

Aブロック(小学校)

## 令和 8 年度 6 月分 献立

日	6月1日 (月)	6月2日 (火)	6月3日 (水)	6月4日 (木)	6月5日 (金)	6月8日 (月)								
献立名	麦御飯 牛乳 鶏肉のごま照り焼き 味噌汁 おかひじきのサラダ	御飯 牛乳 大豆とごぼうのメンチカツ 切干大根の五目煮 変わり和え	もやしラーメン 牛乳 揚げ餃子(2) 野菜サラダ	御飯 牛乳 さんまの梅煮 高野煮 コーンサラダ	わかめ麦御飯 牛乳 鶏肉の唐揚げ(2) 大根の味噌汁 お浸し シークワサータルト	麦御飯 牛乳 あじ磯辺フライ キャベツと豚肉のごまスープ 酢の物								
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)	(g)	(g)	(g)	(g)								
	麦御飯	57	御飯	67	中華麺70g(1・2・3年生) 中華麺80g(4・5・6年生)	154 176	御飯	67	わかめ麦御飯	57	麦御飯	57		
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	豚肩肉 豚もも肉	10 10	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206		
	鶏もも切身(酒漬)60g 米油 濃口醤油 本みりん 清酒 上白糖 白いりごま 黒いりごま 水 馬鈴薯澱粉	60 1 2 0.5 0.5 0.5 0.6 0.2 4 0.1	大豆とごぼうのメンチカツ40g 米油	40 5	もやし 人参 にら 根生姜 米油 塩 濃口醤油 白こしょう 中華用スープストック 鶏から	30 10 6 0.5 0.5 0.5 8.5 0.03 0.5 7	さんまの梅煮40g	40	鶏もも切身皮なし(酒醤油にんにく漬)25g 馬鈴薯澱粉 米油	50 5 7	あじ磯辺フライ50g 米油 中濃ソース(ボトル)	50 6 5		
	じゃが芋 長ねぎ 油揚げ 乾燥カットわかめ (冷凍)豆腐 白味噌 かつお削り節パック(だし用) 煮干しパック	25 7 6 0.5 20 11 1 2.5	切干大根 人参 生竹輪 豚肩肉 豚もも肉 干椎茸スライス 米油 濃口醤油 上白糖 本みりん 水	8 10 12 6 6 0.5 1 6 2 1 30	牛乳(200ml)	206	大根 ごぼう 人参 板こんにゃく 鶏胸肉 鶏もも肉 高野豆腐 (冷凍)さやいんげん 濃口醤油 上白糖 本みりん 水	30 7 12 12 5 5 4.5 3 6 2 1 15	木綿豆腐 大根 人参 鶏胸肉 長ねぎ 白味噌 煮干しパック かつお削り節パック(だし用)	18 12 5 5 10 12 2 1	キャベツ ほうれん草 もやし 濃口醤油 パックかつお削り節	25 15 20 3.3 0.4	豚もも肉 シヨルダーベーコン キャベツ 玉ねぎ 人参 長ねぎ 人参 白味噌 にんにく 根生姜 白ねりごま 白すりごま ごま油 清酒 うすくち醤油 塩 白こしょう 鶏からスープの素	15 5 25 30 10 8 0.3 0.3 0.5 1 1 0.5 1.5 0.7 0.03 0.5
	おかひじき キャベツ きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油	7 30 10 7 2 3	もやし ホールコーン きゅうり 人参 ごま油 濃口醤油 米サラダ油 米酢 パックかつお削り節	30 15 12 5 0.2 2.2 2 2 0.4	餃子27g 米油	54 6	キャベツ ホールコーン 人参 きゅうり 人参 濃口醤油 米サラダ油	40 12 5 12 12 2.5 2	シークワサータルト30g	30			きゅうり 春雨 乾燥カットわかめ 米酢 濃口醤油 上白糖 塩	10 5 0.5 3 3 1.2 0.1

※★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・麺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 8 年度 6 月分 献立

