

B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	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 レバーの香味和え 呉汁 和風サラダ	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 チキンハムカツ つぼん汁 千草和え	御飯 牛乳 ハンバーグ アイリッシュスープ 枝豆サラダ	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 ドライブルー
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	麦御飯 76.8	御飯 67	御飯 67	御飯 67	御飯 67	麦御飯 57
	豚もも挽肉 20	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	牛乳(200ml) 206
	豚肩挽肉 20	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)澱粉付 45	牛乳(200ml) 206	チキンハムカツ50g 50	ハンバーグ(ケチャップ)60g 60	豆とかぼちゃのコロッケ60g 60
	玉ねぎ 30	米油 7	ししゃもフライ20g 40	米油 5	豚肩肉角切り 15	ごぼう 30
	人参 10	濃口醤油 3.8	中濃ソース(ボトル) 5	中濃ソース(ボトル) 5	じゃが芋 30	豚もも肉 8
	なす 10	上白糖 2.4	鶏もも肉皮なし 13	鶏もも肉 12	人参 12	豚肩肉 8
	ズッキーニ 10	本みりん 1	玉麩 0.8	鶏胸肉 12	玉ねぎ 20	板こんにゃく 12
	トマト(カット) 15	清酒 1	(冷凍)一口生揚げ 15	洗い里芋 12	大麦 8	人参 12
	ピーマン 5	白いりごま 1.5	かまぼこ 8	突こんにゃく 12	スープストック 1	(冷凍)さやいんげん 8
	にんにく 0.2	水 5	人参 8	焼き豆腐 15	ローリエ 0.02	根生姜 0.8
	根生姜 0.2	大豆 7	(冷蔵)れんこん 6	干椎茸スライス 0.8	米油 1	米油 1
	米油 0.5	大根 15	突こんにゃく 8	生竹輪 10	塩 0.7	清酒 3
	カレー粉 0.8	板こんにゃく 12	干椎茸スライス 0.8	人参 8	白こしょう 0.03	上白糖 2
	ウスターソース 7	ごぼう 10	長ねぎ 3	うすくち醤油 7	キャベツ 35	濃口醤油 5
	トマトケチャップ 7	長ねぎ 10	人参 3	塩 1	人参(冷凍)枝豆(むき実) 8	水 17
	塩 0.3	油揚げ 5	馬鈴薯澱粉 1	昆布パック 1.2	ホールコーン 12	乾燥カットわかめ 0.5
	馬鈴薯澱粉 0.5	白味噌 11	小松菜 25	かつお削り節パック(だし用) 2.5	塩 0.1	大根 30
	水 15	煮干しパック 2	白菜 35	馬鈴薯澱粉 1	白こしょう 0.02	人参 10
	牛乳(200ml) 206	キャベツ 35	もやし 15	小松菜 25	マヨネーズ(チューブ) 7.5	きゅうり 8
もやし 50	ホールコーン 12	白ねりごま 2.5	白菜 35		米サラダ油 2	
きゅうり 12	人参 5	濃口醤油 3	もやし 15		濃口醤油 2	
人参 8	きゅうり 12	上白糖 1.5	濃口醤油 3		塩 0.1	
米サラダ油 2	濃口醤油 2.5		米サラダ油 2			
濃口醤油 2.5	米サラダ油 2					
レモンマフィン25g 25					ブルー(2個入)16g(小学校) 16	

