

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、お休みしたりすること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	そばろごはん	カレー南ばん	こぎつねずし	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	シエパーズパイ	肉団子	焼きさけ												
				さつま汁	ほうれん草のサラダ		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	70	干しうどん	40	米	65	ぶどうパン	50	米(委託炊飯)	80	黒パン	50	米	62	米(委託炊飯)	80
		塩	1.2	油	0.3					麦	10	豚肉	15	麦	5							麦	8		
		サラダ油	3	酒	1	あじ	35	牛乳	206	油	0.3	人参	8	酒	0.8	牛乳	206	豚肉	40	牛乳	206	酒	0.8	牛乳	206
				水		しょうゆ	1.2			酒	1	玉ねぎ	37	水				凍り豆腐	7			水			
		豚ひき肉	50			赤みそ	0.8	豚肉	30	水		油	1	さとう	1.8	豚肉	35	しらたき	25	豚ひき肉	35	鶏肉	15	さけ	6
		人参	10	豚肉	35	しょうが	0.7	人参	15			長ねぎ	10	塩	0.7	ベーコン	2	人参	10	玉ねぎ	40	ごぼう	8	塩	0
		玉ねぎ	50	ちくわ	8	酒	0.8	じゃがいも	70	豚ひき肉	50	小松菜	15	酢	6	人参	20	長ねぎ	8	人参	10	人参	5	酒	1
		キャベツ	11	人参	12	片栗粉	12	玉ねぎ	50	人参	10	かつお節	1.8	人参	7	じゃがいも	60	白菜	50	にんにく	0.5	玉ねぎ	15		
		油	1	白菜	55	油	35	油	0.7	玉ねぎ	20	カレー粉	0.5	冷凍油揚げ	15	玉ねぎ	30	油	1.2	セロリ	2	しょうが	0.1	キャベツ	4
		トマトケチャップ	14	長ねぎ	8			油	1.5	切り干し大根	7	塩	0.5	さとう	3	大根	30	さとう	3.4	油	0.7	油	1.1	きゅうり	1
		トマトビュレ	14	油	1	牛乳	206	バター	1.5	しょうが	1	しょうゆ	6.5	しょうゆ	3.5	キャベツ	20	しょうゆ	8			濃縮スープ(チキン)	2	塩	0
		中濃ソース	8	干し椎茸	0.5			小麦粉	4	油	1	片栗粉	3	かつお節	1	濃縮スープ(ポーク)	5	酒	1	トマトケチャップ	10	塩	0.9	白ごま	
		さとう	1	かつお節	1	鶏肉	20	濃縮スープ(ポーク)	5	しょうゆ	5	水	120	水	20	塩	0.6			塩	0.4	こしょう	0.02		
		塩	0.4	水	20	ごぼう	6	塩	0.8	さとう	2			白ごま	2.7	こしょう	0.01	牛乳	206	こしょう	0.01	グリんピース	3	人参	
		こしょう	0.03	さとう	0.3	人参	10	こしょう	0.04	みりん	2	牛乳	206			しょうゆ	0.7			さとう	0.4			玉ねぎ	3
		ナツメグ	0.01	塩	0.5	大根	30	脱脂粉乳	12	酒	1			牛乳	206	ローリエ	0.01	鶏肉	20	中濃ソース	0.5	牛乳	206	小松菜	1
		ローリエ	0.02	しょうゆ	3.6	さといも	25	ローリエ	0.01			鶏肉	50			水	60	人参	12	水	50			冷凍豆腐	1
		水	60	しょうが	0.5	長ねぎ	10	水	110	牛乳	206	塩	0.1	さば	60			大根	10	米粉	4	肉団子	60	冷凍油揚げ	1
		米粉	6	片栗粉	3	小松菜	15					片栗粉	5	さとう	0.3	卵	70	冷凍油揚げ	6	水		油	35	かつお節	1
		水		水		冷凍油揚げ	6	ほうれん草	20	キャベツ	20	じゃがいも	80	しょうゆ	2.4	塩	0.6	干し椎茸	0.5	乾燥マッシュポテト	10	さとう	1.1	白みそ	
						かつお節	1.5	キャベツ	20	もやし	30	油	35	赤みそ	1.7			小松菜	15	水	60	しょうゆ	2.2	水	14
		牛乳	206	牛乳	206	白みそ	10	ホールコーン	20	小松菜	15	さとう	5.7	酒	1			白玉もち	20	調理用牛乳	2	みりん	1.1		
						水	120	しょうゆ	1.2	しょうゆ	2.6	しょうゆ	3.8	油	1			かつお節	1.5	塩	0.2	片栗粉	0.2		
		大豆(ボイル)	30	小豆	20			塩	0.1	からし粉	0.09	水	1.5					しょうゆ	1.5	とろけるチーズ	10	水	5		
		片栗粉	3	さとう	11			酢	0.7					豚肉	15			赤みそ	6						
