

令和8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	1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	15(月)	16(火)	
B	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	1(月)	10(水)	8(月)	12(金)	11(木)	9(火)	16(火)	17(水)	
C	3(水)	4(木)	5(金)	1(月)	2(火)	8(月)	12(金)	10(水)	9(火)	11(木)	17(水)	18(木)	
D	4(木)	5(金)	1(月)	2(火)	3(水)	9(火)	10(水)	12(金)	8(月)	11(木)	18(木)	19(金)	
E	5(金)	1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	10(水)	11(木)	8(月)	9(火)	12(金)	19(金)	15(月)	
献立名	あんかけうどん	ルーローハン	ロールパン	ごはん	麦ごはん	黒パン	ガバオライス	ミートボールスパゲッティ	麦ごはん	コッペパン	ごはん	ぶどうパン	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	発酵乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	とり肉と凍り豆腐の揚げ煮	春雨サラダ	ポークビーンズ	あじのかば焼き	ジャーチャン豆腐	かぼちゃのシチュー	トックスープ	大豆のスパイシー揚げ	ホイコーロー	ヤンニョムチキン	生揚げと野菜のそぼろ煮	とり肉とじゃがいものケチャップあえ	
			キャベツのサラダ	しょうがあえ	中華風おひたし	コールスローサラダ			ナムル	もち麦と野菜のスープ	ごま酢あえ	スパゲッティサラダ	
			みそ汁						ジャム				
材料名	干しうどん	米	ロールパン	米(委託炊飯)	米	黒パン	米(委託炊飯)	スパゲッティ	米	コッペパン	米(委託炊飯)	ぶどうパン	
	豚肉	麦			麦		豚ひき肉	塩	麦				
	冷凍油揚げ	油	牛乳	牛乳	油	ブルー発酵乳	大豆ミート	サラダ油	油	牛乳	牛乳	牛乳	
	人参	酒			酒		玉ねぎ	豚ひき肉	酒				
	白菜	水	豚ひき肉	あじ	水	鶏肉	ピーマン	人参	水	鶏肉	冷凍生揚げ	鶏肉	
	油	豚肉	大豆	小麦粉		かぼちゃ	にんにく	玉ねぎ		塩	さとう	塩	
	小松菜	うずら卵水煮	人参	油	牛乳	人参	油	キャベツ	牛乳	こしょう	しょうゆ	こしょう	
	かつお節	しょうが	玉ねぎ	さとう		玉ねぎ	しょうゆ	油		片栗粉	豚ひき肉	片栗粉	
	さとう	油	にんにく	しょうゆ	冷凍生揚げ	油	オイスターソース	肉団子	豚肉	油	人参	じゃがいも	
	塩	ごま油	油	水		豚ひき肉	酒	グリんピース	キャベツ	長ねぎ	玉ねぎ	油	
	しょうゆ	黒ごとう	ダイストマト			にんにく	バター	みりん	キャベツ	油	じゃがいも	玉ねぎ	
	片栗粉	しょうゆ	シェルマカロニ	キャベツ	人参	小麦粉	さとう	トマトピューレ	人参	コチジャン	油	油	
	水	酢	小麦粉	もやし	長ねぎ	カレー粉	塩	中濃ソース	にんにく	しょうゆ	グリんピース	トマトケチャップ	
		オイスターソース	トマトケチャップ	しょうが	にら	塩	こしょう	さとう	しょうが	さとう	さとう	中濃ソース	トマトソース
	牛乳	酒	中濃ソース	しょうゆ	ごま油	こしょう	乾燥パセリ	塩	ごま油	一味とうがらし	しょうゆ	さとう	さとう
		小松菜	しょうゆ	赤ワイン	豚肉	赤みそ	ローリエ	こしょう	豆板醤	トマトケチャップ			
	鶏肉					しょうゆ	調理用牛乳	牛乳	酒	酒	切り干し大根	スパゲッティ	
	しょうゆ	牛乳	塩	人参	さとう	脱脂粉乳		ローリエ	濃縮スープ(ホーク)	みりん	キャベツ	人参	人参
	しょうが		こしょう	じゃがいも	片栗粉	濃縮スープ(チキン)	鶏肉	水	さとう	水	人参	キャベツ	キャベツ
	酒	緑豆春雨	チリパウダー	小松菜	水	水	大根	米粉	しょうゆ	白ごま	しょうゆ	さとう	さとう
	片栗粉	人参	乾燥バセリ	冷凍油揚げ			人参	水	こしょう		さとう	塩	塩
	凍り豆腐	キャベツ		かつお節	キャベツ	キャベツ	長ねぎ		甜面醤	もち麦	酢	酢	酢
	片栗粉	さとう	キャベツ	白みそ	もやし	人参	小松菜	牛乳	片栗粉	豚肉	白ごま	こしょう	こしょう
