

Bブロック(小学校)

令和 8 年度 9 月分 献立

日	9月 2日 (水)		9月 3日 (木)		9月 4日 (金)		9月 7日 (月)		9月 8日 (火)		9月 9日 (水)	
献立名	御飯 牛乳 鶏肉と根菜のひらつくね 豚汁 ごま和え		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		キーマカレー(ナン) 牛乳 クリーミーサラダ パインゼリー		御飯 牛乳 あじ磯辺フライ 鶏肉と野菜のすまし汁 キャベたまサラダ		麦御飯 牛乳 鶏肉のさっぱりすだちソースかけ けんちん汁 千草和え		コッパパンスライス 乳飲料コーヒー フランクフルトのケチャップソース パンネのクリーム煮 海そうサラダ	
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	67	ナン50g(1・2年生)	50	御飯	67	麦御飯	57	コッパパンスライス40g(1・2年生)	57
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	ナン70g(3・4年生)	70	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	コッパパンスライス50g(3・4年生)	72
	鶏肉と根菜のつくね50g	50	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60	ナン100g(5・6年生)	100					コッパパンスライス60g(5・6年生)	85
	木綿豆腐	20	米油	7	ドライパックひよこ豆	20	あじ磯辺フライ50g	50	鶏もも切身(酒漬)60g	60	乳飲料コーヒー	200
	じゃが芋	23			豚肩挽肉	17	米油	6	すだち果汁	1	フランクフルト40g	40
	大根	10	ごぼう	30	豚もも挽肉	17	中濃ソース(ボトル)	5	濃口醤油	2.5	米油	1
	人参	10	豚肩肉	10	玉ねぎ	40	鶏もも肉	10	上白糖	1	トマトケチャップ	6
	豚肩肉	7	板こんにゃく	12	人参	15	鶏胸肉	10	清酒	1	ウスターソース	2.5
	豚もも肉	7	人参	12	にんにく	0.2	大根	15	本みりん	1	水	1
	ごぼう	5	(冷凍)さやいんげん	8	根生姜	0.2	小松菜	10	水	3	玉ねぎ	30
	油揚げ	5	根生姜	0.8	ウスターソース	2	ごぼう	10	馬鈴薯澱粉	0.1	じゃが芋	30
	板こんにゃく	4	米油	1	トマトケチャップ	1	油揚げ	8			人参	10
	長ねぎ	3	清酒	3	カレールウ	15	清酒	0.8	じゃが芋	20	大根	15
	根生姜	0.7	上白糖	2	塩	0.15	うすくち醤油	5.5	人参	10	ペンネ	10
	米油	0.5	濃口醤油	5	米油	1	濃口醤油	1	ごぼう	7	鶏もも肉	12
	白味噌	11	水	17	ガラムマサラ	0.06	かつお削り節パック(だし用)	1.7	長ねぎ	5	鶏胸肉	12
	キャベツ	30	乾燥カットわかめ	0.5	クミン	0.01			木綿豆腐	25	米油	1
	(冷凍)ほうれん草	15	大根	30	牛乳(200ml)	206	キャベツ	30	板こんにゃく	10	ホワイトルウ	6
	もやし	10	人参	10	キャベツ	35	玉ねぎ	15	油揚げ	5	脱脂粉乳	5
	人参	5	きゅうり	8	きゅうり	10	きゅうり	10	米油	0.4	粉チーズ	2
	白ねりごま	2.5	米サラダ油	2	人参	8	ホールコーン	10	濃口醤油	7	塩	0.2
	上白糖	1.5	濃口醤油	2	コーンクリームドレッシング(ボトル)	5	和風ドレッシング(ボトル)	5	塩	0.1	白こしょう	0.03
	濃口醤油	3	塩	0.1	パインゼリー50g	50			煮干しパック	2	キャベツ	25
									かつお削り節パック(だし用)	0.5	きゅうり	12
											人参	7
									キャベツ	25	乾燥カットわかめ	0.6
									(冷凍)ほうれん草	20	糸寒天	6
									人参	5	中華ドレッシング(ボトル)	5
									濃口醤油	2.4		
									米サラダ油	1.6		

