

令和8年1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。

	7 (水)	8 (木)	9 (金)	13 (火)	14 (水)	15 (木)	16 (金)	19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)	
献立名	ごはん	豚肉と生揚げのキムチ丼(麦ごはん)	ガバオライス(麦ごはん)	マーボー豆腐丼(麦ごはん)	ごはん	麦ごはん	黒パン	チキンピラフ	麦ごはん	麦ごはん	ごはん	豚すき丼(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	
	あじのこはく揚げ	豚肉と生揚げのキムチ丼(具)	ガバオライス(具)	マーボー豆腐丼(具)	ほっけのたれカツ	とり肉のこまみを焼き	てり焼きハンバーグ	メンチカツ	肉じゃが	とり肉の甘酢だれ	しいらフライ	豚すき丼(具)	
	紅白なます	野菜スープ	フォースープ	春雨スープ	ごまだレッシングサラダ	ポテトサラダ	ベベロンチーノ	ポトフ	ごまあえ	切り干し大根のサラダ	野菜炒め	さつまい	
	白玉雑煮			ヨーグルト	みそ汁	吉野汁	ミネストローネ		塩ちゃんこ汁	沢煮わん	カレークリームスープ		
	りんごのタルト								日向夏ゼリー				
材料名	米 99	米 95	米 95	米 95	米 99	米 90	黒パン 70	米 84	米 90	米 90	米 99	米 95	
	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(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(鉄) 0.25	強化米(Ca) 0.65	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(Ca) 0.65	
	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	強化米(鉄) 0.25	
		水	水	水		水	ハンバーグ 80	塩 0.3	水	水		水	
	牛乳 206				牛乳 206		しょうゆ 3.6	チキンスープ 5			牛乳 206		
		牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206		牛乳 206	砂糖 1.8	水	牛乳 206	牛乳 206		牛乳 206	
	あじ 70				ほっけフライ 50		みりん 1.8	鶏肉 14			しいらフライ 60		
	しょうゆ 3.6	豚肉 75	豚ひき肉 75	豆腐 100	米油 7	鶏肉 90	水 4.5	人参 9	豚肉 55	鶏肉 85	米油 8.4	豚肉 75	
	みそ 2.5	生揚げ 30	大豆ミート 7	豚ひき肉 50	しょうゆ 3.8	みそ 5	片栗粉 0.5	玉ねぎ 13	人参 19	酒 2	中濃ソース 5	凍り豆腐 5.5	
	しょうが 1.5	玉ねぎ 22	玉ねぎ 35	とりレバー 2	砂糖 3	砂糖 1.2	水	コーン 8	玉ねぎ 30	片栗粉 13		しらたき 28	
	酒 2	もやし 35	ビーマン 6	しょうが 1.5	酒 2	酒 1.2		米油 1.9	じゃがいも 92	米油 3.4	ウインナー 19	長ねぎ 10	
	片栗粉 15	しょうが 0.7	にんにく 0.7	長ねぎ 4	みりん 0.6	みりん 1.2	スパゲッティ 15	塩 0.8	米油 0.8	しょうゆ 5.2	もやし 33	白菜 45	
	米油 4.9	にんにく 0.3	米油 0.8	もやし 50	水 4	ごま 1.2	ペーコン 4	こしょう 0.03	しょうゆ 7.3	砂糖 2.6	人参 15	米油 1.5	
		ごま油 0.8	しょうゆ 4.5	米油 1		ごま 2	玉ねぎ 8	グリーンピース 3	砂糖 4.5	酢 2.6	小松菜 22	砂糖 3.8	
