうゆ 3.4		水		豚ひき肉 88		豚肉 90		さわら 80		鶏肉 85	
		ワイン 2		しょうゆ 3.5		豚ひき肉 75		ちくわ 5		豚ひき肉 57		玉ねぎ 25		砂糖 1.7		鶏肉 15		大豆ミート 8		生揚げ 30		片栗粉 4		塩 0.58	
		片栗粉 13		砂糖 2.8		ワイン 1.5		人参 20		しょうが 1.5		じゃがいも 80		みりん 1.7		人参 10		人参 20		玉ねぎ 30		米油 5.5		こしょう 0.06	
		米油 3.4		酒 1.8		とりレバー 1.5		白菜 58		長ねぎ 6		米油 0.8		水 15		玉ねぎ 10		玉ねぎ 20		もやし 25		長ねぎ 2		にんにく 0.6	
		長ねぎ 2		みりん 0.6		大豆ミート 7		長ねぎ 7		もやし 50		グリーンピース 2		片栗粉 0.8		グリーンピース 2		切り干し大根 2.5		しょうが 0.7		米油 0.2		酒 1.5	
		米油 0.2		水 7		人参 23		米油 0.8		米油 0.8		しょうゆ 5.5		水		米油 2.2		しょうが 1.5		にんにく 0.3		しょうゆ 3.8		片栗粉 15	
		コチジャン 1.5				玉ねぎ 24		干ししいたけ 0.35		砂糖 3		砂糖 3.8				トマトケチャップ 10		米油 0.5		ごま油 0.8		砂糖 4.2		米油 3.6	
		しょうゆ 0.5		じゃがいも 72		じゃがいも 35		かつお節 2.5		しょうゆ 7.2		塩 0.35		もやし 37		塩 0.25		しょうゆ 8.8		白菜キムチ 18		酢 4.5			
		砂糖 0.3		塩 0.3		キャベツ 25		塩 0.62		みそ 3		カレー粉 0.35		キャベツ 25		こしょう 0.03		砂糖 3.9		しょうゆ 1.6		一味唐辛子 0.01		じゃがいも 68	
		一味唐辛子 0.01		こしょう 0.01		米油 3.5		しょうゆ 5.2		豆板醤 0.35				しょうゆ 2.7				みりん 3.9		酒 1.6		水 10		人参 10	
		トマトケチャップ 6				グリーンピース 2		砂糖 0.45		水 10		もやし 37		酢 1.3		牛乳 206				砂糖 1.3				コーン 3	
		酒 1.5		人参 20		ボークスープ 4		水 30		片栗粉 1.8		キャベツ 25		砂糖 1.3				酒 2.8		オイスターソース 0.7		ビーフン 9		卵めきマヨネーズ 5	
		みりん 1.5		大根 23		トマトピューレ 5		しょうが 0.5		水		しょうゆ 2.6		サラダ油 1.3		ほっけフライ 50		緑豆春雨 5		塩 0.2		ベーコン 4		酢 1.2	
		水 3		キャベツ 29		炒め玉ねぎ 15		片栗粉 3.5		ごま油 0.5		砂糖 2		ごま 1		米油 7		人参 7		こしょう 0.01		人参 10		塩 0.3	
		ごま 1.2		ほうれん草 20		カレー粉 0.75		水				ごま 1.8		ごま 1		中濃ソース 5		キャベツ 33		片栗粉 2.5		玉ねぎ 10		こしょう 0.03	
				豆腐 8		ウスターソース 4.2				クイッティオ 7		ごま 1.5		ごま油 0.4				砂糖 0.55		水		キャベツ 20			
		もやし 40		油揚げ 8		塩 1		緑豆春雨 7		鶏肉 11		とろみ調味料 0.3				ウインナー 27		しょうゆ 2.8		しょうゆ 2.8		もやし 12		豚肉 25	
		ほうれん草 20		かつお節 3.8		ナツメグ 0.01		鶏肉 14		人参 20				豚肉 16		人参 20		酢 3.3		ウェーブワタナン 7		米油 0.7		人参 20	
		ごま油 0.45		みそ 9		米粉 2.5		玉ねぎ 20		キャベツ 31		大根 27		人参 20		じゃがいも 45		ごま油 0.6		鶏肉 11		ボークスープ 1		大根 23	
		酢 1		水 140		水		ほうれん草 20		ほうれん草 14		小松菜 15		玉ねぎ 10		大根 23		からし粉 0.1		人参 15		塩 0.28		白菜 30	
		塩 0.4						チキンスープ 7.5		チキンスープ 7.5		油揚げ 8		大根 23		キャベツ 27		水		キャベツ 30		こしょう 0.01		干ししいたけ 0.35	
						もやし 50		塩 0.7		塩 0.92		かつお節 3.8		じゃがいも 36		ボークスープ 7.5		サラダ油 2.2		ほうれん草 20		しょうゆ 1.4		ほうれん草 20	
		豚肉 13		コーン 8		しょうゆ 1.8		こしょう 0.04		こしょう 0.04		みそ 9		米油 0.5		塩 0.73				チキンスープ 7.5				かつお節 3.8	
		大根 23		しょうゆ 2.8		水 140		しょうゆ 1		水 140		水 140		油揚げ 8		こしょう 0.02		塩 1.05		鶏肉 11		塩 0.55			
		人参 20		酢 1.9				酢 0.25		酢 0.25				かつお節 3.8		ローリエ 0.01		こしょう 0.04		人参 18		しょうゆ 2.7			
		キャベツ 25		砂糖 0.25		りんごのタルト 25		砂糖 0.25		砂糖 0.25				みそ 9		水 100				大根 28		みりん 1			
		しょうが 0.1		サラダ油 1.5				水 160						水 140								ほうれん草 14		水 140	
		にんにく 0.1		ごま 0.8																		チキンスープ 7.5			
		トック 28		ごま 0.8																		塩 0.75			
		ボークスープ 7.5																				こしょう 0.03			
		塩 0.65																				しょうゆ 1.8			
		こしょう 0.01																				水 140			
		しょうゆ 2.2																				ごま油 0.5			
		水 140																							

令和8年9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。

[illegible]