

Aブロック(小学校)

令和 7 年度 8・9 月分 献立

日	8月27日 (水)		8月28日 (木)		8月29日 (金)		9月 1日 (月)		9月 2日 (火)		9月 3日 (水)	
献立名	御飯 牛乳 チキンハムカツ つぼん汁 千草和え		黒パン 牛乳 グラタン ABCスープ クリーミーサラダ		御飯 牛乳 レバーの香味和え 呉汁 和風サラダ		御飯 牛乳 ハンバーグ アイリッシュスープ 枝豆サラダ		ピリ辛ひじき丼(麦御飯) 牛乳 卵の花コロッケ 変わり和え 巨峰		白ごま鶏うどん 牛乳 大豆とごぼうのメンチカツ 変わり浸し	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	黒パン40g(1・2年生)	63	御飯	67	御飯	67	麦御飯	76.8	地粉うどん(1・2・3年生)	168
	牛乳(200ml)	206	黒パン50g(3・4年生)	78	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	地粉うどん(4・5・6年生)	216	鶏もも肉	10
	チキンハムカツ50g	50	黒パン60g(5・6年生)	94					人参	8	長ねぎ	10
	米油	5	牛乳(200ml)	206	豚レバー(生姜醤油にんにく漬) 鶏粉付	45	ハンバーグ(ケチャップ)60g	60	にんにく	0.5	油揚げ	7
	中濃ソース(ボトル)	5	カップグラタン(かぼちゃ)40g	40	米油	7	豚肩肉角切り	15	(冷凍)さやいんげん	4	人参	5
	鶏もも肉	12	アルファベットマカロニ	5	濃口醤油	3.8		30	豚もも挽肉	25	濃口醤油	2.1
	鶏胸肉	12	白菜	20	上白糖	2.4	じゃが芋	12	豆板醤	0.1	白味噌	13
	洗い里芋	12	人参	12	本みりん	1	人参	12	濃口醤油	4.5	白ねりごま	4
	突こんにやく	12	玉ねぎ	15	清酒	1	玉ねぎ	20	上白糖	2.5	白すりごま	2
	焼き豆腐	15	ポークウィンナー(カット)	10	白いりごま	1.5	大麦	8	ごま油	0.8	煮干しパック	1
	干椎茸スライス	0.8	バラベーコン	3	水	5	スープストック	1	水	15	かつお削り節パック(だし用)	2
	生竹輪	10	(冷凍)グリーンピース	3	大豆	7	ローリエ	0.02	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	人参	8	濃口醤油	1	大根		米油	1				
	うすくち醤油	7	塩	0.7	板こんにやく	12	塩	0.7	卵の花コロッケ60g	60	大豆とごぼうのメンチカツ40g	40
	塩	0.3	白こしょう	0.03	ごぼう	10	白こしょう	0.03	米油	7		
	煮干しパック	2.5	鶏がらスープの素	0.2	長ねぎ	10	キャベツ	35	中濃ソース(ボトル)	5	米油	5
	本みりん	1	鶏がら	5	人参	10		5	もやし	30	キャベツ	20
	キャベツ	25	キャベツ	35	油揚げ	5	人参(冷凍)枝豆(むき実)	8				
	(冷凍)ほうれん草	20	きゅうり	10	白味噌	11	ホールコーン	12	きゅうり	10	(冷凍)ほうれん草	10
	ホールコーン	8	人参	8	煮干しパック	2	塩	0.1	人参	5	人参	8
	人参	5	コーンクリーミードレッシング(ボトル)	5	キャベツ	35	白こしょう	0.02	ホールコーン	15	もやし	30
	米サラダ油	2			ホールコーン		マヨネーズ(チューブ)	7.5	濃口醤油	2	濃口醤油	3
	濃口醤油	2.5			きゅうり	12			米サラダ油	2	米サラダ油	1
					濃口醤油	2.5			バックかつお削り節	0.4		
					米サラダ油	2			巨峰(2粒袋)(小学校)	20		

