

令和8年7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	3(金)	2(木)		1(水)	6(月)	7(火)	8(水)	10(金)	9(木)	17(金)	15(水)	
B	1(水)	2(金)	3(金)		6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	
C	2(木)	1(水)		3(金)	7(火)	10(金)	9(木)	6(月)	8(水)	15(水)	16(木)	
D	3(金)			2(木)	1(水)	6(月)	8(水)	9(木)	7(火)	10(金)	17(金)	
E		1(水)	3(金)	2(木)	7(火)	9(木)	10(金)	8(水)	6(月)	14(火)	13(月)	
献立名	食パン	ごはん	シナガック	麦ごはん	こぎつねずし	ミートソーススパゲッティ	ごはん	ツナそぼろずし	黒パン	たきこみごはん	ごはん	ぶどうパン
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	ドライカレー	とり肉と凍り豆腐のチリソースあえ	チキン・アドボ	とり肉のごまみそ焼き	ししゃものから揚げ	セタフルーツ	あじのたつた揚げ	中華風おひたし	ホワイトシチュー	肉団子の甘酢あんかけ	あじのたれカツ	マカロニグラタン
	豆腐とわかめのスープ	塩ナムル	ビーフンサラダ	だんご汁	からしあえ		ごまあえ	にゅうめん	フレッシュサラダ	おひたし	みそ汁	ほうれん草のサラダ
食パン	米(委託炊飯)	米	米	米	米	スパゲッティ	米(委託炊飯)	米	黒パン	米	米(委託炊飯)	ぶどうパン
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚ひき肉	鶏肉	油	水	さとう	大豆ミート	あじ	水	豚肉	鶏肉	あじ	鶏肉	
大豆ミート	塩	塩	塩	塩	人参	しょうゆ	白ごま	人参	人参	塩	マカロニ	
人参	こしょう	酒	牛乳	玉ねぎ	人参	しょうが	さとう	じゃがいも	干し椎茸	こしょう	塩	
玉ねぎ	片栗粉	水	水	人参	キャベツ	酒	塩	玉ねぎ	冷凍油揚げ	小麦粉	人参	
キャベツ	凍り豆腐		鶏肉	冷凍油揚げ	油	片栗粉	酢	油	さとう	小麦粉	玉ねぎ	
油	片栗粉	牛乳	赤みそ	さとう	グリーンピース	油	ツナ	油	みりん	水	油	
グリーンピース	油		白ごま	しょうゆ	トマトケチャップ		凍り豆腐	バター	しょうゆ	パン粉	乾燥パセリ	
油	長ねぎ	鶏肉	さとう	かつお節	トマトピューレ	キャベツ	人参	小麦粉	塩	油	油	
小麦粉	にんにく	玉ねぎ	酒	水	中濃ソース	人参	しょうが	濃縮スープ(ホーク)	水	しょうゆ	バター	
カレー粉	しょうが	にんにく	みりん	白ごま	さとう	しょうゆ	しょうゆ	塩	塩	さとう	小麦粉	
ウスターソース	油	ローリエ			塩	白ごま	さとう	こしょう	牛乳	酒	調理用牛乳	
ナツメグ	トマトケチャップ	酢	豚肉	牛乳	こしょう	さとう	酒	脱脂粉乳	みりん	みりん	脱脂粉乳	
塩	しょうゆ	しょうゆ	人参		ナツメグ	しょうゆ	みりん	ローリエ	肉団子	水	濃縮スープ(チキン)	
鶏肉	豆板醤	塩	大根	ししゃも	ローリエ	そうめん	牛乳	水	油	しょうが	塩	
人参	片栗粉	さとう	白菜	片栗粉	水	鶏肉	人参	しょうが	さとう	さとう	玉ねぎ	
玉ねぎ	水	水	小松菜	油	米粉	冷凍油揚げ	人参	さとう	人参	人参	玉ねぎ	
冷凍豆腐			白玉もち	キャベツ	水	冷凍油揚げ	キャベツ	人参	人参	人参	人参	
わかめ	もやし	ビーフン	かつお節	もやし	牛乳	大根	人参	きゅうり	しょうゆ	小松菜	パン粉	
濃縮スープ(チキン)	人参	人参	塩	小松菜		かつお節	からし粉	さとう	片栗粉	片栗粉	片栗粉	
塩	ほうれん草	キャベツ	しょうゆ	しょうゆ	米粉マカロニ	塩	ごま油	酢	水	かつお節	ほうれん草	
こしょう	ごま油	小松菜	みりん	からし粉	パイん缶	しょうゆ	しょうゆ	こしょう	キャベツ	水	キャベツ	
しょうゆ	酢	さとう	水		りんご缶	みりん	酢	からし粉	人参	人参	しょうゆ	
水	塩	しょうゆ			かんづめの汁	水		サラダ油	小松菜		塩	
	白ごま	酢							しょうゆ		酢	
		ごま油									ごま油	
		サラダ油										
エネルギー	605kcal	617kcal	603kcal	649kcal	612kcal	618kcal	614kcal	615kcal	593kcal	585kcal	601kcal	661kcal
たんぱく質	30.3g	21.3g	24.9g	29.1g	19.7g	24.5g	22.4g	21.7g	24.3g	23.2g	21.1g	27.6g









