

令和8年9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

※ 分量(σ)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	4 (金)	1 (火)	2 (水)	3 (木)	10 (木)	11 (金)	7 (月)	8 (火)	9 (水)	17 (木)	18 (金)	14 (月)													
B	4 (金)	1 (火)	2 (水)	3 (木)	9 (水)	10 (木)	11 (金)	8 (火)	7 (月)	18 (金)	14 (月)	15 (火)													
C	1 (火)	2 (水)	3 (木)	4 (金)	7 (月)	8 (火)	9 (水)	10 (木)	11 (金)	14 (月)	15 (火)	16 (水)													
D	2 (水)	3 (木)	4 (金)	1 (火)	8 (火)	9 (水)	7 (月)	11 (金)	10 (木)	15 (火)	16 (水)	17 (木)													
E	3 (木)	4 (金)	1 (火)	2 (水)	11 (金)	7 (月)	10 (木)	9 (水)	8 (火)	16 (水)	17 (木)	18 (金)													
献立名	ごはん	こぎつねずし	黒パン	カレーライス	ごはん	食パン	妻ごはん	ソース焼きそば	ガバオライス	あじのたれカツ丼	ぶどうパン	中華風たきごみごはん													
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳													
	揚げじゃがいものそぼろ煮	とりたま煮	さつまいものグラタン	わかめサラダ	とり肉と凍り豆腐の揚げ煮	肉団子のスープ	タッカルビ	揚げ大豆	ごまヨネーズサラダ	呉汁	タンドリーチキン	揚げギョウザ													
	塩ナムル	おひたし	もやしのサラダ		みそ汁	ジャーマンポテト	もやしのあえもの	タルト			ABCスープ	塩だれ野菜													
	ひじきのつくだ煮					ジャム																			
材料名	米(委託炊飯)	80	米	65	黒パン	50	米	70	米(委託炊飯)	80	食パン	60	米	70	蒸し麺	45	米	70	米(委託炊飯)	80	ぶどうパン	50	米	60	
			麦	5			麦	10			豚肉	35	麦	10	あじ	35					牛乳	206	酒	0	
		牛乳	206	酒	0.8	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	牛乳	206	油	0.3	塩	0.07	牛乳	206	酒	0		酒	0	
			水				酒	1			酒	1	玉ねぎ	30	酒	1	こしょう	0.02			水		水	0	
		じゃがいも	140	さとう	1.8	鶏肉	30	水			鶏肉	40	緑豆春雨	5	水		もやし	40			鶏肉	70	しょうが	0	
		油	35	塩	0.7	マカロニ	7	豚肉	40	しょうゆ	0.7	肉団子	30	キャベツ	30	豚ひき肉	45	小麦粉	3	塩	0.3	豚肉	70	しょうが	0
		豚ひき肉	30	酢	6	人参	10	人参	15	しょうが	0.5	人参	10	牛乳	206	油	2	大豆ミート	6.5	水	12	こしょう	0.02	人参	0
		さとう	4.5	人参	7	玉ねぎ	25	じゃがいも	40	酒	0.5	玉ねぎ	15	塩	0.6	玉ねぎ	30	パン粉	9.5	カレー粉	0.12	干し椎茸	0	干し椎茸	0
		しょうゆ	4.5	冷凍油揚げ	15	さつまいも	40	玉ねぎ	50	片栗粉	7	キャベツ	30	鶏肉	40	こしょう	0.04	ピーマン	5	油	35	トマトケチャップ	2.4	ごま油	1