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。

※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

Aブロック(小学校)

令和 7 年度 8・9 月分 献立

日	9月 4日 (木)		9月 5日 (金)		9月 8日 (月)		9月 9日 (火)		9月10日 (水)		9月11日 (木)	
献立名	御飯 牛乳 魚すり身フライ さつま汁 即席漬け		★肉丼(御飯) 牛乳 和風フレンチ		★御飯 牛乳 鶏肉の照り焼き 味噌汁 切干大根のサラダ		御飯 抹茶ふりかけ 牛乳 ししゃもフライ(2) だぶ ごま和え		御飯 牛乳 豚キムチ 醤油フレンチ 冷凍みかん		★御飯 牛乳 鮭の塩焼き 肉じゃが コーンサラダ	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	御飯	84.8	御飯	67	御飯	67	御飯	67	御飯	67
	牛乳(200ml)	206	★豚もも肉(酒漬) ★豚肩肉(酒漬) 玉ねぎ	30 30 45	牛乳(200ml)	206	抹茶ふりかけ2. 5g(小学校)	2.5	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	魚すり身フライ50g 米油	50 6	白滝 人参 (冷凍)ほうれん草	30 10 10	★鶏もも切身(酒漬)60g 米油	60 1	牛乳(200ml)	206	豚肩肉 豚もも肉	30 25	★銀鮭切身(甘塩)50g 米油	50 1
	木綿豆腐 洗い里芋 人参 大根 板こんにゃく 鶏もも肉皮なし 鶏胸肉皮なし 油揚げ 長ねぎ 白味噌 煮干しパック	30 20 10 12 10 5 5 5 5 14 2	根生姜 本みりん 上白糖 濃口醤油	0.5 1 2.5 8.5	濃口醤油 本みりん 清酒 上白糖 水 根生姜	2.7 1.2 0.5 0.5 3.5 0.2	ししゃもフライ20g 米油 中濃ソース(ボトル)	40 5 5	白菜キムチ 玉ねぎ にら 人参 にんにく 米油 清酒 上白糖 塩	25 30 5 8 0.2 0.4 2 1 0.5	じゃが芋 玉ねぎ 突こんにゃく (冷凍)さやいんげん 人参 豚もも肉 豚肩肉 濃口醤油 上白糖 水	45 30 20 10 15 10 10 6 2.7 25
	キャベツ きゅうり 濃口醤油 塩	45 10 1.2 0.1	牛乳(200ml)	206	じゃが芋 玉ねぎ 油揚げ 木綿豆腐 乾燥カットわかめ 白味噌 かつお削り節パック(だし用) 煮干しパック	20 8 6 20 0.5 12 1 2	鶏もも肉皮なし 玉麩 (冷凍)一口生揚げ かまぼこ 人参 (冷蔵)れんこん 突こんにゃく 干椎茸スライス 長ねぎ うすくち醤油 塩 昆布パック かつお削り節パック(だし用) 馬鈴薯澱粉	13 0.8 15 8 8 6 8 0.8 3 3 0.5 1.2 2.5 1	にんにく 米油 清酒 上白糖 塩 白こしょう 白いりごま ごま油	0.2 0.4 2 1 0.5 0.03 0.8 0.5	キャベツ きゅうり ホールコーン 米サラダ油 濃口醤油	40 10 10 2 3.3
					切干大根 きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油	6 10 8 2 3.3	小松菜 白菜 もやし 白ねりごま 濃口醤油 上白糖	25 35 15 2.5 3 1.5	(冷凍)みかん	75		

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

Aブロック(小学校)

