

B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	御飯 牛乳 さんまの梅煮 高野煮 コーンサラダ	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 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	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	白ごま鶏うどん 牛乳 卵の花コロッケ キャバツのサラダ	カレーライス(麦御飯) 牛乳 中華風即席漬け ドライプルーン	
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	
	御飯	67	コッパパンスライス40g(1・2年生) 57 コッパパンスライス50g(3・4年生) 72	御飯	67	麦御飯	57
	牛乳(200ml)	206	コッパパンスライス60g(5・6年生) 85 フランクフルト40g 40	乳飲料コーヒー	200	牛乳(200ml)	206
	さんまの梅煮40g	40	米油 0.5 トマトケチャップ 6 ウスターソース 2.5 水 1	チキンメンチカツ50g 50 米油 6 中濃ソース(ボトル) 5	太刀魚フライ50g 50 米油 6 中濃ソース(ボトル) 5	地粉うどん70g(1・2・3年生) 168 地粉うどん80g(4・5・6年生) 192 鶏もも肉 10 長ねぎ 10 油揚げ 10 人参 5 濃口醤油 2.1 白味噌 13	麦御飯 76.8 じゃが芋 35 玉ねぎ 40 人参 15 豚もも肉 15 豚肩肉 15 にんにく 0.2 米油 1
	大根 30 ごぼう 7 人参 12 板こんにゃく 12 鶏胸肉 5 鶏もも肉 5 高野豆腐 4.5 (冷凍)さやいんげん 3 濃口醤油 6 上白糖 2 本みりん 1 水 15	30 30 10 10 16 3 1 6 10 10 16 3 1 6 5 2 0.2 0.03	木綿豆腐 20 じゃが芋 22 人参 13 豚肩肉 7 豚もも肉 7 ごぼう 8 油揚げ 5 板こんにゃく 6 長ねぎ 3 根生姜 0.7 米油 0.5 白味噌 11	人参 10 チンゲンサイ 12 豆腐ミートボール 30 春雨 5 濃口醤油 2 清酒 1 塩 0.7 中華用スープストック 0.7 鶏がら 5	人参 10 チンゲンサイ 12 豆腐ミートボール 30 春雨 5 濃口醤油 2 清酒 1 塩 0.7 中華用スープストック 0.7 鶏がら 5	白味噌 13 白ねりごま 4 白すりごま 2 煮干しパック 1 かつお削り節パック(だし用) 2 塩 0.05 牛乳(200ml) 206 卵の花コロッケ60g 60 米油 7	人参 15 カレールウ 15 粉チーズ 3 プロセスチーズ(ダイス状) 3 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 ガラムマサラ 0.07 牛乳(200ml) 206 キャバツ 40 きゅうり 12 人参 5 ごま油 0.2 塩 0.2 濃口醤油 1.1
	キャバツ 35 ホールコーン 12 人参 5 きゅうり 12 濃口醤油 2.5 米サラダ油 2	45 8 2 0.8 0.2 2	キャバツ 45 人参 8 米サラダ油 2 上白糖 0.8 塩 0.2 りんご酢 2	切干大根 6 きゅうり 10 人参 8 米サラダ油 2 濃口醤油 3.3	キャバツ 25 ほうれん草 20 ホールコーン 8 人参 5 米サラダ油 2 濃口醤油 2.5	キャバツ 35 きゅうり 10 ホールコーン 8 米サラダ油 1.5 濃口醤油 2.5	プルーン(2個入)16g 16
				(冷凍)みかん(小学校) 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・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。

