学校→保護者

令和7年8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。学校からの配布物等で確認してください。

	28（木）		29（金）																			
献立名	麦ごはん		キーマカレー（麦ごはん）																			
	牛乳		牛乳																			
	とり肉の甘酢だれ		キーマカレー（カレー）																			
	ごまあえ		もやしのサラダ																			
	大豆のふわふわ汁		日向夏ゼリー																			
材料名	米	90	米	95																		
	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（鉄）	0.25																		
	水		水																			
	牛乳	206	牛乳	206																		
	鶏肉	85	豚ひき肉	75																		
	酒	2	ワイン	1.5																		
	片栗粉	13	とりレバー	1.5																		
	米油	3.4	大豆ミート	7																		
	しょうゆ	5.2	人参	25																		
	砂糖	2.6	玉ねぎ	35																		
	酢	2.6	じゃがいも	35																		
	水	10	キャベツ	30																		
			米油	3.5																		
	キャベツ	30	グリンピース	2																		
	もやし	35	ポークスープ	6																		
	しょうゆ	2.8	トマト缶	15																		
	砂糖	2.2	炒め玉ねぎ	25																		
	ごま	1.8	カレー粉	0.7																		
	ごま	1.8	ウスターソース	4.2																		
			塩	1																		
	豚肉	16	ナツメグ	0.01																		
	人参	15	米粉	4.5																		
	小松菜	20	水																			
	えのきたけ	5																				
	豆腐	25	もやし	57																		
	かつお節	5	きゅうり	6																		
	塩	0.65	しょうゆ	2.8																		
	しょうゆ	1.7	酢	1.9																		
	大豆フレーク	6	砂糖	0.25																		
	水	140	サラダ油	1.5																		
	片栗粉	1.5	ごま	1																		
	水																					
			日向夏ゼリー	40																		