日	6月9日 (火)		6月10日 (水)		6月11日 (木)		6月12日 (金)		6月15日 (月)		6月16日 (火)	
献立名	ツイストパン 牛乳 チリコンカン マカロニサラダ		御飯 乳飲料コーヒー チキンメンチカツ 豚汁 切干大根のサラダ 冷凍みかん		★肉丼(御飯) 牛乳 和風フレンチ		★御飯 牛乳 さばの塩焼き 肉じゃが もやしの和え物		御飯 牛乳 麻婆豆腐 小松菜とごぼうのサラダ		セルフハンバーガー (こどもパン・照り焼きハンバーグ) 牛乳 コーンチャウダー フレンチサラダ	
		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	ツイストパン40g(1・2年生)	61	御飯	67	御飯	84.8	御飯	67	御飯	67	子供パン40g(1・2年生)	59
	ツイストパン50g(3・4年生)	76			★豚もも肉(酒漬)	30					子供パン50g(3・4年生)	74
	ツイストパン60g(5・6年生)	92	乳飲料コーヒー	200	★豚肩肉(酒漬)	30	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	子供パン60g(5・6年生)	89
	牛乳(200ml)	206	チキンメンチカツ50g	50	玉ねぎ	45	★さばの文化干し50g	50	木綿豆腐	100	バーガー用ハンバーグ60g	60
	大豆	20	米油	6	白滝	30	米油	1	長ねぎ	10	米油	1
	豚もも挽肉	13	中濃ソース(ボトル)	5	人参	10			たけのこ	10	濃口醤油	2.5
	豚肩挽肉	13			(冷凍)ほうれん草	10	じゃが芋	45	豚もも挽肉	10	上白糖	1.5
	玉ねぎ	30	木綿豆腐	20	根生姜	0.5	玉ねぎ	30	豚肩挽肉	10	本みりん	1
	人参	8	じゃが芋	22	本みりん	1	突こんにやく	20	人参	7	馬鈴薯澱粉	0.2
	にんにく	0.1	人参	13	濃口醤油	8.5	(冷凍)さやいんげん	10	にら	5	水	5
	米油	1	豚肩肉	7	牛乳(200ml)	206	人参	15	根生姜	0.5	牛乳(200ml)	206
	トマトケチャップ	16	豚もも肉	7	ひじき	0.5	豚もも肉	10	にんにく	0.2		
	ウスターソース	2	ごぼう	8	キャベツ	35	豚肩肉	10	米油	1		
	スープストック	0.5	油揚げ	5	きゅうり	10	濃口醤油	6	赤味噌	5	じゃが芋	30
	チリパウダー	0.25	板こんにやく	6	さやうり	7	上白糖	2.7	濃口醤油	2.1	玉ねぎ	30
	パプリカ	0.2	長ねぎ	3	人参	7	水	25	上白糖	1.5	人参	10
	白こしょう	0.03	根生姜	0.7	米サラダ油	2.5	もやし	45	中華用スープストック	0.5	(冷凍)クリームコーン	15
	水	20	米油	0.5	濃口醤油	3.3	きゅうり	10	馬鈴薯澱粉	1.5	ホールコーン	10
			白味噌	11			人参	8	豆板醤	0.3	牛乳	30
							米サラダ油	1.5	ごま油	0.3	ホワイトルウ	7
						濃口醤油	2.7	水	20	脱脂粉乳	3	
						米酢	1.5			粉チーズ	2	
						上白糖	0.3	小松菜	30	塩	0.4	
						塩	0.12	(冷蔵)ごぼう	12	白こしょう	0.03	
								人参	5	米油	0.5	
								ホールコーン	5			
								濃口醤油	1	キャベツ	40	
								マヨネーズ(チューブ)	7.5	きゅうり	10	
										人参	8	
										フレンチドレッシング(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・麺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 8 年度 6 月分 献立

