

令和8年10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 (木)		2 (金)		5 (月)		6 (火)		7 (水)		8 (木)		9 (金)		13 (火)		14 (水)		15 (木)		16 (金)		19 (月)			
	ジャージャー丼(麦ごはん)		麦ごはん		麦ごはん		サンマー丼(麦ごはん)		ごはん		麦ごはん		こぎつねごはん		ごはん		黒パン		ふきよせごはん		豚すき丼(麦ごはん)		ごはん			
	牛乳		牛乳		牛乳		ブルーಣ発酵乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳			
	ジャージャー丼(具)		いしらフライのピリカラソース		とり肉のマヨネーズ焼き		サンマー丼(具)		肉じゃが		ホイコーロー		あじのたつた揚げ		肉団子		ハンバーグ		ほっけフライ		豚すき丼(具)		あじのたれカツ			
	大根入り中華スープ ヨーグルト		塩だれキャベツ いろどりスープ		ごまドレッシングサラダ みそ汁		チゲスープ		ごま酢あえ 吉野汁		中華スープ ブルーベリータルト		みそドレッシングサラダ 沢煮あん		いもナムル トックスープ		キャベツのガーリックソテー ABCスープ		切り干し大根のサラダ みそ汁		だんご汁		からしあえ 豚汁			
																			いよかんゼリー							
材料名	米	95	米	90	米	90	米	95	米	99	米	95	米	79	米	99	黒パン	70	米	79	米	95	米	99		
	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	強化米(Ca)	0.65	麦	9	麦	7	強化米(Ca)	0.65			麦	7	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(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(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	強化米(鉄)	0.25	水			
	水		水		水		水				水		しょうゆ	4			ハンバーグ	80	しょうゆ	3.1	水					
									牛乳	206			塩	0.15	牛乳	206	トマトケチャップ	8.8	塩	0.25				牛乳	206	
	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	ブルーಣ発酵乳	213			牛乳	206	水				中濃ソース	4.4	水		牛乳	206				
									豚肉	55			油揚げ	15	肉団子	85	水	13	さつま芋	20				あじフライ	60	
	豚ひき肉	89	しいらフライ	60	鶏肉	90	豚肉	75	人参	20	豚肉	80	人参	12	米油	1.6	米粉	0.35	人参	10	豚肉	75	米油	8.4		
	とりレバー	1	米油	8.4	鶏めきマヨネーズ	6.5	人参	10	玉ねぎ	30	キャベツ	65	しょうゆ	2.3	しょうゆ	3.4	水		しめじ	5	凍り豆腐	5.5	しょうゆ	3.5		
	人参	15	長ねぎ	2	塩	0.35	玉ねぎ	25	じゃがいも	90	長ねぎ	5	砂糖	1.5	砂糖	1.7			枝豆	5	人参	20	砂糖	2.8		
	長ねぎ	5	しょうが	0.2	こしょう	0.05	白菜	30	米油	0.8	にんにく	0.7	塩	0.05	みりん	1.7	ウインナー	13	しょうゆ	1.4	白菜	45	酒	1.8		
	もやし	45	にんにく	0.04	ワイン	1.5	もやし	40	しょうゆ	7.3	しょうが	0.7	酒	2	水	15	キャベツ	42	塩	0.12	長ねぎ	5	みりん	0.6		
	しょうが	1	ごま油	0.3	乾燥パセリ	0.04	小松菜	11	砂糖	4.5	ごま油	1.6	水	3	片栗粉	0.8	ほうれん草	14	砂糖	0.6	しらたき	15	水	7		
	干しいいたけ	0.5	しょうゆ	4.2			きくらげ	0.5	みりん	1	豆板醤	0.4	ごま	2.2	水		にんにく	0.5	水	3	米油	1				
	ごま油	0.8	砂糖	2.8	もやし	35	米油	0.8	水	2	酒	2					米油	0.3			しょうゆ	10	キャベツ	30		
	ボークスूप	3	酢	2	キャベツ	25	ボークスूप	4.5			ボークスूप	4	牛乳	206	もやし	37	ボークスूप	1	牛乳	206	砂糖	4	小松菜	20		
	みそ	6	一味唐辛子	0.01	しょうゆ	2.7	塩	0.4	もやし	35	砂糖	0.7			ほうれん草	23	塩	0.3			酒	2	もやし	15		
	甜面醬	6	水	8	酢	1.3	しょうゆ	7.4	小松菜	25	しょうゆ	3.9	あじ	70	ごま油	0.6	こしょう	0.02	ほっけフライ	50			しょうゆ	2.8		