		酒	0.5	さとう	3	ベーコン	2	にんにく	0.1	凍り豆腐	8	小松菜	10	人参	10	ウスターソース	3.5	にんにく	0.5	しょうゆ	3.5	にんにく	0.03	さとう	0
		片栗粉	1	しょうゆ	3.5	油	0.7	しょうが	0.2	片栗粉	10	濃縮スープ(チキン)	5	玉ねぎ	20	中濃ソース	3.5	油	1	さとう	2.8	しょうが	0.03	塩	0.0
		水		かつお節	1	ほうれん草	13	油	1	塩	35	油	0.6	キャベツ	30			しょうゆ	3	酒	1.4	プレーンヨーグルト	5	しょうゆ	3
			水	20	油	2	油	6	長ねぎ	5	しょうゆ	1.5	しょうが	0.6	牛乳	206	オイスターソース	1.5	みりん	0.7				酒	
		もやし	45	白ごま	2.7	バター	2	小麦粉	6	油	0.1	片栗粉	1	にんにく	0.2			酒	0.5	水	1.4	アルファベットマカロニ	6	グリーンピース	
		人参	5	小麦粉	4	カレー粉	1	しょうゆ	4.2	水	130	油	1	大豆(ボイル)	50	みりん	0.5			豚肉	15				
		小松菜	20	牛乳	206	調理用牛乳	50	濃縮スープ(ボーク)	2	さとう	2.8			さつまいも	25	片栗粉	5	さとう	0.3	牛乳	206	人参	10	牛乳	206
		ごま油	0.8			脱脂粉乳	5	塩	0.75	みりん	1.2	じゃがいも	60	トック	25	油	35	塩	0.3			玉ねぎ	30		
		酢	1	鶏肉	55	濃縮スープ(チキン)	2	トマトケチャップ	2	水	4.2	ベーコン	4	酒	1.5	塩	0.2	こしょう	0.01	大豆(ボイル)	20	じゃがいも	25	ギョウザ	5
		塩	0.4	うずら卵水煮	35	塩	0.75	ウスターソース	2.5	白ごま	2	玉ねぎ	30	さとう	2.8			乾燥バジル	0.06	鶏肉	15	キャベツ	20	油	5
				しょうが	0.6	こしょう	0.04	しょうゆ	1.6			油	1	赤みそ	4.5	もものタルト(鉄)	25			人参	10	ホールコーン	10		
		ひじきつくだ煮	5	さとう	2.5	水	20	ローリエ	0.01	豚肉	10	塩	0.4	しょうゆ	2			牛乳	206	大根	35	塩	0.9	キャベツ	5
				しょうゆ	3.5	とろけるチーズ	10	水	80	冷凍油揚げ	6	こしょう	0.02	豆板醤	0.15					長ねぎ	5	こしょう	0.03	もやし	5
						パン粉	1	人参	5					ごま油	0.3			キャベツ	45	小松菜	20	濃縮スープ(ボーク)	5	人参	5
				キャベツ	50		牛乳	206	玉ねぎ	15	りんごジャム	15								人参	6	かつお節	1.5	水	130
				小松菜	15	もやし	45		もやし	25			もやし	40						ほうれん草	15				
				しょうゆ	2.8	きゅうり	5	わかめ	1	小松菜	20			ほうれん草	15					白ごま	1.6	白みそ	4.5		
						ホールコーン	10	キャベツ	45	かつお節	1.5			しょうゆ	2.4					しょうゆ	2.3	水	120		
						しょうゆ	2.6	人参	5	白みそ	10			白ごま	1					卵めきマヨネーズ	1.3				
						酢	1.8	しょうゆ	3	水	140									からし粉	0.09				
				さとう	0.2	サラダ油	2													さとう	0.9				
				サラダ油	1.4															酢	0.9				
				白ごま	1																				