日	6月17日 (水)	6月18日 (木)	6月19日 (金)	6月22日 (月)	6月23日 (火)	6月24日 (水)						
献立名	白ごま鶏うどん 牛乳 卵の花コロッケ キャベツのサラダ	カレーライス(麦御飯) 牛乳 中華風即席漬け ドライブルー	御飯 牛乳 野菜入り肉団子(2) 呉汁 変わり浸し	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 即席漬け	ソイ丼(麦御飯) 牛乳 春雨サラダ さくらんぼ	麦御飯 牛乳 太刀魚フライ 豆腐団子と春雨のスープ 千草和え						
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)						
	地粉うどん70g(1・2・3年生)	168	麦御飯	76.8	御飯	67	御飯	67	麦御飯	76.8	麦御飯	57
	地粉うどん80g(4・5・6年生)	192	じゃが芋	35	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	大豆	15	大豆	15
	鶏もも肉	10	玉ねぎ	40	野菜入り肉団子25g	50	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60	豚もも挽肉	18	豚もも挽肉	18
	長ねぎ	10	人参	15	大豆	7	米油	7	豚肩挽肉	18	豚肩挽肉	18
	油揚げ	10	豚肩肉	15	大根	15	ごぼう	32	シオルダーベーコン	8	シオルダーベーコン	8
	人参	5	にんにく	0.2	板こんにゃく	12	豚もも肉	10	小松菜	20	小松菜	20
	濃口醤油	2.1	米油	1	ごぼう	10	豚肩肉	10	人参	5	人参	5
	白味噌	13	カレールー	15	長ねぎ	10	板こんにゃく	12	米油	0.5	米油	0.5
	白ねりごま	4	粉チーズ	3	人参	10	人参	12	水	15	水	15
白すりごま	2	プロセスチーズ(ダイス状)	3	油揚げ	5	(冷凍)さやいんげん	8	濃口醤油	3	濃口醤油	3	
煮干しパック	1	トマトケチャップ	2	白味噌	11	根生姜	0.8	上白糖	1.5	上白糖	1.5	
かつお削り節パック(だし用)	2	ウスターソース	2	煮干しパック	2	米油	1	本みりん	3	本みりん	3	
塩	0.05	ガラムマサラ	0.07	キャベツ	20	清酒	3	カレールー	5	カレールー	5	
牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	ほうれん草	12	上白糖	2	塩	0.05	塩	0.05	
卵の花コロッケ60g	60	キャベツ	40	人参	8	濃口醤油	5	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	
米油	7	きゅうり	12	もやし	25	水	17	キャベツ	30	キャベツ	30	
キャベツ	35	人参	5	濃口醤油	3	キャベツ	35	きゅうり	8	きゅうり	8	
きゅうり	10	ごま油	0.2	米サラダ油	1	きゅうり	10	人参	5	人参	5	
ホールコーン	8	濃口醤油	1.1	ごま油	0.2	人参	8	春雨	3	春雨	3	
米サラダ油	1.5	ブルー(2個入)16g	16			濃口醤油	1	米サラダ油	2.5	米サラダ油	2.5	
濃口醤油	2.5					塩	0.11	米酢	2	米酢	2	
						塩	0.11	濃口醤油	2	濃口醤油	2	
						上白糖	0.11	塩	0.1	塩	0.1	
								上白糖	0.2	上白糖	0.2	
								さくらんぼ(2粒袋)	11	さくらんぼ(2粒袋)	11	

※★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・麺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 8 年度 6 月分 献立