令和 7 年度 8・9 月分 献立

日	9月12日 (金)		9月16日 (火)		9月17日 (水)		9月18日 (木)		9月19日 (金)		9月22日 (月)	
献立名	コッペパン 乳飲料コーヒー フランクフルトのオイル焼き コーンチャウダー キャベツのサラダ		御飯 牛乳 チキン南蛮(タルタルソース) さつま芋の味噌汁 中華風即席漬け		味噌ラーメン 牛乳 春巻き きゅうりのサラダ		SDGsドライカレー(麦御飯) 牛乳 もやしのサラダ レモンマフィン		御飯 牛乳 野菜入り肉団子(2) かみなり汁 きくらげサラダ		御飯 牛乳 さばのすだちソースかけ とうがん汁 マカロニサラダ おはぎ	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	コッペパン40g(1・2年生)	57	御飯	67	中華麺(1・2・3年生)	154	麦御飯	76.8	御飯	67	御飯	67
	コッペパン50g(3・4年生)	72	牛乳(200ml)	206	中華麺(4・5・6年生)	198	豚もも挽肉	20	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	コッペパン60g(5・6年生)	85			もやし	15	豚肩挽肉	20				
	乳飲料コーヒー	200	鶏もも切身(酒生姜漬)濃粉付50g	50	長ねぎ	10	玉ねぎ	30	野菜入り肉団子25g	50	さば切身(酒漬)50g	50
					人参	5	人参	10				
	フランクフルト40g 米油	40 0.5	米油	7	豚肩挽肉	4	なす	10	木綿豆腐 (冷凍)液卵	30 15	米油	1
			玉ねぎ	6	豚もも挽肉	4	ズッキーニ	10			にんにく	0.1
	鶏もも肉皮なし 鶏胸肉皮なし バラベーコン じゃが芋 玉ねぎ 人参 (冷凍)クリームコーン ホールコーン 牛乳 ホワイトルウ 脱脂粉乳 粉チーズ 塩 白こしょう 米油	5 5 8 20 30 10 15 10 30 8 3 2 0.5 0.03 0.5	上白糖	1.5	ホールコーン	10	トマト(カット)	15	玉ねぎ	12	長ねぎ	2
			米酢	2	根生姜	0.5	ピーマン	5	鶏もも肉皮なし	5	根生姜	0.25
	キャベツ きゅうり 人参 玉ねぎドレッシング(ボトル)	40 10 6 5	濃口醤油	2	にんにく	0.2	にんにく	0.2	鶏胸肉皮なし	5	すだち果汁	0.3
			七味唐辛子	0.02	上白糖	0.8	根生姜	0.2	濃口醤油	5	濃口醤油	2
			水	1.5	濃口醤油	3.2	米油	0.5	人参	7	本みりん	1.8
			バックタルタルソース(卵抜き)8g	8	中華用スープストック	0.5	カレー粉	0.8	長ねぎ	5	水	3.2
			豚肩肉 豚もも肉 (冷蔵)さつま芋 (冷凍)豆腐 長ねぎ 根生姜 突こんにゃく 白味噌 かつお削り節パック(だし用) 昆布パック	4 4 25 20 6 0.7 11 1.5 1.2	白こしょう	0.03	ウスターソース	7	米油	1.1	馬鈴薯澱粉	0.13
					赤味噌	14	トマトケチャップ	7	濃口醤油	6.5	とうがん 人参 糸みつば 豚肩肉 なると 干椎茸スライス うすくち醤油 かつお削り節パック(だし用)	20 8 3 10 5 0.6 8 2
					白すりごま	1	塩	0.3	塩	0.3		
					ごま油	0.3	馬鈴薯澱粉	0.5	煮干しパック	2	フジッリマカロニ 米サラダ油 きゅうり キャベツ 人参 ホールコーン 米サラダ油 濃口醤油 塩 白こしょう	6 0.15 8 10 10 5 2 2.5 0.1 0.01
					鶏がら	4	水	15	かつお削り節パック(だし用)	1		
					牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	キャベツ	28	おはぎ50g	50
					春巻50g	50	もやし	50	人参	6		
					米油	6	きゅうり	12	きゅうり	10		
					キャベツ	20	人参	8	乾燥きくらげ	0.4		
					和風ドレッシング(ボトル)	5	米サラダ油	2	中華ドレッシング(ボトル)	5		
							濃口醤油	2.5				
							レモンマフィン25g	25				