令和8年9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	15（火）	16（水）	24（木）	25（金）	28（月）	29（火）	30（水）		29（火）																
B	16（水）	17（木）	24（木）	25（金）		28（月）	30（水）		29（火）																
C	17（木）	18（金）	24（木）	25（金）	28（月）	29（火）	30（水）																		
D	18（金）	14（月）	25（金）	24（木）		30（水）	28（月）		29（火）																
E	14（月）	15（火）	25（金）	24（木）			29（火）	28（月）	30（水）																
献立名	豚キムチ丼	コッペパン	ミートソーススパゲッティ	あんかけごはん	黒パン	ツナそぼろごはん	ふきよせおこわ	妻ごはん	チーズパン																
	発酵乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳																
	ビーフンサラダ	とり奥とマカロニのトマト煮	マヨネーズサラダ	あべかわだんご	ホワイトシチュー	五目汁	いわしのこほく揚げ	豚肉のみそ炒め	とり肉の甘酢だれ																
		キャラメルボテト	ヨーグルト		フレンチサラダ		ごまあえ	さっぱりあえ	ワンタンスープ																
材料名	米	70	コッペパン	50	スパゲッティ	60	米	80	黒パン	50	米（委託炊飯）	80	米	30	米	70	チーズパン	50							
	麦	10			塩	1.2	油	0.3			ツナ	55	麦	5	麦	10									
	油	0.3	牛乳	206	サラダ油	3	酒	1	牛乳	206	凍り豆腐	6	もち米	35	油	0.3	牛乳	206							
	酒	1			豚ひき肉	40	水				人参	15	酒	0.8	酒	1									
	水		鶏肉	50	大豆ミート	6	豚肉	35	豚肉	30	しょうが	0.7	水		水		鶏肉	60							
	豚肉	60	マカロニ	15	人参	10	人参	10	人参	15	しょうゆ	3.9	さつまいも	10			塩	0.1							
	人参	11	塩	0.4	玉ねぎ	50	白菜	60	じゃがいも	70	さとう	2.6	人参	5	牛乳	206	こしょう	0.03							
	玉ねぎ	30	玉ねぎ	40	油	1	長ねぎ	5	玉ねぎ	50	酒	1.5	しめじ	5			片栗粉	8							
	しょうが	0.5	人参	10	グリーンピース	3	しょうが	0.5	油	0.7	みりん	0.8	冷凍油揚げ	5	豚肉	60	油	35							
	にんにく	0.2	キャベツ	10	トマトケチャップ	14	油	1	油	1.5			枝豆	5	玉ねぎ	40	さとう	1.8							
	油	1	油	2	トマトピューレ	14	干し椎茸	0.5	バター	1.5	牛乳	206	しょうゆ	2	しょうが	0.5	しょうゆ	3.6							
	にら	3	ダイストマト	10	中濃ソース	8	小松菜	10	小麦粉	4			塩	0.3	にんにく	0.1	酢	1.8							
	白菜キムチ	15	トマトケチャップ	8	さとう	1	かつお節	1	濃縮スープ（ボーク）	5	冷凍油揚げ	6	かつお節	0.5	油	1	水	10							
	しょうゆ	1	塩	0.4	塩	0.4	水	20	塩	0.8	玉ねぎ	15	水		トック	15									
	酒	1	こしょう	0.02	こしょう	0.03	塩	0.3	こしょう	0.04	キャベツ	15			酒	1.2	ウェーブワンタン	7							
	さとう	1	さとう	0.3	ナツメグ	0.01	しょうゆ	3.2	脱脂粉乳	12	もやし	15	牛乳	206	さとう	3	豚肉	15							
	塩	0.1	ウスターソース	0.5	ローリエ	0.02	さとう	0.3	ローリエ	0.01	ほうれん草	15			赤みそ	4.2	人参	10							
	こしょう	0.01	小麦粉	1.4	水	60	オイスターソース	0.5	水	110	かつお節	1.5	いわし	33.3	しょうゆ	1.8	玉ねぎ	40							
	オイスターソース	0.4	水	10	米粉	6	片栗粉	3.5			塩	0.6	しょうゆ	1.5	豆板醤	0.12	キャベツ	30							
	片栗粉	0.6			水		水		キャベツ	50	しょうゆ	2.5	赤みそ	1	片栗粉	0.4	小松菜	10							
	水		さつまいも	80					人参	5	みりん	1	しょうが	0.7	水	1.2	濃縮スープ（ボーク）	5							
			油	35	牛乳	206	牛乳	206	さとう	0.5		130	酒	0.8			塩	0.8							
	発酵乳	133.4	三温糖	6					塩	0.27			片栗粉	12	キャベツ	40	こしょう	0.03							
			水		キャベツ	45	白玉もち	30	酢	1.7			油	35	人参	5	しょうゆ	2							
	ビーフン	5	バター	2	人参	5	きなこ	6	こしょう	0.03					小松菜	16	水	130							
	人参	5			ホールコーン	5	さとう	6	からし粉	0.08			キャベツ	45	塩	0.09									
	キャベツ	35			さとう	0.2	塩	0.07	サラダ油	1.8			人参	5	しょうゆ	2.3									
	ほうれん草	12			塩	0.22							ほうれん草	20	酢	1.8									
	ホールコーン	5			酢	0.9							白ごま	3	さとう	1.6									
	さとう	0.6			こしょう	0.01							さとう	2.3											
	しょうゆ	2.9			サラダ油	1							しょうゆ	3											
	酢	3.4			卵めきマヨネーズ	3.7																			
	ごま油	0.5																							
	サラダ油	2.4			ヨーグルト（鉄）	70																			