	大根 45	白菜キムチ 18	オイスターソース 2.2	砂糖 3	キャベツ 30		にんにく 0.5	にんにく 0.5	みりん 1	水 10	米油 1	しょうゆ 10	
	人参 10	しょうゆ 1.6	酒 1.1	しょうゆ 7.2	もやし 21	じゃがいも 68	オリーブ油 0.5	オリーブ油 0.5	水 2		米油 1	しょうゆ 10	
	酢 2.4	酒 1.6	みりん 0.8	みそ 3	しょうゆ 2.7	コーン 3	米油 0.5	米油 0.5		切り干し大根 2.5	ボークスープ 3	酒 1.9	
	砂糖 1	砂糖 1.3	砂糖 0.45	豆板醤 0.35	酢 1.3	餅めきマヨネーズ 5	塩 0.4	塩 0.4	メンチカツ 60	もやし 40	人参 11	塩 0.4	
	塩 0.38	オイスターソース 0.7	一味唐辛子 0.02	水 10	砂糖 1.3	酢 1.2	こしょう 0.02	こしょう 0.02	米油 8.4	小松菜 20	もやし 15	こしょう 0.03	
		塩 0.2	豆板醤 0.3	片栗粉 1.8	サラダ油 1.3	塩 0.3	一味唐辛子 0.01	一味唐辛子 0.01	中濃ソース 5	しょうゆ 2.8	小松菜 14	片栗粉 0.5	
	鶏肉 23	こしょう 0.01	塩 0.45	水		ごま 1	乾燥パセリ 0.01	乾燥パセリ 0.01		砂糖 2.2	酢 2	水	
	人参 20	片栗粉 2.5	こしょう 0.01	ごま油 0.8		ごま 1			ウインナー 12	ごま 1.6	しょうゆ 3		
	長ねぎ 4	水	乾燥バジル 0.09			ごま油 0.4	豚肉 19	鶏肉 19	人参 15	ごま 1.6	しょうゆ 3	鶏肉 23	
	小松菜 20			緑豆春雨 6			人参 22	人参 19	玉ねぎ 20		サラダ油 1	人参 15	
	白玉もち 30	鶏肉 19	クイツティオ 8	鶏肉 23	じゃがいも 38		大根 28	玉ねぎ 20	じゃがいも 49	鶏肉 19	ごま油 1	じゃがいも 43	
	かつお節 5	人参 22	鶏肉 23	人参 15	小松菜 30		白菜 18	白菜 23	大根 24	大根 15	一味唐辛子 0.01	玉ねぎ 25	
	しょうゆ 1.5	キャベツ 15	人参 19	キャベツ 26	人参 19	ほうれん草 20	ほうれん草 20	にんにく 0.03	キャベツ 20	白菜 14		米油 1	
	塩 0.6	じゃがいも 38	キャベツ 15	ほうれん草 19	油揚げ 9	かつお節 5	米油 0.5	米油 0.5	ボークスーブ 9	豆腐 20	豚肉 23	カレー粉 0.4	
	水 140	小松菜 15	もやし 30	チキンスーブ 9	豆腐 25	しょうゆ 3.5	キャベツ 20	キャベツ 20	塩 0.73	チキンスーブ 9	人参 19	チキンスーブ 9	
		チキンスーブ 9	小松菜 17	塩 0.7	かつお節 5	酒 1	トマト缶 10	にんにく 0.03	こしょう 0.02	かつお節 5	大根 20	牛乳 50	
	りんごのタルト 35	塩 0.85	チキンスーブ 10	しょうゆ 1.8	みそ 9	塩 0.5	トマトケチャップ 10	塩 0.5	ローリエ 0.01	塩 1	白菜 25	脱脂粉乳 8	
		こしょう 0.03	塩 0.95	水 140	水 140	水 140	塩 0.6	塩 0.6	水 90	酒 1	干ししいたけ 0.3	塩 0.9	
		しょうゆ 1.7	こしょう 0.04				片栗粉 2.3	こしょう 0.03		水 140	かつお節 5	こしょう 0.04	
		水 140	しょうゆ 1	ヨーグルト 70			水	水			塩 0.65	ローリエ 0.01	
			酢 0.25							日向夏ゼリー 40	しょうゆ 3.3	水 60	
			砂糖 0.25								みりん 1.1	米粉 3	
			水 140								水 140	水	

令和8年1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。

[illegible]