学校→保護者

令和7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。学校からの配布物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）		16（火）		17（水）	
献立名	豚すき丼（麦ごはん）		麦ごはん		中華丼（麦ごはん）		ごはん		ビビンバ（麦ごはん）		麦ごはん		麦ごはん		ごはん		タコライス（麦ごはん）		麦ごはん		麦ごはん		ガーリックライス	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	豚すき丼（具）		とり肉とじゃがいものケチャップあえ		中華丼（具）		さわらのカレー揚げ		ビビンバ（肉）		とり肉の塩にんにくから揚げ		てり焼きハンバーグ		カレー肉じゃが		タコライス（ソース）		メンチカツ		豚肉のしょうが炒め		フェイジョアーダ	
	だんご汁		塩ナムル		わかめスープ		野菜炒め		ビビンバ（野菜）		ゆずポン酢サラダ		ペペロンチーノ		切り干し大根のサラダ		タコライス（野菜）		粉ふきいも		ごま入りおひたし		ABCスープ	
			肉団子のスープ		ももタルト		豚汁		トックスープ		みそ汁		ジュリエンヌスープ		吉野汁		春雨スープ		沢煮わん		野菜スープ		ヨーグルト	
材料名	米	95	米	90	米	95	米	99	米	95	米	90	米	90	米	99	米	95	米	90	米	90	米	95
	麦	9	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（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	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	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		水		水				水		水		水		にんにく	0.5
							牛乳	206							牛乳	206							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		
							さわら	80							豚肉	55							牛乳	206
	豚肉	77	じゃがいも	75	豚肉	64	片栗粉	4	豚ひき肉	72	鶏肉	85	ハンバーグ	80	人参	23	豚ひき肉	78	メンチカツ	60	豚肉	90		
	凍り豆腐	5.5	米油	2.8	人参	15	米油	5	とりレバー	3.5	塩	0.6	しょうゆ	3.6	玉ねぎ	30	大豆ミート	7	米油	8.4	玉ねぎ	40	金時豆	25
	人参	20	鶏肉	60	白菜	70	しょうゆ	4.2	大豆ミート	6.5	こしょう	0.06	砂糖	1.8	じゃがいも	80	玉ねぎ	37	中濃ソース	5	米油	0.8	豚肉	46
	白菜	45	米油	1	長ねぎ	10	砂糖	2	長ねぎ	5	にんにく	0.6	みりん	1.8	米油	0.8	トマト	12			しょうが	2.5	ウインナー	20
	長ねぎ	10	炒め玉ねぎ	15	干ししいたけ	0.3	酒	2.2	しょうが	0.8	酒	1.5	水	4.5	グリンピース	2	にんにく	0.7	じゃがいも	75	しょうゆ	7	ベーコン	5
	しらたき	30	トマトケチャップ	12	しょうが	0.7	みりん	1.4	にんにく	0.2	片栗粉	15	片栗粉	0.5	しょうゆ	5.5	米油	0.5	塩	0.3	みりん	2	玉ねぎ	30
	米油	1.5	中濃ソース	3.8	にんにく	0.3	カレー粉	0.45	米油	0.8	米油	3.6	水		砂糖	3.8	オリーブ油	0.5	こしょう	0.01	砂糖	3.5	人参	10
	しょうゆ	10	砂糖	3.9	米油	1	水	7	しょうゆ	5.5					塩	0.35	ポークスープ	5			片栗粉	3	にんにく	0.04
	砂糖	4	塩	0.45	うずら卵	20	片栗粉	0.5	みそ	1.8	キャベツ	35	スパゲッティ	15	カレー粉	0.35	トマトピューレ	10	豚肉	16	水		米油	0.4
	酒	2	こしょう	0.05	塩	0.7	水		砂糖	2	もやし	20	ベーコン	6			トマトケチャップ	7	人参	20			ポークスープ	6
			片栗粉	2.5	しょうゆ	2			酒	2.2	切り干し大根	1.5	玉ねぎ	8	切り干し大根	2.8	中濃ソース	4.5	大根	24	キャベツ	45	トマトケチャップ	11
	白玉もち	25	水		砂糖	0.3	ウインナー	15	一味唐辛子	0.07	しょうゆ	2.5	にんにく	0.5	もやし	28	ワイン	1	白菜	24	小松菜	15	中濃ソース	3.3
	鶏肉	13			オイスターソース	2.6	もやし	40			酢	1.5	オリーブ油	0.3	小松菜	15	しょうゆ	1	干ししいたけ	0.4	しょうゆ	3	塩	0.5
	小松菜	20	もやし	40	ポークスープ	3.5	キャベツ	20	もやし	50	砂糖	0.7	米油	0.7	しょうゆ	2.5	砂糖	0.7	小松菜	20	ごま	0.8	こしょう	0.01
	大根	20	小松菜	20	片栗粉	4	小松菜	18	小松菜	10	ゆず果汁	0.4	塩	0.45	酢	1.2	塩	0.75	かつお節	5	ごま	0.8	ローリエ	0.01
	かつお節	5	ごま油	0.6	水		米油	1	しょうゆ	2.7	サラダ油	2	こしょう	0.02	砂糖	1	こしょう	0.02	塩	0.6			水	15
	しょうゆ	2.7	酢	1			ポークスープ	3	ごま油	0.8			一味唐辛子	0.01	サラダ油	1	チリパウダー	0.07	しょうゆ	2.8	鶏肉	20		
	塩	0.6	塩	0.4	鶏肉	15	しょうゆ	0.5	ごま	0.9	じゃがいも	35	乾燥パセリ	0.01	ごま油	1	ナツメグ	0.01	みりん	1	人参	20	マカロニ	6
	みりん	1			人参	15	塩	0.4	ごま	0.9	人参	19			ごま	0.9	米粉	2	水	140	もやし	24	鶏肉	15
	水	140	肉団子	20	わかめ	1.5	こしょう	0.03			えのきたけ	7	鶏肉	12	ごま	0.9	水				えのきたけ	8	人参	18
			人参	15	塩	0.7	片栗粉	0.5	鶏肉	10	油揚げ	9	人参	20							豆腐	15	じゃがいも	35
			長ねぎ	10	チキンスープ	9	水		大根	27	わかめ	0.5	玉ねぎ	18	鶏肉	19	キャベツ	55			チキンスープ	9	キャベツ	35
			キャベツ	30	しょうゆ	1.6			人参	20	かつお節	5	キャベツ	35	大根	27					塩	0.7	チキンスープ	9
			ポークスープ	9	ごま	1	豚肉	25	トック	26	みそ	9	小松菜	10	こんにゃく	8	緑豆春雨	6			こしょう	0.02	塩	1
			塩	0.7	水	140	人参	20	チキンスープ	9	水	140	米油	0.8	長ねぎ	5	鶏肉	13			しょうゆ	1.5	こしょう	0.03
			こしょう	0.03			大根	20	塩	0.65			チキンスープ	9	えのきたけ	5	人参	20			水	140	水	160
			しょうゆ	1.5	ももタルト	35	じゃがいも	35	こしょう	0.01			塩	0.8	かつお節	5	もやし	25					乾燥パセリ	0.03
			水	140			米油	0.5	しょうゆ	2.2			こしょう	0.03	しょうゆ	3.5	小松菜	10						
			片栗粉	1			長ねぎ	5	にんにく	0.1			しょうゆ	1.3	酒	1	チキンスープ	9					ヨーグルト	70
			水				油揚げ	9	しょうが	0.1			水	140	塩	0.5	塩	0.7						
							かつお節	5	水	140					水	140	しょうゆ	1.8						
							みそ	9							片栗粉	2.3	水	140						
							水	140							水									