令和8年9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A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。

献立名	1 (火)		2 (水)		3 (木)		4 (金)		7 (月)		8 (火)		9 (水)		10 (木)		11 (金)		14 (月)		15 (火)		16 (水)	
	こぎつねずし		黒パン		カレーライス(麦ごはん)		ごはん		麦ごはん		ソース焼きそば		ガバオライス(麦ごはん)		ごはん		食パン		中華風たきこみごはん		豚キムチ丼(麦ごはん)		コッペパン	
	牛乳		牛乳		カレーライス(ソース)		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		豚キムチ丼(具)		牛乳	
	とりたま煮		さつまいものグラタン		牛乳		揚げじゃがいものそぼろ煮		タッカルビ		揚げ大豆		牛乳		とり肉と凍り豆腐の揚げ煮		肉団子のスープ		揚げギョウザ		発酵乳		とり肉とマカロニのトマト煮	
	おひたし		もやしのサラダ		わかめサラダ		塩ナムル		もやしのあえもの		タルト		ごまマヨネーズサラダ		みそ汁		ジャーマンポテト		塩だれ野菜		ビーフンサラダ		キャラメルポテト	
						ひじきのつくだ煮										ジャム								
材料名	米	65	黒パン	50	米	70	米(委託炊飯)	80	米	70	蒸し麺	45	米	70	米(委託炊飯)	80	食パン	60	米	62	米	70	コッペパン	50
	麦	5			麦	10			麦	10	豚肉	35	麦	10					麦	8	麦	10		
	酒	0.8	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	油	0.3	人参	13	油	0.3	牛乳	206	牛乳	206	酒	0.8	油	0.3	牛乳	206
	水				酒	1			酒	1	玉ねぎ	30	酒	1					水		酒	1		
	さとう	1.8	鶏肉	30	水		じゃがいも	140	水		もやし	40	水		鶏肉	40	緑豆春雨	5	しょうが	0.5	水		鶏肉	50
	塩	0.7	マカロニ	7			油	35			キャベツ	30			しょうゆ	0.7	肉団子	30	豚肉	20			マカロニ	15
	酢	6	人参	10	豚肉	40	豚ひき肉	30	牛乳	206	油	2	豚ひき肉	45	しょうが	0.5	人参	10	人参	10	豚肉	60	塩	0.4
	人参	7	玉ねぎ	25	人参	15	さとう	4.5			塩	0.6	大豆ミート	6.5	酒	0.5	玉ねぎ	15	干し椎茸	0.5	人参	11	玉ねぎ	40
	冷凍油揚げ	15	さつまいも	40	じゃがいも	40	しょうゆ	4.5	鶏肉	40	こしょう	0.04	玉ねぎ	30	片栗粉	7	キャベツ	30	ごま油	1.3	玉ねぎ	30	人参	10
	さとう	3	ベーコン	2	玉ねぎ	50	酒	0.5	人参	10	ウスターソース	3.5	ビーマン	5	凍り豆腐	8	小松菜	10	さとう	0.9	しょうが	0.5	キャベツ	10
	しょうゆ	3.5	油	0.7	にんにく	0.1	片栗粉	1	玉ねぎ	20	中濃ソース	3.5	にんにく	0.5	片栗粉	10	濃縮スープ(チキン)	5	塩	0.35	にんにく	0.2	油	2
	かつお節	1	ほうれん草	13	しょうが	0.2	水		キャベツ	30			油	1	油	35	塩	0.6	しょうゆ	3.5	油	1	ダイストマト	10
	水	20	油	2	油	1			しょうが	0.6	牛乳	206	しょうゆ	3	長ねぎ	5	しょうゆ	1.5	酒	1	にら	3	トマトケチャップ	8
	白ごま	2.7	バター	2	油	6	もやし	45	にんにく	0.2			オイスターソース	1.5	油	0.1	片栗粉	1	グリーンピース	2	白菜キムチ	15	塩	0.4
			小麦粉	4	小麦粉	6	人参	5	油	1	大豆(ボイル)	50	酒	0.5	しょうゆ	4.2	水	130			しょうゆ	1	こしょう	0.02
	牛乳	206	調理用牛乳	50	カレー粉	1	小松菜	20	さつまいも	25	片栗粉	5	みりん	0.5	さとう	2.8			牛乳	206	酒	1	さとう	0.3
			脱脂粉乳	5	濃縮スープ(ボーク)	2	ごま油	0.8	トック	25	油	35	さとう	0.3	みりん	1.2	じゃがいも	60			さとう	1	ウスターソース	0.5
	鶏肉	55	濃縮スープ(チキン)	2	塩	0.75	酢	1	酒	1.5	塩	0.2	塩	0.3	水	4.2	ベーコン	4	ギョウザ	51	塩	0.1	小麦粉	1.4
	うずら卵水煮	35	塩	0.75	トマトケチャップ	2	塩	0.4	さとう	2.8			こしょう	0.01	白ごま	2	玉ねぎ	30	油	35	こしょう	0.01	水	10
	しょうが	0.6	こしょう	0.04	ウスターソース	2.5			赤みそ	4.5	もものタルト(鉄)	25	乾燥バジル	0.06			油	1			オイスターソース	0.4		
	さとう	2.5	水	20	しょうゆ	1.6	ひじきつくだ煮	5	しょうゆ	2			豚肉	10	塩	0.4	キャベツ	30	片栗粉	0.6	さつまいも	80		
	しょうゆ	3.5	とろけるチーズ	10	ローリエ	0.01			豆板醤	0.15			牛乳	206	冷凍油揚げ	6	こしょう	0.02	もやし	30	水		油	35
			パン粉	1	水	80			ごま油	0.3					人参	5			人参	5			三温糖	6
	キャベツ	50											キャベツ	45	玉ねぎ	15	りんごジャム	15	きゅうり	5	発酵乳	133.4	水	
	小松菜	15	もやし	45	牛乳	206			もやし	40			人参	6	もやし	25			にんにく	0.6			バター	2
	しょうゆ	2.8	きゅうり	5					ほうれん草	15			ほうれん草	10	小松菜	20			ごま油	1	ビーフン	5		
			ホールコーン	10	わかめ	1			しょうゆ	2.4			白ごま	1.6	かつお節	1.5			塩	0.3	人参	5		
			しょうゆ	2.6	キャベツ	45			白ごま	1			しょうゆ	2.3	白みそ	10			こしょう	0.01	キャベツ	35		
			酢	1.8	人参	5							卵ぬきマヨネーズ	1.3	水	140			白ごま	1	ほうれん草	12		
			さとう	0.2	しょうゆ	3							からし粉	0.09							ホールコーン	5		
			サラダ油	1.4	サラダ油	2							さとう	0.9							さとう	0.6		
			白ごま	1									酢	0.9							しょうゆ	2.9		
																					酢	3.4		
																					ごま油	0.5		
																					サラダ油	2.4		
	</																							

