

令和7年6月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

※ 分量(g)は中学年の1人分です。

※ 学校行事等により献立を変更したり、お休みしたりすることがありますのでご了承ください。

A	5 (木)	2 (月)	3 (火)	6 (金)	4 (水)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	9 (月)	17 (火)	18 (水)				
B	6 (金)	4 (水)	3 (火)	2 (月)	5 (木)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	9 (月)	10 (火)	18 (水)	19 (木)				
C	3 (火)	6 (金)	5 (木)	4 (水)	2 (月)	12 (木)	13 (金)	9 (月)	10 (火)	11 (水)	19 (木)	20 (金)				
D	4 (水)	2 (月)	6 (金)	5 (木)	3 (火)	13 (金)	9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	20 (金)	16 (月)				
E	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	16 (月)	17 (火)				
献立名	ロールパン	シナガック	ソース焼きそば	麦ごはん	ピビンバ	ぶどうパン	麦ごはん	黒パン	ルーローハン	ごはん	食パン	ツナそぼろごはん				
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳				
	揚げじゃがいものそぼろ煮	チキン・アドボ	揚げ大豆	とり肉のチリソース炒め	トックスープ	かぼちゃのクリームシチュー	生揚げと野菜のそぼろ煮	とり肉のマヨネーズ炒め	野菜サラダ	とり肉と凍り豆腐の揚げ煮	ミートボール	ワナタンスープ				
	塩ナムル	マヨネーズサラダ	フルーツ白玉	中華あえ		ほうれん草のサラダ	もやしのあえもの	ミネストローネ		みそ汁	ペイザンヌスープ					
							味付けおかか	ヨーグルト			りんごジャム					
材料名	ロールパン	50	米	70	蒸し麺	45	米	70	黒パン	50	米(委託炊飯)	80	食パン	60	米(委託炊飯)	80
			麦	10	豚肉	30	麦	10			麦	10				
	牛乳	206	にんにく	0.25	人参	12	油	0.3	豚ひき肉	45	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206
			長ねぎ	10	玉ねぎ	30	酒	1	大豆ミート	6.5			酒	1		ツナ
	じゃがいも	140	油	0.7	もやし	40	水		長ねぎ	4.5	鶏肉	35	水		鶏肉	40
	油	35	塩	0.5	キャベツ	20			しょうが	0.4	かぼちゃ	35			しょうゆ	0.7
	豚ひき肉	35	酒	1	油	2	牛乳	206	にんにく	0.1	人参	15	牛乳	206	人参	10
	さとう	4.5	水		塩	0.6			油	0.5	玉ねぎ	30			ホールコーン	10
	しょうゆ	4.5			こしょう	0.04	鶏肉	60	酒	0.8	油	0.7	冷凍生揚げ	50	油	0.8
			牛乳	206	ウスターソース	3.5	塩	0.3	さとう	1	油	1.5	さとう	2	卵めきマヨネーズ	4
	片栗粉	1			中濃ソース	3.5	こしょう	0.05	しょうゆ	3	バター	1.5	しょうゆ	3	しょうゆ	1
	水		鶏肉	75	にんにく	0.6	赤みそ	1	小麦粉	3	豚ひき肉	25	塩	0.4	黒さとう	5.5
			玉ねぎ	30	牛乳	206	しょうが	0.6	一味とうがらし	0.02	塩	0.6	大豆ミート	2.5	こしょう	0.01
	もやし	45	にんにく	0.1			玉ねぎ	40			こしょう	0.04	人参	15	酢	2.5
	人参	5	ローリエ	0.01	大豆(ボイル)	40	油	1	もやし	35	ローリエ	0.01	玉ねぎ	35	玉ねぎ	20
	ほうれん草	20	酢	4	片栗粉	4	トマトケチャップ	12	人参	8	調理用牛乳	40	じゃがいも	60	じゃがいも	20
	ごま油	0.4	しょうゆ	5	油	35	中濃ソース	3.5	小松菜	20	脱脂粉乳	8	油	1.2	人参	5
	酢	1	こしょう	0.02	塩	0.16	さとう	2.5	しょうゆ	2.5	濃縮スープ(チキン)	5	グリーンピース	1	ウインナーソーセージ(鉄)	5
	塩	0.4	塩	0.15			豆板醤	0.15	ごま油	0.3	水	70	さとう	3.5	にんにく	0.02
	白ごま	1	さとう	2	白玉もち	25	片栗粉	1.2	白ごま	1			しょうゆ	5	油	0.8
			水	15	みかん缶	30	水				ほうれん草	20			濃縮スープ(ボーク)	5
					りんご缶	20			牛乳	206	キャベツ	20	もやし	40	ダイストマト	25
			キャベツ	35	かんづめの汁	32	キャベツ	45			ホールコーン	20	ほうれん草	15	塩	0.8
			人参	5			人参	5	鶏肉	20	しょうゆ	1.2	しょうゆ	2.4	こしょう	0.01
			小松菜	15			小松菜	10	大根	30	塩	0.1	白ごま	1	アルファベットマカロニ	6
			さとう	0.2			しょうゆ	2.3	人参	10	酢	0.7			乾燥バセリ	0.05
			塩	0.22			酢	2.8	長ねぎ	5	ごま油	0.7	味付けおかか	4	水	120
			酢	0.9			さとう	1.4	しょうが	0.1						
			こしょう	0.01			にんにく	0.1							ヨーグルト(鉄)	70
			サラダ油	1			塩	0.6								
			卵めきマヨネーズ	3.7			しょうゆ	2								
							こしょう	0.01								
							濃縮スープ(チキン)	5								
							トック	25								
							水	130								