学校→保護者

令和7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。学校からの配布物等で確認してください。

	18（木）		19（金）		22（月）		24（水）		25（木）		26（金）		29（月）		30（火）									
献立名	ごはん		ハッシュドチキン（麦ごはん）		ひき肉とさつまいものごはん		白マーボー豆腐丼（麦ごはん）		麦ごはん		黒パン		ごはん		カレーライス（麦ごはん）									
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳									
	とり肉のから揚げ		ハッシュドチキン（ソース）		とり肉の甘みそだれ		白マーボー豆腐丼（具）		ほっけのたれカツ		チキンチャップ		あじのかば焼き		カレーライス（カレー）									
	炒めビーフン		ごまドレッシングサラダ		浅漬け		ワンタンスープ		五目豆		コールスローサラダ		からしあえ		いそあえ									
	塩ちゃんこ汁				中華スープ				みそ汁		いろどりスープ		さつま汁		豆乳プリンタルト									
材料名	米	99	米	95	米	79	米	95	米	90	黒パン	70	米	99	米	95								
	強化米（Ca）	0.65	麦	9	麦	7	麦	9	麦	9			強化米（Ca）	0.65	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（Ca）	0.65	牛乳	206	強化米（鉄）	0.25	強化米（Ca）	0.65								
	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		強化米（鉄）	0.25								
			水		しょうゆ	0.9	水		水		鶏肉	90			水									
	牛乳	206			塩	0.09					米油	1	牛乳	206										
			牛乳	206	水		牛乳	206	牛乳	206	にんにく	0.01			牛乳	206								
	鶏肉	85			さつまいも	25					炒め玉ねぎ	10	あじ	70										
	塩	0.6	鶏肉	57	人参	10	豆腐	100	ほっけフライ	50	トマトケチャップ	7.8	片栗粉	4	豚肉	65								
	こしょう	0.05	ワイン	2	豚ひき肉	13	豚ひき肉	62	米油	7	ウスターソース	1.6	米油	5	人参	25								
	ワイン	2	人参	20	しょうゆ	1.7	にんにく	0.5	しょうゆ	3.8	塩	0.3	しょうゆ	5	じゃがいも	50								
	片栗粉	15	玉ねぎ	25	塩	0.17	しょうが	1.5	砂糖	3	砂糖	2.6	砂糖	6.7	玉ねぎ	30								
	米油	3.4	じゃがいも	53	みりん	1.3	長ねぎ	5	酒	2	ワイン	1	水	3	にんにく	0.13								
			米油	4	水	3	にら	5	みりん	0.6	米粉	2.5			しょうが	0.3								
	ビーフン	9	炒め玉ねぎ	23			もやし	37	水	4	水		白菜	35	米油	4								
	ベーコン	6	チキンスープ	6	牛乳	206	ごま油	0.5					もやし	30	ポークスープ	6								
	人参	10	デミグラスソース	14			ポークスープ	5	大豆	15	キャベツ	50	小松菜	10	炒め玉ねぎ	23								
	玉ねぎ	10	トマトケチャップ	12	鶏肉	90	塩	1.1	豚肉	16	きゅうり	5	しょうゆ	3	カレー粉	1.2								
	キャベツ	18	中濃ソース	5	酒	2	豆板醤	0.4	人参	15	塩	0.33	からし粉	0.1	塩	1								
	もやし	11	砂糖	0.7	みそ	2.7	水	15	こんにゃく	13	こしょう	0.03	水		ウスターソース	3.3								
	米油	0.6	塩	0.92	みそ	2.7	片栗粉	2.5	切り昆布	0.3	酢	1.6			トマトケチャップ	3								
	ポークスープ	3	こしょう	0.04	砂糖	4	水		しょうゆ	3.2	サラダ油	2	鶏肉	25	しょうゆ	2								
	塩	0.3	ナツメグ	0.01	酒	2	ごま油	0.5	砂糖	2.6			人参	20	ローリエ	0.01								
	こしょう	0.01	ローリエ	0.01	しょうゆ	0.3			水	8	ウインナー	19	大根	20	水	80								
	しょうゆ	1.5	水	70	にんにく	0.2	ウェーブワンタン	7			人参	20	こんにゃく	5	米粉	6								
			米粉	6	ごま油	0.3	鶏肉	19	じゃがいも	38	玉ねぎ	20	米油	1	水									
	豚肉	16	水		水	5	人参	18	玉ねぎ	20	コーン	5	長ねぎ	5										
	大根	32			米粉	0.2	キャベツ	36	もやし	30	小松菜	10	さといも	22	キャベツ	26								
	長ねぎ	5	キャベツ	30			小松菜	15	小松菜	20	わかめ	0.3	油揚げ	7	もやし	20								
	ほうれん草	20	もやし	20	キャベツ	35	チキンスープ	9	えのきたけ	5	ポークスープ	9	豆腐	15	ほうれん草	20								
	豆腐	20	人参	10	大根	20	塩	1	かつお節	5	塩	0.7	かつお節	5	しょうゆ	2.8								
	ポークスープ	9	しょうゆ	2.7	塩	0.4	こしょう	0.03	みそ	9	こしょう	0.03	みそ	9	のり	0.5								
	かつお節	5	酢	1.3	ごま	0.9	しょうゆ	1.8	水	140	しょうゆ	0.8	水	140										
	塩	0.97	砂糖	1.3	ごま	0.9	水	160			水	140			豆乳プリンタルト	25								
	酒	1	サラダ油	1.3							片栗粉	1.5												
	水	140	ごま	1	ベーコン	12					水													
			ごま	1	人参	20																		
			ごま油	0.4	長ねぎ	10																		
					わかめ	1.2																		
					チキンスープ	9																		
					塩	0.75																		
					しょうゆ	1.8																		
					ごま油	0.3																		
					水	140																		