

令和8年4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	14 (火)	16 (木)	17 (金)	15 (水)	22 (水)	23 (木)	24 (金)	20 (月)	21 (火)	28 (火)	30 (木)																
B	14 (火)	16 (木)	17 (金)	15 (水)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)	20 (月)	28 (火)	30 (木)																
C	14 (火)	17 (金)	15 (水)	16 (木)	23 (木)	24 (金)	20 (月)	21 (火)	22 (水)	30 (木)	27 (月)	28 (火)															
D	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17 (金)	20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)	27 (月)	28 (火)	30 (木)															
E	15 (水)	17 (金)	14 (火)	16 (木)	24 (金)	20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	30 (木)	27 (月)																
献立名	カレーライス	ミートソーススパゲッティ	チーズパン	麦ごはん	ソフトフランス	ツナそぼろごはん	ソース焼きそば	黒パン	こぎつねごはん	麦ごはん	ぶどうパン	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															
	わかめサラダ	ごまドレッシングサラダ	揚げじゃがいものそぼろ煮	豚肉のみそ炒め	とり肉とじゃがいものチリソース	みそ汁	揚げ大豆	マカロニグラタン	あじのこほく揚げ	生揚げのそぼろ煮	ホワイトシチュー	とり肉と凍り豆腐の揚げ煮															
			塩ナムル	おひたし	ビーフンスープ		ミックスフルーツ	菜の花サラダ	からしあえ	しょうがあえ	春雨サラダ	五目汁															
										ひじきのつくだ煮																	
材料名	米	70	スパゲッティ	60	チーズパン	50	米(委託炊飯)	80	蒸し麺	45	黒パン	50	米	62	米	70	ぶどうパン	50	米(委託炊飯)	80							
	麦	10	塩	1.2	麦	10	豚肉	30	麦	8	麦	10	麦	10	麦	10											
	油	0.3	サラダ油	3	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	ツナ	55	人參	12	牛乳	206	酒	0.8	油	0.3	牛乳	206	牛乳	206			
	酒	1					酒	1			凍り豆腐	4	玉ねぎ	30	水		水	1									
	水		豚ひき肉	45	じゃがいも	140	水		鶏肉	50	人參	15	もやし	20	鶏肉	30	鶏肉	10	水			豚肉	30	鶏肉	40		
			大豆ミート	4.5	油	35			塩	0.1	しょうが	0.7	しょうゆ	3.9	マカロニ	20	冷凍油揚げ	14				人參	15	しょうゆ	0.7		
	豚肉	40	人參	10	豚ひき肉	30	牛乳	206	こしょう	0.03	しょうゆ	3.9	油	2	塩	0.4	人參	8	しょうゆ	5	牛乳	206	じゃがいも	65	しょうが	0.5	
	人參	12	玉ねぎ	50	さとう	4.5			片栗粉	5	さとう	2.6	塩	0.6	人參	8	しょうゆ	10				玉ねぎ	50	酒	0.5		
	じゃがいも	40	油	1	しょうゆ	4.5	豚肉	60	じゃがいも	65	酒	1.5	こしょう	0.04	玉ねぎ	40	塩	0.2	冷凍生揚げ	70	油	0.7	片栗粉	7			
	玉ねぎ	50	グリルピース	3	酒	0.5	玉ねぎ	40	油	35	みりん	0.8	ウスターソース	3.5	油	0.7	さとう	0.8	さとう	2	油	1.5	凍り豆腐	8			
	にんにく	0.1	トマトケチャップ	14	片栗粉	1	しょうが	0.5	玉ねぎ	30			中濃ソース	3.5	油	2	水		しょうゆ	3	バター	1.5	片栗粉	10			
	しょうが	0.2	トマトビュレ	14	水		にんにく	0.1	油	0.5	牛乳	206			バター	2	白ごま	1	豚ひき肉	35	小麦粉	4	油	35			
	油	1	中濃ソース	8	油	1	トマトケチャップ	9.5			牛乳	206			小麦粉	4			みりん	0.7	濃縮スープ(ホーク)	5	長ねぎ	5			
	油	6	さとう	1	もやし	45	トック	15	中濃ソース	2.9	じゃがいも	20			調理用牛乳	30	牛乳	206	さとう	2.7	塩	0.8	油	0.1			
	小麦粉	6	塩	0.4	人參	5	酒	1.2	さとう	1.9	もやし	20	大豆(ボイル)	40	脱脂粉乳	5			しょうゆ	4	こしょう	0.04	しょうゆ	4.2			
	カレー粉	1	こしょう	0.03	小松菜	20	さとう	3			玉ねぎ	15	片栗粉	4	濃縮スープ(チキン)	2	あじ	35	酒	2	脱脂粉乳	12	さとう	2.8			
	濃縮スープ(ホーク)	2	ナツメグ	0.01	ごま油	0.4	赤みそ	4.2	ビーフン	7	小松菜	20	油	35	塩	0.75	しょうゆ	1.2	片栗粉	1	ローリエ	0.01	みりん	1.2			
	塩	0.75	ローリエ	0.02	酢	1	しょうゆ	1.8	豚肉	10	冷凍油揚げ	10	塩	0.16	こしょう	0.04	赤みそ	0.8	水				水	110	水	4.2	
	トマトケチャップ	2	水	60	塩	0.4	豆板醤	0.12	人參	10	かつお節	1.5			水	40	しょうが	0.7							白ごま	1.6	
	ウスターソース	2.5	米粉	6	白ごま	1	片栗粉	0.4	玉ねぎ	15	白みそ	9	りんご缶	25	とろけるチーズ	10	酒	0.8	キャベツ	45	緑豆春雨	5					
	しょうゆ	1.6	水				水	1.2	小松菜	15	水	140	みかん缶	20	パン粉	1	片栗粉	12	人參	5	人參	5	人參	10			
	ローリエ	0.01					濃縮スープ(ホーク)	5			ぶどうダイズゼリー(糖)	30			油	35	しょうが	0.8	しょうが	0.8	キャベツ	40	玉ねぎ	15			
	水	80	牛乳	206			キャベツ	40	塩	1			かんづめの汁	30	小松菜	20	小松菜	20	さとう	0.5	もやし	20					
							人參	5	こしょう	0.03					キャベツ	30	キャベツ	30	しょうゆ	2.8	しょうゆ	2.5	小松菜	20			
							小松菜	20	水	130					ホールコーン	20	もやし	20					酢	3	冷凍油揚げ	10	
							しょうゆ	2.8							しょうゆ	1.5	小松菜	15	ひじきつくだ煮	5	ごま油	0.5	かつお節	1.5			
															塩	0.1	しょうゆ	2.6					からし粉	0.09	塩	0.6	
															酢	0.8	からし粉	0.09					サラダ油	2	しょうゆ	2.5	
															ごま油	0.8									みりん	1	
																									水	130	
	エネルギー	640kcal	573kcal	585kcal	601kcal	597kcal	667kcal	588kcal	647kcal	573kcal	627kcal	628kcal	692kcal														
	たんぱく質	19.8g	24.8g	23.6g	23.3g	25.5g	24.9g	23.4g	27.2g	22.6g	25.4g	24.7g	25.2g														