令和8年9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A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。

[illegible]

令和8年9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

B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。

献立名	1 (火)		2 (水)		3 (木)		4 (金)		7 (月)		8 (火)		9 (水)		10 (木)		11 (金)		14 (月)		15 (火)		16 (水)			
	こぎつねずし		黒パン		カレーライス(麦ごはん)		ごはん		ガバオライス(麦ごはん)		ソース焼きそば		ごはん		食パン		麦ごはん		ぶどうパン		中華風たきこみごはん		豚キムチ丼(麦ごはん)			
	牛乳		牛乳		カレーライス(ソース)		牛乳		ガバオライス(具)		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		豚キムチ丼(具)			
	とりたま煮		さつまいものグラタン		牛乳		揚げじゃがいものそぼろ煮		牛乳		揚げ大豆		とり肉と凍り豆腐の揚げ煮		肉団子のスープ		タッカルビ		タンドリーチキン		揚げギョウザ		発酵乳			
	おひたし		もやしのサラダ		わかめサラダ		塩ナムル		ごまヨネーズサラダ		タルト		みそ汁		ジャーマンポテト		もやしのあえもの		ABCスープ		塩だれ野菜		ビーファンサラダ			
							ひじきのつくだ煮							ジャム												
材料名	米	65	黒パン	50	米	70	米(委託炊飯)	80	米	70	蒸し麺	45	米(委託炊飯)	80	食パン	60	米	70	ぶどうパン	50	米	62	米	70		
	麦	5			麦	10			麦	10	豚肉	35					麦	10			麦	8	麦	10		
	酒	0.8	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	油	0.3	人参	13	牛乳	206	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	酒	0.8	油	0.3		
	水				酒	1			酒	1	玉ねぎ	30					酒	1			水		酒	1		
	さとう	1.8	鶏肉	30	水		じゃがいも	140	水		もやし	40	鶏肉	40	緑豆春雨	5	水		鶏肉	70	しょうが	0.5	水			
	塩	0.7	マカロニ	7			油	35			キャベツ	30	しょうゆ	0.7	肉団子	30			塩	0.3	豚肉	20				
	酢	6	人参	10	豚肉	40	豚ひき肉	30	豚ひき肉	45	油	2	しょうが	0.5	人参	10	牛乳	206	こしょう	0.02	人参	10	豚肉	60		
	人参	7	玉ねぎ	25	人参	15	さとう	4.5	大豆ミート	6.5	塩	0.6	酒	0.5	玉ねぎ	15			カレー粉	0.12	干し椎茸	0.5	人参	11		
	冷凍油揚げ	15	さつまいも	40	じゃがいも	40	しょうゆ	4.5	玉ねぎ	30	こしょう	0.04	片栗粉	7	キャベツ	30	鶏肉	40	トマトケチャップ	2.4	ごま油	1.3	玉ねぎ	30		
	さとう	3	ベーコン	2	玉ねぎ	50	酒	0.5	ピーマン	5	ウスターソース	3.5	凍り豆腐	8	小松菜	10	人参	10	にんにく	0.03	さとう	0.9	しょうが	0.5		
	しょうゆ	3.5	油	0.7	にんにく	0.1	片栗粉	1	にんにく	0.5	中濃ソース	3.5	片栗粉	10	濃縮スープ(チキン)	5	玉ねぎ	20	しょうが	0.03	塩	0.35	にんにく	0.2		
	かつお節	1	ほうれん草	13	しょうが	0.2	水		油	1			油	35			キャベツ	30	プレーンヨーグルト	5	しょうゆ	3.5	油	1		
	水	20	油	2	油	1			しょうゆ	3	牛乳	206	長ねぎ	5	しょうゆ	1.5	しょうが	0.6			酒	1	にら	3		
	白ごま	2.7	バター	2	油	6	もやし	45	オイスターソース	1.5			油	0.1	片栗粉	1	にんにく	0.2	アルファベットマカロニ	6	グリーンピース	2	白菜キムチ	15		
			小麦粉	4	小麦粉	6	人参	5	酒	0.5	大豆(ボイル)	50	しょうゆ	4.2	水	130	油	1	豚肉	15			しょうゆ	1		
	牛乳	206	調理用牛乳	50	カレー粉	1	小松菜	20	みりん	0.5	片栗粉	5	さとう	2.8					さつまいも	25	人参	10	牛乳	206	酒	1
			脱脂粉乳	5	濃縮スープ(ボーク)	2	ごま油	0.8	さとう	0.3	油	35	みりん	1.2	じゃがいも	60			トック	25	玉ねぎ	30		さとう	1	
	鶏肉	55	濃縮スープ(チキン)	2	塩	0.75	酢	1	塩	0.3	塩	0.2	水	4.2	ベーコン	4	酒	1.5	じゃがいも	25	ギョウザ	51	塩	0.1		
	うずら卵水煮	35	塩	0.75	トマトケチャップ	2	塩	0.4	こしょう	0.01			白ごま	2	玉ねぎ	30	さとう	2.8	キャベツ	20	油	35	こしょう	0.01		
	しょうが	0.6	こしょう	0.04	ウスターソース	2.5			乾燥バジル	0.06	もものタルト(鉄)	25			油	1	赤みそ	4.5	ホールコーン	10				オイスターソース	0.4	
	さとう	2.5	水	20	しょうゆ	1.6	ひじきつくだ煮	5					豚肉	10	塩	0.4	しょうゆ	2	塩	0.9	キャベツ	30	片栗粉	0.6		
	しょうゆ	3.5	とろけるチーズ	10	ローリエ	0.01			牛乳	206			冷凍油揚げ	6	こしょう	0.02			豆板醤	0.15	もやし	30	水			
			パン粉	1	水	80							人参	5			ごま油	0.3	濃縮スープ(ボーク)	5	人参	5		発酵乳	133.4	
	キャベツ	50							キャベツ	45			玉ねぎ	15	りんごジャム	15					きゅうり	5				
	小松菜	15	もやし	45	牛乳	206			もやし	6			もやし	25			もやし	40			にんにく	0.6				
	しょうゆ	2.8	きゅうり	5					ほうれん草	10			小松菜	20			ほうれん草	15			ごま油	1	ビーファン	5		
			ホールコーン	10	わかめ	1			白ごま	1.6							しょうゆ	2.4			塩	0.3	人参	5		
			しょうゆ	2.6	キャベツ	45			しょうゆ	2.3			白みそ	10			白ごま	1			こしょう	0.01	キャベツ	35		
			酢	1.8	人参	5			卵ぬきマヨネーズ	1.3			水	140							白ごま	1	ほうれん草	12		
			さとう	0.2	しょうゆ	3			からし粉	0.09													ホールコーン	5		
			サラダ油	1.4	サラダ油	2			さとう	0.9													さとう	0.6		
			白ごま	1					酢	0.9													しょうゆ	2.9		
																							酢	3.4		
																							ごま油	0.5		
																							サラダ油	2.4		