A						
献立名						
材料名						





B						
献立名						







令和8年7月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Dブロック

※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。

D	1(水)		2(木)		3(金)		6(月)		7(火)		8(水)		9(木)		10(金)		13(月)		14(火)		15(水)		16(木)	
献立名	こぎつねずし		麦ごはん		食パン		ミートソーススパゲッティ(めん)		黒パン		ごはん		ツナそぼろずし(ごはん)		たきごみごはん		夏野菜のカレー(ごはん)		しょうゆ焼きそば		ロールパン		ごはん	
	牛乳		牛乳		牛乳		ミートソーススパゲッティ(ソース)		牛乳		牛乳		ツナそぼろずし(具)		牛乳		夏野菜のカレー(ソース)		牛乳		牛乳		牛乳	
	ししゃものから揚げ		とり肉のごまみそ焼き		ドライカレー		牛乳		ホワイシチュー		あじのたつ揚げ		牛乳		肉団子の甘酢あんかけ		牛乳		揚げ大豆		とり肉とじゃがいものから揚げ		あじのたれカツ	
	からしあえ		だんご汁		豆腐とわかめのスープ		七夕フルーツ		フレンチサラダ		ごまあえ		中華風おひたし		おひたし		ごま酢あえ		タルト		ピーンスープ		みそ汁	
											にゅうめん										ジャム			
材料名	米	65	米	70	食パン	60	スパゲッティ	60	黒パン	50	米(委託炊飯)	80	米	70	米	62	米	70	蒸し麺	45	ロールパン	50	米(委託炊飯)	80
	麦	5	麦	10			塩	1.2			麦	10	麦	10	麦	8	麦	10	豚肉	30				
	酒	0.8	油	0.3	牛乳	206	サラダ油	3	牛乳	206	牛乳	206	酒	0.3	酒	0.8	油	0.3	人参	13	牛乳	206	牛乳	206
	水		酒	1									酒	1	水		酒	1	玉ねぎ	30				
	さとう	1.8	水		豚ひき肉	50	豚ひき肉	40	豚肉	30	あじ	35	水		鶏肉	18	水		もやし	20	鶏肉	50	あじ	35
	塩	0.7			大豆ミート	5	大豆ミート	6	人参	15	しょうゆ	1.7	白ごま	1.6	人参	10			キャベツ	50	塩	0.4	塩	0.07
	酢	6	牛乳	206	人参	10	人参	10	じゃがいも	70	しょうが	0.5	さとう	2.5	干し椎茸	0.6	豚肉	40	油	2	こしょう	0.03	こしょう	0.02
	人参	10			玉ねぎ	40	玉ねぎ	35	玉ねぎ	50	酒	0.8	塩	0.4	冷凍油揚げ	5	人参	13	しょうゆ	6.3	白ワイン	0.5	小麦粉	3
	冷凍油揚げ	16	鶏肉	70	キャベツ	50	キャベツ	25	油	0.7	片栗粉	9	酢	6	さとう	0.7	玉ねぎ	35	塩	0.2	片栗粉	6	小麦粉	3
	さとう	3	赤みそ	4	油	1	油	1.5	油	35	油	35	みりん	0.7	みりん	0.7	にんにく	0.1	こしょう	0.04	じゃがいも	80	水	12
	しょうゆ	3.5	白ごま	3	グリーンピース	2	グリーンピース	3	バター	1.5			ツナ	47	しょうゆ	5	しょうが	0.2			油	35	パン粉	9.5
	かつお節	1	さとう	1	油	2	トマトケチャップ	14	小麦粉	4	キャベツ	48	凍り豆腐	6	塩	0.2	油	1	牛乳	206	塩	0.08	油	35