令和7年6月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	19 (木)	20 (金)	16 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	23 (月)	30 (月)		30 (月)												
B	20 (金)	16 (月)	17 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	23 (月)	24 (火)	30 (月)														
C	16 (月)	17 (火)	18 (水)	26 (木)	27 (金)	23 (月)	24 (火)	25 (水)		30 (月)													
D	17 (火)	18 (水)	19 (木)	27 (金)	23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)			30 (月)												
E	18 (水)	19 (木)	20 (金)	23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	30 (月)														
献立名	こぎつねずし	肉みそスパゲッティ	ペイスターズ青豆菜カレー	チーズパン	麦ごはん	あんかけうどん	ぶどうパン	マーボー生揚げ丼	ロールパン	たきこみごはん	豚すき丼												
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳												
	あじのかば焼き	ごまドレッシングサラダ	もやしのサラダ	はやし煮	豚肉のみそ炒め	しいらとじゃがいもの揚げ煮	マカロニグラタン	ビーフンスープ	ポークビーンズ	とり肉の甘酢だれ	ピリカラもやし												
	しょうがあえ			春雨サラダ	ごま酢あえ	タルト	フレンチサラダ		キャベツのサラダ	みそドレッシングサラダ													
材料名	米	65	スパゲッティ	60	米	70	チーズパン	50	米	70	干しうどん	40	ぶどうパン	50	米(委託炊飯)	80	ロールパン	50	米	62	米	70	
	麦	5	塩	1.2	麦	10			麦	10	鶏肉	15			鶏肉	15	鶏肉	15	麦	8	麦	10	
	酒	0.8	サラダ油	3	油	0.3	牛乳	206	油	0.3	冷凍油揚げ	4	牛乳	206	冷凍生揚げ	80	牛乳	206	酒	0.8	油	0.3	
	水				酒	1			酒	1	人参	10			豚ひき肉	30			水		酒	1	
	さとう	1.8	豚ひき肉	45	水		豚肉	42	水		白菜	40	鶏肉	30	しょうが	1	豚ひき肉	18	豚肉	15	水		
	塩	0.7	大豆ミート	4.5			人参	12			油	1	マカロニ	20	長ねぎ	5	大豆	16	人参	10			
	酢	6	長ねぎ	6	豚肉	50	玉ねぎ	40	牛乳	206	長ねぎ	5	塩	0.4	人参	10	人参	14	干し椎茸	0.6	豚肉	40	
	人参	7	しょうが	1	赤ワイン	3	じゃがいも	70			小松菜	15	人参	10	もやし	30	玉ねぎ	45	さとう	0.7	凍り豆腐	7	
	冷凍油揚げ	15	人参	12	人参	20	油	1	豚肉	60	かつお節	1.8	玉ねぎ	40	油	0.5	にんにく	0.1	しょうゆ	5	しらたき	25	
	さとう	3	もやし	40	にんにく	0.1	グリーンピース	1	玉ねぎ	40	さとう	0.3	油	0.7	さとう	2	油	0.6	塩	0.2	人参	12	
	しょうゆ	3.5	干し椎茸	0.4	しょうが	0.2	油	2	しょうが	0.5	塩	0.5	乾燥バセリ	0.05	しょうゆ	5	ダイストマト	32	水		長ねぎ	10	