※★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。

B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 鶏肉の照り焼き 味噌汁 切干大根のサラダ	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 魚すり身フライ さつま汁 即席漬け	御飯 牛乳 豚キムチ 醤油フレンチ 冷凍みかん	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	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						
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) 黒パン50g(3・4年生) 黒パン60g(5・6年生)	63 78 94	御飯	67	御飯	67	コッペパン40g(1・2年生) コッペパン50g(3・4年生) コッペパン60g(5・6年生)	57 72 85	麦御飯	76.8
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	コッペパン40g(1・2年生) コッペパン50g(3・4年生) コッペパン60g(5・6年生)	57 72 85	ひじき	3.5
	★鶏もも切身(酒漬)60g	60	牛乳(200ml)	206	魚すり身フライ50g	50	豚肩肉	30	乳飲料コーヒー	200	ごぼう	4
	米油	1	カップグラタン(かぼちゃ)40g	40	米油	6	豚もも肉	25	フランクフルト40g	40	人参	8
	濃口醤油	2.7	アルファベットマカロニ	5	木綿豆腐	30	白菜キムチ	25	米油	0.5	にんにく (冷凍)さやいんげん	0.5 4
	本みりん	1.2	白菜	20	洗い里芋	20	玉ねぎ	30	鶏もも挽肉	25	豆板醤	0.1
	清酒	0.5	人参	12	人参	10	にら	5	濃口醤油	4.5	濃口醤油	4.5
	上白糖	0.5	人参	12	大根	12	人参	8	上白糖	2.5	上白糖	2.5
	水	3.5	人参	12	板こんにやく	10	にんにく	0.2	ごま油	0.8	ごま油	0.8
根生姜	0.2	玉ねぎ	15	鶏もも肉皮なし	5	米油	0.4	バラベーコン	8	水	15	
じゃが芋	20	ポークウィンナー(カット)	10	鶏胸肉皮なし	5	清酒	2	じゃが芋	20	牛乳(200ml)	206	
玉ねぎ	8	バラベーコン	3	油揚げ	5	上白糖	1	玉ねぎ	30	卵の花コロッケ60g	60	
油揚げ	6	(冷凍)グリーンピース	3	長ねぎ	5	塩	0.5	人参	10	米油	7	
木綿豆腐	20	濃口醤油	1	白味噌	14	白こしょう	0.03	(冷凍)クリームコーン	15	中濃ソース(ボトル)	5	
乾燥カットわかめ	0.5	塩	0.7	白味噌	14	白いりごま	0.8	牛乳	10	もやし	30	
白味噌	12	白こしょう	0.03	煮干しパック	2	ごま油	0.5	ホイルコーン	30	きゅうり	10	
かつお削り節パック(だし用)	1	鶏がらスープの素	0.2	キャベツ	45	キャベツ	40	ホワイトルウ	8	人参	5	
煮干しパック	2	鶏がら	5	きゅうり	10	きゅうり	10	脱脂粉乳	3	人参	5	
切干大根	6	キャベツ	35	濃口醤油	1.2	人参	6	粉チーズ	2	人参	5	
きゅうり	10	きゅうり	10	塩	0.1	米サラダ油	2.5	塩	0.5	人参	5	
人参	8	人参	8	(冷凍)みかん	75	濃口醤油	2.5	白こしょう	0.03	人参	5	
米サラダ油	2	コーンクリームドレッシング(ボトル)	5					米油	0.5	濃口醤油	2	
濃口醤油	3.3							キャベツ	40	米サラダ油	2	
								きゅうり	10	バックかつお削り節	0.4	
								人参	6	巨峰(2粒袋)(小学校)	20	
								玉ねぎドレッシング(ボトル)	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。

B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	味噌ラーメン 牛乳 春巻き きゅうりのサラダ	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 鮭の塩焼き 肉じゃが コーンサラダ	★肉丼(御飯) 牛乳 和風フレンチ	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	御飯 牛乳 麻婆豆腐 野菜サラダ						
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)						
	中華麺(1・2・3年生)	154	御飯	67	御飯	67	御飯	67	御飯	67		
	中華麺(4・5・6年生)	198				★豚もも肉(酒漬)	30	麦御飯	76.8			
	もやし	15	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	★豚肩肉(酒漬)	30	豚もも肉	15	牛乳(200ml)	206
	長ねぎ	10				玉ねぎ	45	じゃが芋	35			
	人参	5	鶏もも肉皮なし角切り(酒生姜にんにく漬)	45	★銀鮭切身(甘塩)50g	50	白滝	30	玉ねぎ	40	木綿豆腐	100
	豚肩挽肉	4	馬鈴薯澱粉	8	米油	1	人参	10	人参	15	長ねぎ	10
	豚もも挽肉	4	米油	8			(冷凍)ほうれん草	10	粉チーズ	3	たけのこ	10
	ホールコーン	10	トマトケチャップ	5	じゃが芋	45	根生姜	0.5	ウスターソース	2	豚もも挽肉	10
	根生姜	0.5	本みりん	2	玉ねぎ	30	本みりん	1	トマトケチャップ	2	豚肩挽肉	10
	にんにく	0.2	濃口醤油	2	突こんにやく	20	上白糖	2.5	ハヤシルウ	17	人参	7
	上白糖	0.8	上白糖	1.5	(冷凍)さやいんげん	10	濃口醤油	8.5	プロセスチーズ(ダイス状)	2	にら	5
	濃口醤油	3.2	豆板醤	0.02	人参	15			白こしょう	0.03	根生姜	0.5
	中華用スープストック	0.5	水	2	豚もも肉	10	牛乳(200ml)	206	米油	1	にんにく	0.2
	白こしょう	0.03	白いりごま	1	豚肩肉	10					米油	1
	赤味噌	14			濃口醤油	6	ひじき	0.5	牛乳(200ml)	206	赤味噌	5
	白すりごま	1	人参	10	上白糖	2.7	キャベツ	35			濃口醤油	2.1
	ごま油	0.3	チンゲンサイ	12	水	25	きゅうり	10	キャベツ	30	上白糖	1.5
	鶏がら	4	豆腐ミートボール	30			人参	7	きゅうり	10	中華用スープストック	0.5
			春雨	5	キャベツ	40	米サラダ油	2.5	人参	5	馬鈴薯澱粉	1.5
牛乳(200ml)	206	濃口醤油	2	きゅうり	10	濃口醤油	3.3	乾燥カットわかめ	0.6	豆板醤	0.3	
春巻50g	50	清酒	1	ホールコーン	10			濃口醤油	2.5	ごま油	0.3	
米油	6	塩	0.7	米サラダ油	2			米サラダ油	1.2	水	20	
		中華用スープストック	0.7	濃口醤油	3.3							
		鶏がら	5					シークワサーゼリー50g	50	キャベツ	30	
キャベツ	20									きゅうり	10	
きゅうり	25	もやし	50							人参	5	
人参	8	きゅうり	12							ホールコーン	10	
和風ドレッシング(ボトル)	5	人参	8							塩	0.1	
		米サラダ油	2							白こしょう	0.01	
		濃口醤油	2.5							マヨネーズ(チューブ)	7.5	