令和8年9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

B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。

[illegible]

令和8年9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

C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。

献立名	1 (火)		2 (水)		3 (木)		4 (金)		7 (月)		8 (火)		9 (水)		10 (木)		11 (金)		14 (月)		15 (火)		16 (水)	
	ごはん		こぎつねずし		黒パン		カレーライス(麦ごはん)		ごはん		食パン		麦ごはん		ソース焼きそば		ガバオライス(麦ごはん)		あじのたれカツ丼(ごはん)		ぶどうパン		中華風たきこみごはん	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		ガバオライス(具)		あじのたれカツ丼(具)		牛乳		牛乳	
	揚げじゃがいものそぼろ煮		とりたま煮		さつまいものグラタン		牛乳		とり肉と凍り豆腐の揚げ煮		肉団子のスープ		タッカルビ		揚げ大豆		牛乳		牛乳		タンドリーチキン		揚げギョウザ	
	塩ナムル		おひたし		もやしのサラダ		わかめサラダ		みそ汁		ジャーマンポテト		もやしのあえもの		タルト		ごまマヨネーズサラダ		呉汁		ABCスープ		塩だれ野菜	
	ひじきのつくだ煮											ジャム												
材料名	米(委託炊飯)	80	米	65	黒パン	50	米	70	米(委託炊飯)	80	食パン	60	米	70	蒸し麺	45	米	70	米(委託炊飯)	80	ぶどうパン	50	米	62
			麦	5			麦	10					麦	10	豚肉	35	麦	10					麦	8
	牛乳	206	酒	0.8	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	牛乳	206	油	0.3	人参	13	油	0.3	あじ	35	牛乳	206	酒	0.8
			水				酒	1					酒	1	玉ねぎ	30	酒	1	塩	0.07			水	
	じゃがいも	140	さとう	1.8	鶏肉	30	水		鶏肉	40	緑豆春雨	5	水		もやし	40	水		こしょう	0.02	鶏肉	70	しょうが	0.5
	油	35	塩	0.7	マカロニ	7			しょうゆ	0.7	肉団子	30			キャベツ	30			小麦粉	3	塩	0.3	豚肉	20
	豚ひき肉	30	酢	6	人参	10	豚肉	40	しょうが	0.5	人参	10	牛乳	206	油	2	豚ひき肉	45	小麦粉	3	こしょう	0.02	人参	10
	さとう	4.5	人参	7	玉ねぎ	25	人参	15	酒	0.5	玉ねぎ	15			塩	0.6	大豆ミート	6.5	水	12	カレー粉	0.12	干し椎茸	0.5
	しょうゆ	4.5	冷凍油揚げ	15	さつまいも	40	じゃがいも	40	片栗粉	7	キャベツ	30	鶏肉	40	こしょう	0.04	玉ねぎ	30	パン粉	9.5	トマトケチャップ	2.4	ごま油	1.3
	酒	0.5	さとう	3	ベーコン	2	玉ねぎ	50	凍り豆腐	8	小松菜	10	人参	10	ウスターソース	3.5	ピーマン	5	油	35	にんにく	0.03	さとう	0.9
	片栗粉	1	しょうゆ	3.5	油	0.7	にんにく	0.1	片栗粉	10	濃縮スープ(チキン)	5	玉ねぎ	20	中濃ソース	3.5	にんにく	0.5	しょうゆ	3.5	しょうが	0.03	塩	0.35
	水		かつお節	1	ほうれん草	13	しょうが	0.2	油	35	塩	0.6	キャベツ	30			油	1	さとう	2.8	プレーンヨーグルト	5	しょうゆ	3.5
			水	20	油	2	油	1	長ねぎ	5	しょうゆ	1.5	しょうが	0.6	牛乳	206	しょうゆ	3	酒	1.4			酒	1
	もやし	45	白ごま	2.7	バター	2	油	6	油	0.1	片栗粉	1	にんにく	0.2			オイスターソース	1.5	みりん	0.7	アルファベットマカロニ	6	グリーンピース	2
	人参	5			小麦粉	4	小麦粉	6	しょうゆ	4.2	水	130			油	1	大豆(ボイル)	50	酒	0.5			豚肉	15
	小松菜	20	牛乳	206	調理用牛乳	50	カレー粉	1	さとう	2.8					さつまいも	25	片栗粉	5	みりん	0.5			人参	10
	ごま油	0.8			脱脂粉乳	5	濃縮スープ(ボーク)	2	みりん	1.2	じゃがいも	60	トック	25	油	35			さとう	0.3	牛乳	206	玉ねぎ	30
	酢	1	鶏肉	55	濃縮スープ(チキン)	2	塩	0.75	水	4.2	ベーコン	4	酒	1.5	塩	0.2			塩	0.3			じゃがいも	25
	塩	0.4	うずら卵水煮	35	塩	0.75	トマトケチャップ	2	白ごま	2	玉ねぎ	30	さとう	2.8					こしょう	0.01	大豆(ボイル)	20	キャベツ	20
			しょうが	0.6	こしょう	0.04	ウスターソース	2.5			油	1	赤みそ	4.5	もものタルト(鉄)	25	乾燥バジル	0.06	鶏肉	15	ホールコーン	10		
	ひじきつくだ煮	5	さとう	2.5	水	20	しょうゆ	1.6	豚肉	10	塩	0.4	しょうゆ	2					人参	10	塩	0.9	キャベツ	30
			しょうゆ	3.5	とろけるチーズ	10	ローリエ	0.01	冷凍油揚げ	6	こしょう	0.02	豆板醤	0.15					牛乳	206	大根	35	こしょう	0.03
					パン粉	1	水	80	人参	5			ごま油	0.3							長ねぎ	5	濃縮スープ(ボーク)	5
			キャベツ	50			玉ねぎ	15	りんごジャム	15									キャベツ	45	小松菜	20	水	130
			小松菜	15	もやし	45	牛乳	206	もやし	25			もやし	40					人参	6	かつお節	1.5		
			しょうゆ	2.8	きゅうり	5			小松菜	20			ほうれん草	15					ほうれん草	10	赤みそ	4.5		
					ホールコーン	10	わかめ						しょうゆ	2.4					白ごま	1.6	白みそ	4.5		
					しょうゆ	2.6	キャベツ	45	かつお節	1.5			しょうゆ	1					白ごま	2.3	水	120		
					酢	1.8	人参	5	水	140									卵めきマヨネーズ	1.3				
					さとう	0.2	しょうゆ	3											からし粉	0.09				
					サラダ油	1.4	サラダ油	2											さとう	0.9				
					白ごま	1													酢	0.9				

令和8年9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

C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。

[illegible]