	水	20	酒	1	小麦粉	2.5	トマトピューレ	14	濃縮スープ(ポーク)	5	人参	5	人参	15	水		かぼちゃ	25					しょうゆ	3.5
	白ごま	2.7	みりん	1	カレー粉	0.6	中濃ソース	8	塩	0.8	ほうれん草	10	しょうが	0.7	なす	18	大豆(ボイル)	40	ビーフン	7	さとう	2.8		
					ウスターソース	3	さとう	1	こしょう	0.04	白ごま	2.8	しょうゆ	2.7	牛乳	206	トマト	18	片栗粉	4	豚肉	10	酒	1.4
	牛乳	206	豚肉	20	ナツメグ	0.01	塩	0.4	脱脂粉乳	1.2	さとう	2.2	さとう	2.6	油	5	油	35	人参	10	みりん	0.7		
			人参	10	塩	0.75	こしょう	0.03	ローリエ	0.01	しょうゆ	2.8	酒	1.5	肉団子	60	小麦粉	5	塩	0.16	もやし	20	水	1.4
	ししゃも	35	大根	20	ナツメグ	0.01	水	110			みりん	0.8	油	35	カレー粉	1			キャベツ	30				
	片栗粉	5.5	白菜	30	鶏肉	15	ローリエ	0.02			そうめん	7	しょうが	0.5	濃縮スープ(ポーク)	2	シーワーカータルト(焼)	25	小松菜	10	人参	10		
	油	35	冷凍油揚げ	3	人参	10	水	60	キャベツ	45	鶏肉	15	牛乳	206	塩	0.75	濃縮スープ(ポーク)	5	塩	1	キャベツ	30		
			小松菜	10	玉ねぎ	15	米粉	6	人参	5	冷凍油揚げ	6	酢	0.8	トマトケチャップ	4			塩	1	キャベツ	30		
	キャベツ	30	白玉もち	20	冷凍豆腐	20	水		きゅうり	5	人参	10	キャベツ	35	しょうゆ	1.9	しょうゆ	2.5	こしょう	0.03	小松菜	15		
	もやし	20	かつお節	1.5	わかめ	1.2			さとう	0.5	大根	15	もやし	20	片栗粉	0.5	ローリエ	0.02	水	130	冷凍油揚げ	6		
	小松菜	15	塩	0.7	濃縮スープ(チキン)	5	牛乳	206	塩	0.27	かつお節	1.5	小松菜	10	水	15	水	70						
	しょうゆ	2.6	しょうゆ	2	塩	0.5			酢	1.7	塩	0.5	からし粉	0.09										
	からし粉	0.09	みりん	1	こしょう	0.01	米粉マカロニ	7	こしょう	0.03	しょうゆ	2.5	ごま油	0.2	キャベツ	45	牛乳	206			りんごジャム	15		
			水	120	しょうゆ	2.6	バイン缶	30	からし粉	0.08	みりん	1	しょうゆ	2.8	人参	5								
					水	130	りんご缶	25	サラダ油	1.8	水	130	酢	0.5	小松菜	15	切り干し大根	3						
							かんづめの汁	30							しょうゆ	2.8	キャベツ	20						
																	人参	5						
																	きゅうり	5						
																	しょうゆ	2.8						
																さとう	1.5							
																酢	2.5							
																白ごま	3							



D						
献						
立						
名						





E						
献 立 名						
材 料 名						