	かつお節	1	油	1	油	0.8	小麦粉	3	にんにく	0.1	しょうゆ	6	油	2	赤みそ	2	シェルマカロニ	9	グリーンピース	1	白菜	50	
	水	20	小松菜	10	油	5	濃縮スープ(ポーク)	3	油	1	片栗粉	3.5	バター	2	豆板醤	0.2	小麦粉	1.8			油	1.2	
	白ごま	2.7	赤みそ	11	バター	1	トマトケチャップ	12	トック	15	水	120	小麦粉	4	片栗粉	1	トマトケチャップ	2.7	牛乳	206	さとう	3.4	
			さとう	2	小麦粉	6	中濃ソース	3.5	酒	1.2			調理用牛乳	30	水	15	中濃ソース	2.3			しょうゆ	8	
	牛乳	206	酒	1.8	カレー粉	1	さとう	0.5	さとう	3	牛乳	206	脱脂粉乳	5	ごま油	0.5	しょうゆ	0.9	鶏肉	60	酒	1	
			みりん	1.5	クミン	0.3	塩	0.75	赤みそ	4.2			濃縮スープ(チキン)	2			赤ワイン	1.4	塩	0.1			
	あじ	35	豆板醤	0.25	玉ねぎ	40	こしょう	0.03	しょうゆ	1.8	しいら	40	塩	0.75	牛乳	206	塩	0.45	こしょう	0.03	牛乳	206	
	小麦粉	5	片栗粉	1.3	炒め玉ねぎ	15	ナツメグ	0.01	豆板醤	0.12	塩	0.1	こしょう	0.04			こしょう	0.02	片栗粉	8			
	油	35	水	10	濃縮スープ(ポーク)	2	赤ワイン	1	片栗粉	0.4	酒	1	水	40	ビーフン	7	チリパウダー	0.15	油	35	もやし	50	
	さとう	4	ごま油	0.5	ウスターソース	3	ローリエ	0.01	水	1.2	片栗粉	7	とろけるチーズ	10	鶏肉	11	乾燥バセリ	0.03	さとう	1.8	きゅうり	5	
	しょうゆ	3			中濃ソース	2	水				じゃがいも	60	パン粉	1	人参	5			しょうゆ	3.6	しょうが	0.3	
	水		牛乳	206	トマトケチャップ	2			切り干し大根	3	油	35			キャベツ	15	キャベツ	40	酢	1.8	しょうゆ	2	
					塩	1	緑豆春雨	5	キャベツ	15	さとう	4.8	キャベツ	35	ほうれん草	15	ホールコーン	20	水	10	酢	1.5	
	キャベツ	20	キャベツ	40	しょうゆ	1	人参	5	人参	5	しょうゆ	2.8	人参	5	濃縮スープ(チキン)	5	しょうゆ	1.3			さとう	1.2	
	もやし	35	人参	5	さとう	0.2	キャベツ	40	ほうれん草	10	水	1.2	小松菜	15	塩	1	塩	0.09	キャベツ	35	ごま油	0.18	
	しょうが	0.8	ホールコーン	15	ローリエ	0.01	さとう	0.5	しょうゆ	2.8			さとう	0.5	こしょう	0.03	酢	0.6	人参	5	一味とうがらし	0.01	
	ほうれん草	10	白ごま	1.6	水	80	しょうゆ	2.5	さとう	1.5	りんごのタルト(鉄)	35	塩	0.27	水	130	ごま油	0.7	もやし	10			
	しょうゆ	2.6	酢	1.2			酢	3	酢	2.5			酢	1.7					ほうれん草	10			
			しょうゆ	2.4	牛乳	206	ごま油	0.5	白ごま	3			こしょう	0.03					白みそ	3.1			
			さとう	1.2			からし粉	0.09					からし粉	0.08					さとう	1.7			
			サラダ油	1.2	もやし	37	サラダ油	2					サラダ油	1.8					サラダ油	1			
			ごま油	0.3	きゅうり	8													酢	1.7			
					ホールコーン	10													ごま油	0.3			
					しょうゆ	2.4													白ごま	1.6			
					酢	1.6																	
					さとう	0.2																	
					白ごま	1.3																	