日	6月25日 (木)	6月26日 (金)	6月29日 (月)	6月30日 (火)										
献立名	ホットドッグ (コッパパンスライス・ フランクフルトのケチャップソース) 牛乳 パンネのクリーム煮 コールスロー	★御飯 牛乳 豚肉の甘辛焼き じゅんさい汁 醤油フレンチ	麦御飯 牛乳 いわしフライ 芋団子汁 小松菜とえのきのナムル	かてめし(麦御飯) 牛乳 豚肉とさつま芋の揚げ和え 枝豆サラダ ピーチゼリー										
材 料 名 及 び 分 量 (一 人 分 の グ ラ ム 数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)								
	コッパパンスライス40g(1・2年生) コッパパンスライス50g(3・4年生) コッパパンスライス60g(5・6年生) フランクフルト40g 米油 トマトケチャップ ウスターソース 水	57 72 85 40 0.5 6 2.5 1	御飯 牛乳(200ml) ★豚ロース切身(酒漬)50g 米油 濃口醤油 上白糖 にんにく 水	67 206 50 1 3.2 1.2 0.2 2	麦御飯 牛乳(200ml) いわしフライ40g 米油 中濃ソース(ボトル) 芋もち 鶏もも肉 ごぼう 人参 大根 長ねぎ 米油 清酒 濃口醤油 塩 かつお削り節パック(だし用)	57 206 40 5 5 25 10 5 10 20 10 0.5 1 5 0.4 2	麦御飯 油揚げ 高野豆腐(拍子木切り) 人参 (冷凍)さやいんげん ごぼう 糸昆布 かんぴょう 干椎茸スライス 上白糖 濃口醤油 清酒 水 牛乳(200ml) 豚肩肉角切(酒漬) 馬鈴薯澱粉 (冷蔵)さつま芋 米油 濃口醤油 上白糖 本みりん 清酒 白いりごま 水	57 5 3 12 7 10 0.4 2 1 2.5 5 1 15 206 30 4.5 30 7 3.2 2.4 1 1 0.8 4						
	牛乳(200ml)	206	人参 本みりん うすくち醤油 煮干しパック かつお削り節パック(だし用)	10 10 5 2	人参 本みりん うすくち醤油 煮干しパック かつお削り節パック(だし用)	10 0.5 8 2 0.5	人参 本みりん 清酒 濃口醤油 塩 かつお削り節パック(だし用)	10 0.5 1 5 0.4 2	人参 本みりん 清酒 濃口醤油 塩 かつお削り節パック(だし用)	10 0.5 1 5 0.4 2	人参 本みりん 清酒 濃口醤油 塩 かつお削り節パック(だし用)	10 0.5 1 5 0.4 2		
	玉ねぎ じゃが芋 人参 パンネ 鶏胸肉 (冷凍)グリーンピース 米油 ホワイトルウ 脱脂粉乳 粉チーズ 塩 白こしょう	30 30 10 10 16 3 1 6 5 2 0.2 0.03	じゅんさい水煮 木綿豆腐 鶏もも肉 干椎茸スライス 人参 長ねぎ 本みりん うすくち醤油 煮干しパック かつお削り節パック(だし用)	15 20 8 0.7 10 7 0.5 8 2 0.5	小松菜 キャベツ 人参 (冷蔵)えのきたけ 濃口醤油 ごま油 塩 白こしょう	25 15 8 8 2 1.3 0.1 0.01	小松菜 キャベツ 人参 (冷蔵)枝豆(むき実) ホールコーン 塩 白こしょう マヨネーズ(チューブ) ピーチゼリー40g(小学校)	25 15 8 8 2 1.3 0.1 0.01 35 5 8 12 0.1 0.02 7.5 40	小松菜 キャベツ 人参 (冷蔵)枝豆(むき実) ホールコーン 塩 白こしょう マヨネーズ(チューブ) ピーチゼリー40g(小学校)	25 15 8 8 2 1.3 0.1 0.01 35 5 8 12 0.1 0.02 7.5 40	小松菜 キャベツ 人参 (冷蔵)枝豆(むき実) ホールコーン 塩 白こしょう マヨネーズ(チューブ) ピーチゼリー40g(小学校)	25 15 8 8 2 1.3 0.1 0.01 35 5 8 12 0.1 0.02 7.5 40	小松菜 キャベツ 人参 (冷蔵)枝豆(むき実) ホールコーン 塩 白こしょう マヨネーズ(チューブ) ピーチゼリー40g(小学校)	25 15 8 8 2 1.3 0.1 0.01 35 5 8 12 0.1 0.02 7.5 40
	キャベツ 人参 米サラダ油 上白糖 塩 りんご酢	45 8 2 0.8 0.2 2	キャベツ きゅうり ホールコーン 人参 米サラダ油 濃口醤油	35 10 8 7 2 3.3										

※★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・麺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。