	油	しょうゆ	ホールコーン	水	小松菜	塩	しょうが		水	人参			サラダ油
	長ねぎ	酢	しょうゆ		からし粉	酢	にんにく	大豆(ボイル)		玉ねぎ			卵めきマヨネーズ
	油	ごま油	塩		ごま油	こしょう	塩	片栗粉	もやし	じゃがいも			
	しょうゆ	からし粉	酢		しょうゆ	サラダ油	しょうゆ	油	人参	キャベツ			
	さとう	サラダ油	ごま油		酢		こしょう	塩	小松菜	ホールコーン			
	みりん						濃縮スープ(チキン)	こしょう	しょうゆ	塩			
	水						トック	バブリカ	ごま油	こしょう			
	白ごま						水	カレー粉	白ごま	乾燥バセリ			
								チリパウダー		濃縮スープ(チキン)			
										水			
											りんごジャム		
エネルギー	580kcal	650kcal	580kcal	594kcal	608kcal	607kcal	639kcal	655kcal	567kcal	618kcal	659kcal	639kcal	
たんぱく質	25.9g	25.2g	24.4g	23.1g	25.1g	23.7g	26.7g	29.4g	21.5g	27.7g	23.8g	24.0g	

令和8年6月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	29(月)	30(火)				
B	18(木)	19(金)	15(月)	23(火)	24(水)	26(金)	25(木)	22(月)	29(月)		30(火)			
C	19(金)	15(月)	16(火)	24(水)	25(木)	22(月)	26(金)	23(火)			29(月)	30(火)		
D	15(月)	16(火)	17(水)	25(木)	26(金)	22(月)	23(火)	24(水)				30(火)		
E	16(火)	17(水)	18(木)	26(金)	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)		29(月)				
献立名	麦ごはん	ベイクスターズ青豆カレー	黒パン	切り干し大根のたきごみごはん	ロールパン	麦ごはん	かた焼きそば	ツナそぼろごはん	麦ごはん	食パン	こぎつねずし	シナガック		
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳		
	ブルコギ	ごまドレッシングサラダ	チキンソテー	肉団子	マカロニグラタン	豚肉のねぎ塩炒め	ぶどう豆	みそワンタン	とり肉のごまみそ焼き	ドライカレー	ししゃものから揚げ	チキン・アドボ		
	中華あえ		野菜サラダ	ごま入りおひたし	グリーンサラダ	ピリカラもやし	ヨーグルト		だんご汁	豆腐とわかめのスープ	からしあえ	ビーフンサラダ		
		じゃがいものポタージュ												
材料名	米 70	米 70	黒パン 50	米 62	ロールパン 50	米 70	蒸し種 40	米(委託炊飯) 80	米 70	食パン 60	米 65	米 70		
	麦 10	麦 10		麦 8		麦 10	油 35	ツナ 47	麦 10		麦 5	麦 10		
	油 0.3	油 0.3	牛乳 206	酒 0.8	牛乳 206	油 0.3	豚肉 30	凍り豆腐 6	油 0.3	牛乳 206	酒 0.8	にんにく 0.25		
	酒 1	酒 1		水		酒 1	人参 10	人参 15	酒 1		水	長ねぎ 7		
	水	水	鶏肉 70	豚肉 15	鶏肉 30	水	玉ねぎ 25	しょうが 0.7	水	豚ひき肉 50	さとう 1.8	油 0.7		
		豚肉 50	塩 0.5	ごぼう 2	マカロニ 25		もやし 35	しょうゆ 3.9			大豆ミート 5	塩 0.7	塩 0.5	
	牛乳 206	赤ワイン 3	こしょう 0.03	人参 5	塩 0.4	牛乳 206	キャベツ 40	さとう 2.6	牛乳 206	牛乳 206	人参 10	酢 6	酒 1	
		人参 20	ナツメグ 0.03	冷凍油揚げ 5	人参 10		干し椎茸 0.8	酒 1.5			玉ねぎ 40	人参 10	水	
	豚肉 60	にんにく 0.1	にんにく 0.03	油 0.8	玉ねぎ 40	豚肉 60	油 1	みりん 0.8	鶏肉 70	鶏肉 70	キャベツ 50	冷凍油揚げ 16		
	しょうゆ 4	しょうが 0.2	白ワイン 1	切り干し大根 4	油 0.7	人参 15	小松菜 5		赤みそ 4	油 1	さとう 3	牛乳 206		
