

## 令和8年1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、お休みしたりする事がありますのでご了承ください。

A	8(木)	9(金)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	26(月)		
B	8(木)	9(金)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	19(月)	26(月)		
C	8(木)	9(金)	14(水)	15(木)	16(金)	13(火)	21(水)	22(木)	23(金)	19(月)	20(火)	27(火)		
D	8(木)	9(金)	15(木)	16(金)	13(火)	14(水)	22(木)	23(金)	19(月)	20(火)	21(水)	28(水)		
E	8(木)	9(金)	16(金)	13(火)	14(水)	15(木)	23(金)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	29(木)		
献 立 名	ミートソーススパゲッティ	あんかけごはん	ごはん	ロールパン	そぼろごはん	カレー南ばん	こぎねずし	ぶどうパン	豚すき丼	黒パン	とりごぼうのピラフ	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		
	揚げ大豆	おしるこ	あじのこはく揚げ	ホワイトシチュー	からしあえ	とり肉とじゃがいもの揚げ煮	さばのつけ焼き	野菜のスープ煮	だんご汁	シェバーズバイ	肉団子	焼きさけ		
			さつま汁	ほれん草のサラダ		タルト	沢煮わん	ゆでたまご		マヨネーズサラダ	春雨サラダ	浅漬け		
												みそ汁		
材 料 名	スパゲッティ	60	米	80	米(委託炊飯)	80	ロールパン	50	米	65	ぶどうパン	50	米(委託炊飯)	80
	塩	1.2	油	0.3			麦	10	豚肉	15	妻	5	米	62
	サラダ油	3	酒	1	あじ	35	牛乳	206	油	0.3	人参	8	米(委託炊飯)	80
			水		しょうゆ	1.2		酒	1	玉ねぎ	37	水		
	豚ひき肉	50			赤みそ	0.8	豚肉	30	水		油	1	豚肉	35
	人参	10	豚肉	35	しょうが	0.7	人参	15			さとう	1.8	豚肉	35
	玉ねぎ	50	ちくわ	8	酒	0.8	じゃがいも	70	豚ひき肉	50	長ねぎ	10	塩	0.7
	キャベツ	11	人参	12	片栗粉	12	玉ねぎ	50	小松菜	15	人参	8	ペーパン	2
	油	1	白菜	55	油	35	油	0.7	人参	10	玉ねぎ	40	人参	10
	トマトケチャップ	14	長ねぎ	8			油	1.5	人参	20	長ねぎ	8	ごぼう	8
	トマトピューレ	14	油	1	牛乳	206	バター	1.5	かつお節	1.8	人参	10	塩	0.6
	中濃ソース	8	干し椎茸	0.5			玉ねぎ	20	人参	10	人参	10	人参	5
	さとう	1	かつお節	1	小麦粉	4	カレー粉	0.5	かつお節	1	白菜	50	酒	0.8
	塩	0.4	水	20	濃縮スープ(ボーグ)	5	玉ねぎ	20	玉ねぎ	30	セロリ	2	牛乳	206
	こしょう	0.03	さとう	0.3	人参	10	油	1.5	玉ねぎ	30	油	0.7	油	0.7
	ナツメグ	0.01	塩	0.5	大根	30	切り干し大根	7	玉ねぎ	30	セロリ	2	きゅうり	10
	ローリエ	0.02	しょうゆ	3.6	さといも	25	片栗粉	1.5	玉ねぎ	30	油	0.7	トマトケチャップ	10
	水	60	しょうが	0.5	長ねぎ	10	牛乳	206	玉ねぎ	30	油	0.7	濃縮スープ(チキン)	2
	米粉	6	片栗粉	3	小松菜	15	バター	1.5	玉ねぎ	30	油	0.7	塩	0.4
	水						玉ねぎ	1	玉ねぎ	30	油	0.7	白ごま	1
	牛乳	206	牛乳	206	白みそ	10	ホールコーン	20	小松菜	15	酒	1	トマトケチャップ	10
					水	120	しょうゆ	1.2	さとう	5.7	牛乳	206	塩	0.9
	大豆(ボイル)	30	小豆	20			しょうゆ	2.6	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	こしょう	0.02
	片栗粉	3	さとう	11			しょうゆ	2.6	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	グリンピース	3
	油	35	塩	0.18			油	2.6	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	人参	8
	塩	0.12	水	80			油	3.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	玉ねぎ	30
			白玉もち	20			油	4.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	人参	10
							油	4.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	牛乳	206
							油	5.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	小松菜	10
							油	5.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	冷凍豆腐	18
							油	6.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	油	35
							油	6.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	かつお節	1.5
							油	7.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	油	35
							油	7.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	冷凍油揚げ	7
							油	8.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	8.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	9.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	9.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	10.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	10.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	11.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	11.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	12.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	12.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	13.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	13.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	14.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	14.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	15.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	15.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	16.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	16.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	17.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	17.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	18.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	18.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	19.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	19.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	20.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	20.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	21.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	21.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	22.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	22.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	23.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	23.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	24.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	24.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	25.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	25.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	26.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	26.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	27.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	27.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	28.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	28.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	29.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	29.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	30.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	30.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	31.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	31.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	32.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	32.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	33.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	33.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	34.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	34.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	35.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	35.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	36.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	36.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	37.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	37.5	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	140
							油	38.0	玉ねぎ	3.8	牛乳	206	水	14

## 令和8年1月分学校給食基準献立予定表(詳細版)