		油	35	塩	0.18			ごま油	0.7				りんごのタルト(鉄)	35	人参	8		水	120	キャベツ	45	緑豆春雨	5		
		塩	0.12	水	80										大根	20		ごま油	0.5	人参	5	人参	5		
				白玉もち	20										長ねぎ	8				ホールコーン	5	キャベツ	40		
															白菜	20				さとう	0.2	さとう	0.5		
															干し椎茸	0.5				塩	0.22	しょうゆ	2.5		
															小松菜	15				酢	0.9	酢	3		
															かつお節	1.5				こしょう	0.01	ごま油	0.5		
															塩	0.6				サラダ油	1	からし粉	0.09		
															しょうゆ	2.5				卵めきマヨネーズ	3.7	サラダ油	2		
															みりん	1									
															水	120									

令和8年1月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	27（火）	28（水）	29（木）	30（金）																
B	27（火）	28（水）	29（木）	30（金）																
C	28（水）	29（木）	26（月）	30（金）																
D	29（木）	26（月）	27（火）	30（金）																
E	26（月）	27（火）	28（水）	30（金）																
献立名	ひじきごはん	麦ごはん	揚げパン	こめっこカレー																
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳																
	とり肉のから揚げ	ホイコーロー	炒めビーフン	わかめサラダ																
	ごまあえ	いそナムル	ピリカラ漬け	ヨーグルト																
材料名	米	62	米	70	コッペパン	50	米	80												
	麦	8	麦	10	油	35	油	0.3												
	酒	0.8	油	0.3	さとう	8	酒	1												
	水		酒	1			水													
	豚肉	15	水		牛乳	206														
	人参	10					豚肉	45												
	ひじき	1	牛乳	206	ビーフン	30	人参	15												
	冷凍油揚げ	6			豚肉	30	じゃがいも	40												
	さとう	2.2	豚肉	50	人参	10	玉ねぎ	50												
	しょうゆ	4.5	キャベツ	60	干し椎茸	0.8	にんにく	0.1												
	塩	0.1	長ねぎ	10	玉ねぎ	20	しょうが	0.2												
	水		人参	13	もやし	25	油	3												
			にんにく	0.5	キャベツ	25	カレー粉	0.9												
	牛乳	206	しょうが	0.5	小松菜	5	濃縮スープ(ボーク)	2												
			ごま油	1.2	油	1.2	塩	0.8												
	鶏肉	60	豆板醤	0.3	塩	0.9	トマトケチャップ	2												
	塩	0.45	酒	1.5	こしょう	0.04	ウスターソース	2.5												
	こしょう	0.03	濃縮スープ(ボーク)	3	しょうゆ	4	しょうゆ	1.6												
	白ワイン	0.5	さとう	0.5			ローリエ	0.01												
	片栗粉	8	しょうゆ	3	大根	30	水	80												
	油	35	こしょう	0.01	人参	5	米粉	6												
			甜面醤	6	きゅうり	5	水													
	キャベツ	45	片栗粉	1	しょうが	0.3														
	人参	5	水		しょうゆ	1.6	牛乳	206												
	小松菜	15			酢	1.6														
	白ごま	2.8	もやし	45	さとう	0.9	わかめ	1												
	さとう	2.2	小松菜	20	ごま油	0.16	キャベツ	45												
	しょうゆ	2.8	ごま油	0.4	一味とうがらし	0.01	人参	5												
			塩	0.37			しょうゆ	3												
			のり	0.5			サラダ油	2												
							ヨーグルト(鉄)	70												