B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	御飯 牛乳 麻婆豆腐 小松菜とごぼうのサラダ		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 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		ツイストパン 牛乳 チリコンカン マカロニサラダ		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		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	
材料名及び分量(一人分のグラム数)	御飯	(g) 67	麦御飯	(g) 57	御飯	(g) 67	ツイストパン40g(1・2年生)	(g) 61	麦御飯	(g) 57	御飯	(g) 67
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	ツイストパン50g(3・4年生)	76	油揚げ	5	牛乳(200ml)	206
	木綿豆腐	100	鶏もも切身(酒漬)60g	60	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60	ツイストパン60g(5・6年生)	92	高野豆腐(拍子木切り)	3	大豆とごぼうのメンチカツ40g	40
	長ねぎ	10	米油	1	米油	7	牛乳(200ml)	206	人参	12	米油	5
	たけのこ	10	濃口醤油	2	ごぼう	32	大豆	20	かてめし(麦御飯)	7	切干大根	8
	豚もも挽肉	10	本みりん	0.5	豚もも肉	10	豚もも挽肉	13	ごぼう	10	人参	10
	豚肩挽肉	10	清酒	0.5	豚肩肉	10	豚肩挽肉	13	糸昆布	0.4	生竹輪	12
	人参	7	上白糖	0.5	板こんにゃく	12	玉ねぎ	30	かんぴょう	2	豚肩肉	6
	にら	5	白いりごま	0.6	人参	12	人参	8	干椎茸スライス	1	豚もも肉	6
	根生姜	0.5	黒いりごま	0.2	(冷凍)さやいんげん	8	にんにく	0.1	上白糖	2.5	干椎茸スライス	0.5
	にんにく	0.2	水	4	根生姜	0.8	米油	1	濃口醤油	5	米油	1
	米油	1	馬鈴薯澱粉	0.1	米油	1	トマトケチャップ	16	清酒	1	水	15
	赤味噌	5	じゃが芋	25	清酒	3	ウスターソース	2	水	15	牛乳(200ml)	206
	濃口醤油	2.1	長ねぎ	7	濃口醤油	5	スープストック	0.5	豚肩肉角切(酒漬)	30	濃口醤油	6
	上白糖	1.5	油揚げ	6	水	17	チリパウダー	0.25	馬鈴薯澱粉	4.5	上白糖	2
中華用スープストック	0.5	乾燥カットわかめ	0.5	キャベツ	35	パブリカ	0.2	(冷蔵)さつま芋	30	本みりん	1	
馬鈴薯澱粉	1.5	(冷凍)豆腐	20	きゅうり	10	白こしょう	0.03	米油	7	水	30	
豆板醤	0.3	白味噌	11	人参	8	フジッリマカロニ	6	濃口醤油	3.2	もやし	30	
ごま油	0.3	かつお削り節パック(だし用)	1	濃口醤油	1	米サラダ油	0.15	上白糖	2.4	ホールコーン	15	
水	20	煮干しパック	2.5	塩	0.11	きゅうり	8	本みりん	1	きゅうり	12	
小松菜	30	おかひじき	7			キャベツ	10	清酒	1	人参	5	
(冷蔵)ごぼう	12	キャベツ	30			人参	10	白いりごま	0.8	ごま油	0.2	
人参	5	きゅうり	10			ホールコーン	5	水	4	濃口醤油	2.2	
ホールコーン	5	人参	7			米サラダ油	2	キャベツ	35	米サラダ油	2	
濃口醤油	1	米サラダ油	2			濃口醤油	2.5	人参	5	米酢	2	
マヨネーズ(チューブ)	7.5	濃口醤油	3			塩	0.1	(冷凍)枝豆(むき実)	8	パックかつお削り節	0.4	
						白こしょう	0.01	ホールコーン	12			
								塩	0.1			
								白こしょう	0.02			
								マヨネーズ(チューブ)	7.5			
								ピーチゼリー40g(小学校)	40			