※★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。

B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 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	クロワッサン 牛乳 チリコンカン フルーツポンチ	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	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 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						
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)					
	御飯	67	クロワッサン60g(1・2年生) クロワッサン40g(3・4年生) クロワッサン50g(5・6年生)	60 80 100	地粉うどん(1・2・3年生) 地粉うどん(4・5・6年生)	168 216	御飯	67	御飯	67	
	牛乳(200ml)	206		鶏もも肉 長ねぎ 油揚げ 人参	10 10 7 5	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206		
	さば切身(酒漬)50g 米油 にんにく 長ねぎ 根生姜 すだち果汁 濃口醤油 本みりん 水 馬鈴薯澱粉	50 1 0.1 2 0.25 0.3 2 1.8 3.2 0.13	牛乳(200ml)	206	大豆 豚もも挽肉 豚肩挽肉 玉ねぎ 人参 にんにく 米油 トマトケチャップ ウスターソース スープストック	20 13 13 30 8 0.1 1 16 2 0.5	野菜入り肉団子25g	50	鶏もも切身(酒生姜漬)澱粉付50g 米油 玉ねぎ 上白糖 米酢 濃口醤油 七味唐辛子 水 パックタルタルソース(卵抜き)8g	50 7 6 1.5 2 2 0.02 1.5 8	
	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	大豆 豚もも挽肉 豚肩挽肉 玉ねぎ 人参 にんにく 米油 トマトケチャップ ウスターソース スープストック チリパウダー パプリカ 白こしょう 水	20 13 13 30 8 0.1 1 16 2 0.5 0.25 0.2 0.03 20	濃口醤油 白味噌 白ねりごま 白すりごま 煮干しパック かつお削り節パック(だし用) 塩	2.1 13 4 2 1 2 0.05	木綿豆腐 (冷凍)液卵 玉ねぎ 鶏もも肉皮なし 鶏胸肉皮なし 人参 長ねぎ 米油 濃口醤油 塩	30 15 12 5 5 7 5 1.1 6.5 0.3	豚肩肉 豚もも肉 (冷蔵)さつま芋 (冷凍)豆腐 長ねぎ 根生姜 突こんにやく 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 12 11 1.5 1.2	
	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	ミックスフルーツ カットはちみつレモンゼリー ナタデココ オレンジジュース(濃縮還元)	45 15 10 25	煮干しパック かつお削り節パック(だし用)	2 1	キャベツ 人参 きゅうり 乾燥きくらげ 中華ドレッシング(ボトル)	28 6 10 0.4 5		キャベツ きゅうり 人参 ごま油 塩 濃口醤油	40 12 5 0.2 0.2 1.1
	おはぎ50g	50									

※★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。  
 ※/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。