	さとう 2	油 0.8		さとう 1	油 2	キャベツ 40	濃縮スープ(ポーク) 3	牛乳 206	白ごま 3	グリーンピース 2	しょうゆ 3.5			
	みりん 1	油 5	キャベツ 50	しょうゆ 5.8	バター 2	長ねぎ 10	さとう 0.5		さとう 1	油 2	かつお節 1	鶏肉 75		
	酒 1	バター 1	人参 5	みりん 0.7	小麦粉 4	ごま油 1.2	塩 0.6	ウエーブワンタン 8	酒 1	小麦粉 2.5	水 20	玉ねぎ 30		
	赤みそ 1.5	小麦粉 9	小松菜 7		調理用牛乳 30	塩 0.8	こしょう 0.04	豚肉 15	みりん 1	カレー粉 0.6	白ごま 2.7	にんにく 0.1		
	にんにく 0.2	カレー粉 1	ホールコーン 8	牛乳 206	脱脂粉乳 5	こしょう 0.05	しょうゆ 4	人参 5		ウスターソース 3		ローリエ 0.01		
	しょうが 0.3	クミン 0.3	塩 0.34		濃縮スープ(チキン) 2	酒 1.2	酢 1.8	キャベツ 20	豚肉 20	ナツメグ 0.01	牛乳 206	酢 4		
	人参 10	玉ねぎ 40	酢 1.7	肉団子 60	塩 0.75	にんにく 0.25	片栗粉 5	もやし 30	人参 10	塩 0.75			しょうゆ 5	
	玉ねぎ 20	炒め玉ねぎ 15	こしょう 0.01	油 35	こしょう 0.04	白ごま 1.2	水 60	にんにく 0.2	大根 20			ししゃも 35	こしょう 0.02	
	もやし 30	濃縮スープ(ポーク) 2	サラダ油 3.4	さとう 1.1	水 40	片栗粉 1.8		しょうが 0.2	白菜 30	鶏肉 15	片栗粉 5.5	塩 0.15		
	油 0.5	ウスターソース 3		しょうゆ 2.2	とろけるチーズ 10	水	牛乳 206	油 0.5	冷凍油揚げ 3	人参 10	油 35	さとう 2		
	にら 3	中濃ソース 2	乾燥マッシュポテト 7	みりん 1.1	パン粉 1			小松菜 10	小松菜 10	玉ねぎ 15		水 15		
	ごま油 0.3	トマトケチャップ 2	調理用牛乳 30	片栗粉 0.2		もやし 50	大豆 18	濃縮スープ(ポーク) 5	白玉もち 20	冷凍豆腐 20	キャベツ 30			
	片栗粉 1	塩 1	脱脂粉乳 9	水 5	キャベツ 35	小松菜 5	さとう 5	しょうゆ 1.5	かつお節 1.5	わかめ 1.2	もやし 20	ビーフン 5		
	水	しょうゆ 1	濃縮スープ(ポーク) 5		きゅうり 5	しょうが 0.3	しょうゆ 1.4	酒 1	塩 0.7	濃縮スープ(チキン) 5	小松菜 15	人参 5		
	白ごま 0.7	さとう 0.2	塩 0.6	キャベツ 45	小松菜 15	しょうゆ 2		赤みそ 7	しょうゆ 2	塩 0.5	しょうゆ 2.6	キャベツ 25		
		ローリエ 0.01	こしょう 0.03	人参 5	塩 0.27	酢 1.5	ヨーグルト(鉄) 70	水 120	みりん 1	こしょう 0.01	からし粉 0.09	小松菜 15		
	キャベツ 45	水 80	水 90	小松菜 20	酢 1.8	さとう 1.2		ごま油 0.5	水 120			さとう 0.5		
	小松菜 10		乾燥バセリ 0.01	しょうゆ 3	こしょう 0.01	ごま油 0.18						しょうゆ 2.5		
	ホールコーン 5	牛乳 206		白ごま 1.5	からし粉 0.04	一味とうがらし 0.01						酢 3		
	しょうゆ 2.3				サラダ油 2.5							ごま油 0.5		
	酢 2.8	キャベツ 48										サラダ油 2		
	さとう 1.4	きゅうり 7												
	ごま油 1	白ごま 1.6												
		酢 1.1												
		しょうゆ 2.2												
		さとう 1.1												
	サラダ油 1.1													
	ごま油 0.3													
エネルギー	587kcal	665kcal	602kcal	611kcal	685kcal	568kcal	581kcal	665kcal	649kcal	605kcal	612kcal	603kcal		
たんぱく質	22.8g	21.7g	30.3g	23.4g	27.1g	22.6g	25.4g	25.8g	29.1g	30.3g	19.7g	24.9g		