※★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。

B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	御飯 牛乳 野菜入り肉団子(2) 呉汁 変わり浸し	麦御飯 牛乳 あじ磯辺フライ キャバツと豚肉のごまスープ 酢の物	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	★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 豚肉の甘辛焼き じゅんさい汁 醤油フレンチ	もやしラーメン 牛乳 揚げ餃子(2) 野菜サラダ						
材料名及び分量(一人分のグラム数)	御飯	(g) 67	麦御飯	(g) 57	子供パン40g(1・2年生)	59	御飯	(g) 67	御飯	(g) 67	中華麺70g(1・2・3年生)	154
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	子供パン50g(3・4年生)	74	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	中華麺80g(4・5・6年生)	176
	野菜入り肉団子25g	50	あじ磯辺フライ50g	50	子供パン60g(5・6年生)	89	★さばの文化干し50g	50	★豚ロース切身(酒漬)50g	50	豚肩肉	10
	大豆	7	米油	6	バーガー用ハンバーグ60g	60	米油	1	米油	1	豚もも肉	10
	大根	15	中濃ソース(ボトル)	5	米油	2.5	濃口醤油	3.2	濃口醤油	3.2	もやし	30
	板こんにゃく	12	豚もも肉	15	上白糖	1.5	本みりん	1	上白糖	1.2	人参	10
	ごぼう	10	シヨルダーベーコン	5	本みりん	1	じゃが芋	45	上白糖	1.2	根生姜	0.5
	長ねぎ	10	キャバツ	25	馬鈴薯澱粉	0.2	玉ねぎ	30	にんにく	0.2	米油	0.5
	人参	10	玉ねぎ	30	水	5	突こんにゃく	20	にんにく	0.2	塩	0.5
	油揚げ	5	人参	10	牛乳(200ml)	206	(冷凍)さやいんげん	10	水	2	濃口醤油	8.5
白味噌	11	長ねぎ	8	じゃが芋	30	人参	15	じゅんさい水煮	15	白こしょう	0.03	
煮干しパック	2	にんにく	0.3	玉ねぎ	30	豚もも肉	10	木綿豆腐	20	中華用スープストック	0.5	
キャバツ	20	根生姜	0.3	人参	10	豚肩肉	10	鶏もも肉	8	鶏がら	7	
ほうれん草	12	白ねりごま	0.5	(冷凍)クリームコーン	15	濃口醤油	6	干椎茸スライス	0.7	牛乳(200ml)	206	
人参	8	白すりごま	1	ホールコーン	10	上白糖	2.7	人参	10	餃子27g	54	
もやし	25	ごま油	1	牛乳	30	水	25	長ねぎ	7	米油	6	
濃口醤油	3	清酒	0.5	ホワイトルウ	7	もやし	45	本みりん	0.5	キャバツ	40	
米サラダ油	1	うすくち醤油	1.5	脱脂粉乳	3	きゅうり	10	うすくち醤油	8	きゅうり	10	
ごま油	0.2	塩	0.7	粉チーズ	2	人参	8	煮干しパック	2	人参	9	
		白こしょう	0.03	塩	0.4	米サラダ油	1.5	かつお削り節パック(だし用)	0.5	中華ドレッシング(ボトル)	5	
		鶏がらスープの素	0.5	白こしょう	0.03	濃口醤油	2.7	キャバツ	35			
		きゅうり	10	米油	0.5	米酢	1.5	きゅうり	10			
		春雨	5	キャバツ	40	上白糖	0.3	ホールコーン	8			
		乾燥カットわかめ	0.5	きゅうり	10	塩	0.12	人参	7			
		米酢	3	人参	8			米サラダ油	2			
		濃口醤油	3	フレンチドレッシング(ボトル)	5			濃口醤油	3.3			
		上白糖	1.2									
		塩	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。

B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	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	ソイ丼(麦御飯) 牛乳 春雨サラダ さくらんぼ	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	★肉丼(御飯) 牛乳 和風フレンチ				
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)		
	麦御飯	57	麦御飯	76.8	わかめ麦御飯	57	御飯	84.8
	牛乳(200ml)	206	大豆	15	牛乳(200ml)	206	★豚もも肉(酒漬)	30
	いわしフライ40g	40	豚もも挽肉	18	鶏もも切身皮なし(酒醤油にんにく漬)25g	50	★豚肩肉(酒漬)	30
	米油	5	豚肩挽肉	18	馬鈴薯澱粉	5	玉ねぎ	45
	中濃ソース(ボトル)	5	シオルダーベーコン	8	米油	7	白滝	30
	芋もち	25	小松菜	20	木綿豆腐	18	人参	10
	鶏もも肉	10	人参	5	大根	12	(冷凍)ほうれん草	10
	ごぼう	5	米油	0.5	濃口醤油	12	根生姜	0.5
	人参	10	水	15	本みりん	3	本みりん	1
大根	20	濃口醤油	3	上白糖	1.5	上白糖	2.5	
長ねぎ	10	上白糖	1.5	人参	5	濃口醤油	8.5	
米油	0.5	本みりん	3	長ねぎ	10	牛乳(200ml)	206	
清酒	1	カレールウ	5	白味噌	12	ひじき	0.5	
濃口醤油	5	塩	0.05	煮干しパック	2	キャベツ	35	
塩	0.4	牛乳(200ml)	206	かつお削り節パック(だし用)	1	きゅうり	10	
かつお削り節パック(だし用)	2	キャベツ	30	キャベツ	25	人参	7	
小松菜	25	きゅうり	8	ほうれん草	15	米サラダ油	2.5	
キャベツ	15	人参	5	もやし	20	濃口醤油	3.3	
人参	8	春雨	3	濃口醤油	3.3	パックかつお削り節	0.4	
(冷蔵)えのきたけ	8	米サラダ油	2.5	パックかつお削り節	0.4	シークワサータルト30g	30	
濃口醤油	2	米酢	2					
ごま油	1.3	濃口醤油	2					
塩	0.1	塩	0.1					
白こしょう	0.01	上白糖	0.2					
		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。