	砂糖	1	片栗粉	0.3	砂糖	1.3	砂糖	1.2	しょうゆ	2.5	こしょう	0.01	しょうゆ	3.4	塩	0.4	片栗粉	0.15	米油	7	白玉もち	28	からし粉	0.1		
	酒	2	水		サラダ油	1.3	こしょう	0.03	砂糖	1.4	甜面醬	7.8	しょうが	1	のり	0.5	水		中濃ソース	5	鶏肉	11	水			
	みりん	1			ごま	1.1	甜面醬	1.5	酢	1.8	片栗粉	3	酒	1.6							人参	10				
	豆板醬	0.3	キャベツ	40	ごま	1.1	ごま油	0.4	ごま	1.5	水		片栗粉	15	片栗粉	15	豚肉	21	マカロニ	7	切り干し大根	1.7	大根	10	豚肉	25
	水	10	小松菜	20	ごま油	0.4	片栗粉	3	ごま	1.5			米油	4.8	人参	20	鶏肉	11	もやし	30	小松菜	15	人参	20		
	片栗粉	1.5	にんにく	0.6			水				鶏肉	11	人参	20	もやし	35	しょうゆ	0.1	じゃがいも	35	しょうゆ	2.8	塩	0.6	米油	0.5
			ごま油	1.2	大根	17			鶏肉	11	大根	15	じゃがいも	30	小松菜	20	にんにく	0.1	じゃがいも	35	しょうゆ	2.8	塩	0.6	米油	0.5
	鶏肉	11	塩	0.38	人参	13	鶏肉	19	大根	15	大根	15	じゃがいも	30	小松菜	20	にんにく	0.1	じゃがいも	35	しょうゆ	2.8	塩	0.6	米油	0.5
	大根	25	こしょう	0.01	じゃがいも	35	人参	20	人参	10	人参	10	ほうれん草	15	砂糖	2	トック	28	塩	0.9	砂糖	0.8	みりん	1	豆腐	25
	小松菜	20	ごま	0.8	油揚げ	8	大根	30	油揚げ	7	チキンスープ	7	みそ	3	ボークスープ	7	こしょう	0.03	サラダ油	0.9	水	140	油揚げ	8		
	チキンスープ	7	ごま	0.8	豆腐	25	豆腐	30	かつお節	3.5	塩	0.7	サラダ油	1.2	塩	0.65	乾燥パセリ	0.03	ごま油	0.9			かつお節	3.5		
塩	0.75			かつお節	3.5	ごま油	0.4	しょうゆ	3.3	しょうゆ	1.5	酢	2	こしょう	0.01	チキンスープ	7	ごま	0.8			みそ	9			
ごま油	0.3	豚肉	21	みそ	9	チキンスープ	7	酒	1	ごま油	0.3	ごま油	0.4	こしょう	0.01	しょうゆ	2.2	水	160	ごま	0.8		水	140		
こしょう	0.03	人参	20	水	140	みそ	4.5	塩	0.5	水	140	水						一味唐辛子	0.01							
しょうゆ	1.8	玉ねぎ	10			みそ	4.5	水	140																	
水	140	じゃがいも	40			コチジャン	0.8	片栗粉	2.3	ブルーベリータルト	22	人参	20							人参	15					
		コーン	5			一味唐辛子	0.01	水				大根	15							キャベツ	15					
ヨーグルト	70	わかめ	0.3			水	140					白菜	30							豆腐	20					
		ボークスープ	7																	油揚げ	8					
		塩	0.7																	かつお節	3.5					
		こしょう	0.03																	みそ	9					
		しょうゆ	0.8																	水	140					
		水	140																							
		片栗粉	1.5																	いよかんゼリー	40					
		水																								

令和8年10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	20（火）		21（水）		22（木）		23（金）		26（月）		27（火）		28（水）		29（木）		30（金）							
	とり肉のねぎ塩丼(麦ごはん)		ガバオライス(麦ごはん)		ごはん		麦ごはん		ハッシュドポーク(麦ごはん)		ごはん		麦ごはん		キーマカレー(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							
	とり肉のねぎ塩丼(具)		ガバオライス(具)		揚げじゃがいものそぼろ煮		メンチカツ		ハッシュドポーク(ソース)		さわらのかば焼き		ジャーチャン豆腐		キーマカレー(カレー)		とり肉のから揚げ							
	たんたん春雨スープ		フォースープ		塩ナムル		ポテトサラダ		ほうれん草のサラダ		粉ふきいも		ワントンスープ		もやしのサラダ		マヨネーズサラダ							
材料名	米	95	米	95	米	99	米	90	米	95	米	99	米	95	米	95	米	90						