令和8年9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。

献立名	1 (火)		2 (水)		3 (木)		4 (金)		7 (月)		8 (火)		9 (水)		10 (木)		11 (金)		14 (月)		15 (火)		16 (水)		
		カレーライス(麦ごはん)		ごはん		こぎつねずし		黒パン		麦ごはん		ごはん		食パン		ガバオライス(麦ごはん)		ソース焼きそば		コッペパン		あじのたれカツ丼(ごはん)		ぶどうパン	
		カレーライス(ソース)		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		ガバオライス(具)		牛乳		牛乳		あじのたれカツ丼(具)		牛乳	
		牛乳		揚げじゃがいものそぼろ煮		とりたま煮		さつまいものグラタン		タッカルビ		とり肉と凍り豆腐の揚げ煮		肉団子のスープ		牛乳		揚げ大豆		とり肉とマカロニのトマト煮		牛乳		タンドリーチキン	
		わかめサラダ		塩ナムル		おひたし		もやしのサラダ		もやしのあえもの		みそ汁		ジャーマンポテト		ごまマヨネーズサラダ		タルト		キャラメルポテト		呉汁		ABCスープ	
			ひじきのつくだ煮										ジャム												
材料名	米	70	米(委託炊飯)	80	米	65	黒パン	50	米	70	米(委託炊飯)	80	食パン	60	米	70	蒸し麺	45	コッペパン	50	米(委託炊飯)	80	ぶどうパン	50	
	麦	10			麦	5			麦	10			麦	10			豚肉	35							
	油	0.3	牛乳	206	酒	0.8	牛乳	206	油	0.3	牛乳	206	牛乳	206	油	0.3	牛乳	13	牛乳	206	あじ	35	牛乳	206	
	酒	1			水				酒	1					酒	1	玉ねぎ	30				塩	0.07		
	水		じゃがいも	140	さとう	1.8	鶏肉	30	水		鶏肉	40	緑豆春雨	5	水		もやし	40	鶏肉	50	鶏肉	70			
			油	35	塩	0.7	マカロニ	7			しょうゆ	0.7	肉団子	30			キャベツ	30	マカロニ	15	小麦粉	3	塩	0.3	
	豚肉	40	豚ひき肉	30	酢	6	人参	10	牛乳	206	しょうが	0.5	人参	10	豚ひき肉	45	油	2	塩	0.4	小麦粉	3	こしょう	0.02	
	人参	15	さとう	4.5	人参	7	玉ねぎ	25			酒	0.5	玉ねぎ	15	大豆ミート	6.5	塩	0.6	玉ねぎ	40	水	12	カレー粉	0.12	
	じゃがいも	40	しょうゆ	4.5	冷凍油揚げ	15	さつまいも	40	鶏肉	40	片栗粉	7	キャベツ	30	玉ねぎ	30	こしょう	0.04	人参	10	パン粉	9.5	トマトケチャップ	2.4	
	玉ねぎ	50	酒	0.5	さとう	3	ベーコン	2	人参	10	凍り豆腐	8	小松菜	10	ピーマン	5	ウスターソース	3.5	キャベツ	10	油	35	にんにく	0.03	
	にんにく	0.1	片栗粉	1	しょうゆ	3.5	油	0.7	玉ねぎ	20	片栗粉	10	濃縮スープ(チキン)	5	にんにく	0.5	中濃ソース	3.5	油	2	しょうゆ	3.5	しょうが	0.03	
	しょうが	0.2	水		かつお節	1	ほうれん草	13	キャベツ	30	油	35	塩	0.6	油	1			ダイストマト	10	さとう	2.8	プレーンヨーグルト	5	
	油	1			水	20	油	2	しょうが	0.6	長ねぎ	5	しょうゆ	1.5	しょうゆ	3	牛乳	206	トマトケチャップ	8	酒	1.4			
	油	6	もやし	45	白ごま	2.7	バター	2	にんにく	0.2	油	0.1	片栗粉	1	オイスターソース	1.5			塩	0.4	みりん	0.7	アルファベットマカロニ	6	
	小麦粉	6	人参	5			小麦粉	4	油	1	しょうゆ	4.2	水	130	酒	0.5	大豆(ボイル)	50	こしょう	0.02	水	1.4	豚肉	15	
	カレー粉	1	小松菜	20	牛乳	206	調理用牛乳	50	さつまいも	25	さとう	2.8	みりん	1.2	じゃがいも	60	みりん	0.5	片栗粉	5	さとう	0.3		人参	10
	濃縮スープ(ポーク)	2	ごま油	0.8			脱脂粉乳	5	トック	25	みりん	1.2	ベーコン	4	さとう	0.3	油	35	ウスターソース	0.5	牛乳	206	玉ねぎ	30	
	塩	0.75	酢	1	鶏肉	55	濃縮スープ(チキン)	2	酒	1.5	水	4.2	ペーコン	4	塩	0.3	塩	0.2	小麦粉	1.4			じゃがいも	25	
	トマトケチャップ	2	塩	0.4	うずら卵水煮	35	塩	0.75	さとう	2.8	白ごま	2	玉ねぎ	30	こしょう	0.01	水	10	大豆(ボイル)	20	キャベツ		キャベツ	20	
	ウスターソース	2.5			しょうが	0.6	こしょう	0.04	赤みそ	4.5			油	1	乾燥バジル	0.06	もものタルト(鉄)	25					鶏肉	15	
	しょうゆ	1.6	ひじきつくだ煮	5	さとう	2.5	水	20	しょうゆ	2	豚肉	10	塩	0.4					さつまいも	80	人参	10	塩	0.9	
	ローリエ	0.01			しょうゆ	3.5	とろけるチーズ	10	豆板醤	0.15	冷凍油揚げ	6	こしょう	0.02	牛乳	206			油	35	大根	35	こしょう	0.03	
	水	80					パン粉	1	ごま油	0.3	人参	5							三温糖	6	長ねぎ	5	濃縮スープ(ポーク)	5	
					キャベツ	50					玉ねぎ	15	りんごジャム	15	キャベツ	45			水		小松菜	20	水	130	
	牛乳	206			小松菜	15	もやし	45	もやし	40	もやし	25			人参	6			バター	2					
					しょうゆ	2.8	きゅうり	5	ほうれん草	15	小松菜	20			ほうれん草	10						赤みそ	4.5		
	わかめ	1					ホールコーン	10	しょうゆ	2.4	かつお節	1.5			白ごま	1.6						白みそ	4.5		
	キャベツ	45					しょうゆ	2.6	白ごま	1	白みそ	10			しょうゆ	2.3						水	120		
	人参	5					酢	1.8			水	140			卵めきマヨネーズ	1.3									
	しょうゆ	3					さとう	0.2							からし粉	0.09									
	サラダ油	2					サラダ油	1.4							さとう	0.9									
							白ごま	1							酢	0.9									

令和8年9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。

[illegible]