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

Aブロック(小学校)

令和 7 年度 8・9 月分 献立

日	9月24日 (水)		9月25日 (木)		9月26日 (金)		9月29日 (月)		9月30日 (火)			
献立名	御飯 牛乳 ヤンニョムチキン 豆腐団子と春雨のスープ もやしときゅうりのサラダ		御飯 牛乳 麻婆豆腐 野菜サラダ		ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 海そうサラダ シークワサーゼリー		麦御飯 牛乳 豆とかぼちゃのコロッケ ごぼうと豚肉の炒め煮 わかめ和え ドライプルーン		クロワッサン 牛乳 チリコンカン フルーツポンチ			
材 料 名 及 び 分 量 (一 人 分 の グ ラ ム 数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	御飯	67	麦御飯	76.8	麦御飯	57	クロワッサン60g(1・2年生)	60		
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	豚もも肉	15	牛乳(200ml)	206	クロワッサン40g(3・4年生)	80		
	鶏もも肉皮なし角切り(酒生姜にんにく漬)	45	木綿豆腐	100	豚肩肉	15	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60	クロワッサン50g(5・6年生)	100		
	馬鈴薯澱粉	8	長ねぎ	10	じゃが芋	35	米油	7	牛乳(200ml)	206		
	米油	8	たけのこ	10	玉ねぎ	40			大豆	20		
	トマトケチャップ	5	豚もも挽肉	10	人参	15	ごぼう	30	豚もも挽肉	13		
	本みりん	2	豚肩挽肉	10	粉チーズ	3	豚もも肉	8	豚肩挽肉	13		
	濃口醤油	2	人参	7	ウスターソース	2	豚肩肉	8	玉ねぎ	30		
	上白糖	1.5	にら	5	トマトケチャップ	2	板こんにゃく	12	人参	8		
	豆板醤	0.02	根生姜	0.5	ハヤシルウ	17	人参	12	にんにく	0.1		
	水	2	にんにく	0.2	プロセスチーズ(ダイス状)	2	(冷凍)さやいんげん	8	米油	1		
	白いりごま	1	米油	1	白こしょう	0.03	根生姜	0.8	トマトケチャップ	16		
			赤味噌	5	米油	1	米油	1	ウスターソース	2		
	人参	10	濃口醤油	2.1	牛乳(200ml)	206	清酒	3	スープストック	0.5		
	チンゲンサイ	12	上白糖	1.5	キャベツ	30	上白糖	2	チリパウダー	0.25		
	豆腐ミートボール	30	中華用スープストック	0.5	きゅうり	10	濃口醤油	5	パプリカ	0.2		
	春雨	5	馬鈴薯澱粉	1.5	人参	5	水	17	白こしょう	0.03		
	濃口醤油	2	豆板醤	0.3	乾燥カットわかめ	0.6	乾燥カットわかめ	0.5	水	20		
	清酒	1	ごま油	0.3	濃口醤油	2.5	大根	30	ミックスフルーツ	45		
	塩	0.7	水	20	米サラダ油	1.2	人参	10	カットはちみつレモンゼリー	15		
	中華用スープストック	0.7	キャベツ	30	シークワサーゼリー50g	50	きゅうり	8	ナタデココ	10		
	鶏がら	5	きゅうり	10			米サラダ油	2	オレンジジュース(濃縮還元)	25		
	もやし	50	人参	5			濃口醤油	2				
	きゅうり	12	ホールコーン	10			塩	0.1				
	人参	8	白こしょう	0.01								
	米サラダ油	2	マヨネーズ(チューブ)	7.5			プルーン(2個入)16g(小学校)	16				
	濃口醤油	2.5										

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。

※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。