	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	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(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	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				水		水		水							
					牛乳	206					牛乳	206												
	牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206						
					じゃがいも	130					さわら	80												
	鶏肉	95	豚ひき肉	89	米油	4.3	メンチカツ	60	豚肉	60	片栗粉	4	生揚げ	80	豚ひき肉	89	鶏肉	85						
	玉ねぎ	25	大豆ミート	5	豚ひき肉	45	米油	8.4	ワイン	2	米油	5	豚ひき肉	50	ワイン	1.5	塩	0.58						
	もやし	35	玉ねぎ	37	しょうゆ	5.7	中濃ソース	5	人参	23	しょうゆ	5	人参	15	とりレバー	1.5	こしょう	0.05						
	長ねぎ	8	ピーマン	6	砂糖	6.2			玉ねぎ	25	砂糖	6.5	長ねぎ	5	人参	25	ワイン	2						
	にんにく	0.5	にんにく	0.7	酒	2	じゃがいも	66	じゃがいも	50	水	5	にら	5	玉ねぎ	30	片栗粉	15						
	ごま油	1	米油	0.8	片栗粉	1.7	人参	14	米油	2			しょうが	0.4	じゃがいも	35	米油	3.4						
	塩	1	しょうゆ	4.5	水		コーン	3	炒め玉ねぎ	20	じゃがいも	72	米油	1	キャベツ	25								
	こしょう	0.06	オイスターソース	2.2			卵ぬきマヨネーズ	5	ボークスープ	5	塩	0.3	ボークスープ	5	米油	3.5	キャベツ	50						
	酒	2	酒	1.1	もやし	40	酢	1.2	トマトケチャップ	13	こしょう	0.01	みそ	5.6	グリーンピース	2	人参	5						
	片栗粉	3	みりん	0.8	小松菜	20	塩	0.3	デミグラスソース	10			しょうゆ	2.8	ボークスープ	4	卵ぬきマヨネーズ	4.5						
	水		砂糖	0.45	塩	0.38	こしょう	0.03	中濃ソース	5	鶏肉	11	砂糖	2.8	トマトピューレ	5	塩	0.27						
			一味唐辛子	0.02	酢	0.8			砂糖	0.7	人参	20	水	15	炒め玉ねぎ	15	こしょう	0.02						
	緑豆春雨	5	豆板醤	0.3	ごま油	0.6	肉団子	40	塩	0.92	大根	15	片栗粉	1.5	カレー粉	0.75	砂糖	0.2						
	豚ひき肉	30	塩	0.45	ごま	0.7	玉ねぎ	22	こしょう	0.04	白菜	35	水		ウスターソース	4.2	酢	1						
	酒	1	こしょう	0.01	ごま	0.7	キャベツ	35	ナツメグ	0.01	小松菜	20	ごま油	0.8	塩	1	サラダ油	1						
	人参	20	乾燥バジル	0.09			米油	0.5	ローリエ	0.01	チキンスープ	7			ナツメグ	0.01								
	小松菜	14			人参	15	トマト缶	8	水	70	かつお節	3.5	ウェーブワンタン	8	米粉	2.5	豚肉	21						
	にんにく	0.4	クイティオ	7	大根	15	トマトピューレ	11	米粉	6	塩	0.95	鶏肉	11	水		人参	20						
	しょうが	0.4	鶏肉	11	長ねぎ	5	トマトケチャップ	10	水		酒	1	キャベツ	35			大根	15						
	米油	0.7	人参	20	豆腐	18	ボークスープ	7.5			水	140	もやし	20	もやし	51	ほうれん草	15						
	ボークスープ	7	キャベツ	35	油揚げ	8	塩	2.8	キャベツ	28			小松菜	20	きゅうり	5	油揚げ	8						
	みそ	5.5	もやし	15	かつお節	3.5	こしょう	0.01	ほうれん草	27			チキンスープ	7	しょうゆ	2.8	かつお節	3.5						
	みそ	2	チキンスープ	7	みそ	9	乾燥バジル	0.03	しょうゆ	2.4			塩	1	酢	1.9	しょうゆ	2.3						
	ごま	3	塩	0.92	水	140	水	140	酢	1.4			こしょう	0.03	砂糖	0.25	塩	0.6						
	しょうゆ	1	こしょう	0.04					砂糖	0.2			しょうゆ	1.8	サラダ油	1.5	みりん	1						
	みりん	1	しょうゆ	1					サラダ油	1.5			水	160			水	140						
	豆板醤	0.3	酢	0.25					ごま	1														
	水	140	砂糖	0.25																				
	ごま油	0.5	水	160																				