令和8年9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

E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。

献立名	1 (火)		2 (水)		3 (木)		4 (金)		7 (月)		8 (火)		9 (水)		10 (木)		11 (金)		14 (月)		15 (火)		16 (水)				
	黒パン		カレーライス(麦ごはん)		ごはん		こぎつねずし		食パン		ガバオライス(麦ごはん)		ソース焼きそば		麦ごはん		ごはん		豚キムチ丼(麦ごはん)		コッペパン		あじのたれカツ丼(ごはん)				
	牛乳		カレーライス(ソース)		牛乳		牛乳		牛乳		ガバオライス(具)		牛乳		牛乳		牛乳		豚キムチ丼(具)		牛乳		あじのたれカツ丼(具)				
	さつまいものグラタン		牛乳		揚げじゃがいものそぼろ煮		とりたま煮		肉団子のスープ		牛乳		揚げ大豆		タッカルビ		とり肉と凍り豆腐の揚げ煮		発酵乳		とり肉とマカロニのトマト煮		牛乳				
	もやしのサラダ		わかめサラダ		塩ナムル		おひたし		ジャーマンポテト		ごまマヨネーズサラダ		タルト		もやしのあえもの		みそ汁		ビーフンサラダ		キャラメルポテト		呉汁				
						ひじきのつくだ煮				ジャム																	
材料名	黒パン	50	米	70	米(委託炊飯)	80	米	65	食パン	60	米	70	蒸し麺	45	米	70	米(委託炊飯)	80	米	70	コッペパン	50	米(委託炊飯)	80			
			麦	10			麦	5			麦	10	豚肉	35	麦	10		麦	10		麦	10					
	牛乳	206		0.3	牛乳	206		0.8	牛乳	206		0.3	油	13		0.3	牛乳	206		0.3	牛乳	206		あじ	35		
			酒	1			水				酒	1	玉ねぎ	30		1			酒	1				塩	0.07		
	鶏肉	30	水		じゃがいも	140	さとう	1.8	緑豆春雨	5	水		もやし	40	水		鶏肉	40	水		鶏肉	50	こしょう	0.02			
	マカロニ	7			油	35	塩	0.7	肉団子	30			キャベツ	30		しょうゆ	0.7			マカロニ	15	小麦粉	3				
	人参	10	豚肉	40	豚ひき肉	30	酢	6	人参	10	豚ひき肉	45	油	2	牛乳	206	しょうが	0.5	豚肉	60	塩	0.4	小麦粉	3			
	玉ねぎ	25	人参	15	さとう	4.5	人参	7	玉ねぎ	15	大豆ミート	6.5	塩	0.6			酒	0.5	人参	11	玉ねぎ	40	水	12			
	さつまいも	40	じゃがいも	40	しょうゆ	4.5	冷凍油揚げ	15	キャベツ	30	玉ねぎ	30	こしょう	0.04	鶏肉	40	片栗粉	7	玉ねぎ	30	人参	10	パン粉	9.5			
	ベーコン	2	玉ねぎ	50	酒	0.5	さとう	3	小松菜	10	ピーマン	5	ウスターソース	3.5	人参	10	凍り豆腐	8	しょうが	0.5	キャベツ	10	油	35			
	油	0.7	にんにく	0.1	片栗粉	1	しょうゆ	3.5		5	にんにく	0.5	中濃ソース	3.5	玉ねぎ	20	片栗粉	10	にんにく	0.2	油	2	しょうゆ	3.5			
	ほうれん草	13	しょうが	0.2	水		かつお節	1	塩	0.6	油	1			キャベツ	30	油	35	油	1	ダイストマト	10	さとう	2.8			
	油	2	油	1			水	20	しょうゆ	1.5	しょうゆ	3	牛乳	206	しょうが	0.6	長ねぎ	5	にら	3	トマトケチャップ	8	酒	1.4			
	バター	2	油	6	もやし	45	白ごま	2.7	片栗粉	1	オイスターソース	1.5			にんにく	0.2	油	0.1	白菜キムチ	15	塩	0.4	みりん	0.7			
	小麦粉	4	小麦粉	6	人参	5			水	130	酒	0.5	大豆(ボイル)	50	油	1	しょうゆ	4.2	しょうゆ	1	こしょう	0.02	水	1.4			
	調理用牛乳	50	カレー粉	1	小松菜	20	牛乳	206			みりん	0.5	片栗粉	5	さつまいも	25	さとう	2.8	酒	1	さとう	0.3					
	脱脂粉乳	5	濃縮スープ(ボーク)	2	ごま油	0.8			じゃがいも	60	さとう	0.3	油	35	トック	25	みりん	1.2	さとう	1	ウスターソース	0.5	牛乳	206			
			濃縮スープ(チキン)	2	塩	0.75	酢	1	鶏肉	55	ベーコン	4	塩	0.3	塩	0.2	酒	1.5	水	4.2	塩	0.1	小麦粉	1.4			
			塩	0.75	トマトケチャップ	2	塩	0.4	うずら卵水煮	35	玉ねぎ	30	こしょう	0.01			さとう	2.8	白ごま	2	こしょう	0.01	水	10	大豆(ボイル)	20	
			こしょう	0.04	ウスターソース	2.5			しょうが	0.6	油	1	乾燥バジル	0.06	もものタルト(鉄)	25	赤みそ	4.5			オイスターソース	0.4			鶏肉	15	
			水	20	しょうゆ	1.6	ひじきつくだ煮	5	さとう	2.5	塩	0.4					しょうゆ	2	豚肉	10	片栗粉	0.6	さつまいも	80	人参	10	
			とろけるチーズ	10	ローリエ	0.01			しょうゆ	3.5	こしょう	0.02	牛乳	206			豆板醤	0.15	冷凍油揚げ	6	水		油	35	大根	35	
			パン粉	1	水	80											ごま油	0.3	人参	5			三温糖	6	長ねぎ	5	
									キャベツ	50	りんごジャム	15	キャベツ	45			玉ねぎ	15	発酵乳	133.4			水		小松菜	20	
			もやし	45	牛乳	206			小松菜	15			人参	6			もやし	40			バター	2	かつお節	1.5			
			きゅうり	5					しょうゆ	2.8			ほうれん草	10			ほうれん草	15						赤みそ	4.5		
			ホールコーン	10	わかめ	1							白ごま	1.6			しょうゆ	2.4	かつお節	1.5	人参	5		白みそ	4.5		
			しょうゆ	2.6	キャベツ	45							しょうゆ	2.3			白ごま	1	白みそ	10	キャベツ	35		水	120		
			酢	1.8	人参	5							卵めきマヨネーズ	1.3					ほうれん草	12							
			さとう	0.2	しょうゆ	3							からし粉	0.09							ホールコーン	5					
		サラダ油	1.4	サラダ油	2							さとう	0.9									さとう	0.6				
		白ごま	1									酢	0.9									しょうゆ	2.9				
																					酢	3.4					
																					ごま油	0.5					
																					サラダ油	2.4					

令和8年9月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

E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。

[illegible]