※★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。

日	9月10日 (木)		9月11日 (金)		9月14日 (月)		9月15日 (火)		9月16日 (水)		9月17日 (木)	
献立名	★肉丼(御飯) 牛乳 切干大根のサラダ ドライプルーン		味噌ラーメン 牛乳 揚げ餃子(2) きゅうりのサラダ 巨峰		御飯 牛乳 卵の花コロッケ かみなり汁 変わり浸し 冷凍みかん		★御飯 牛乳 豚肉の生姜焼き 味噌汁 コーンサラダ		★御飯 牛乳 さばの塩焼き 肉じゃが 和風フレンチ		御飯 牛乳 ヤンニョムチキン とうがん汁 マカロニサラダ	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	84.8	中華麺70g(1・2・3年生)	154	御飯	67	御飯	67	御飯	67	御飯	67
	★豚もも肉(酒漬)	30	中華麺80g(4・5・6年生)	176								
	★豚肩肉(酒漬)	30	もやし	15	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	玉ねぎ	45	長ねぎ	10								
	白滝	30	人参	5	卵の花コロッケ60g	60	★豚ロース切身(酒漬)50g	50	★さばの文化干し50g	50	鶏もも肉皮なし角切(酒生姜にんにく漬)	45
	人参	10	豚肩挽肉	4	米油	7	米油	1	米油	1	馬鈴薯澱粉	8
	(冷凍)ほうれん草	10	豚もも挽肉	4	中濃ソース(ボトル)	5	根生姜	0.6			米油	8
	根生姜	0.5	ホールコーン	10			濃口醤油	2.5	じゃが芋	45	トマトケチャップ	5
	本みりん	1	根生姜	0.5	木綿豆腐	30	本みりん	1.2	玉ねぎ	30	本みりん	2
	上白糖	2.5	にんにく	0.2	(冷凍)液卵	15	水	4.5	突こんにやく	20	濃口醤油	2
	濃口醤油	8.5	上白糖	0.8	玉ねぎ	12			(冷凍)さやいんげん	10	上白糖	1.5
			濃口醤油	3.2	鶏もも肉皮なし	5	じゃが芋	20	人参	15	豆板醤	0.02
	牛乳(200ml)	206	中華用スープストック	0.5	鶏胸肉皮なし	5	玉ねぎ	8	豚もも肉	10	水	3
			白こしょう	0.03	人参	7	油揚げ	6	豚肩肉	10		
	切干大根	6	赤味噌	14	水菜	4	木綿豆腐	20	濃口醤油	6	とうがん	20
	きゅうり	10	白すりごま	1	米油	1	乾燥カットわかめ	0.5	上白糖	2.7	人参	8
	人参	8	ごま油	0.3	濃口醤油	6.5	白味噌	12	水	25	糸みつば	3
	米サラダ油	2	鶏がら	4	塩	0.3	かつお削り節パック(だし用)	1			豚肩肉	10
	濃口醤油	3.3			煮干しパック	2	煮干しパック	2	ひじき	0.5	なると	5
	★プルーン(2個入)16g	16	牛乳(200ml)	206	かつお削り節パック(だし用)	1			キャベツ	35	干椎茸スライス	0.6
			餃子27g	54	キャベツ	20	きゅうり	10	きゅうり	10	うすくち醤油	8
			米油	6	(冷凍)ほうれん草	10	ホールコーン	10	人参	7	かつお削り節パック(だし用)	2
					人参	8	米サラダ油	2	米サラダ油	2.5		
			キャベツ	20	もやし	30	濃口醤油	3.3	濃口醤油	3.3	フジッリマカロニ	6
			きゅうり	25	濃口醤油	3					米サラダ油	0.15
			人参	8	米サラダ油	1					きゅうり	8
			米サラダ油	2	ごま油	0.2					キャベツ	10
			濃口醤油	2.5							人参	10
					(冷凍)みかん	70					ホールコーン	5
			巨峰(2粒袋)	20							米サラダ油	2
											濃口醤油	2.5
											塩	0.1
											白こしょう	0.01

※★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 9 月分 献立

日	9月18日 (金)		9月24日 (木)		9月25日 (金)		9月28日 (月)		9月29日 (火)		9月30日 (水)	
献立名	白ごま鶏うどん 牛乳 大豆とごぼうのメンチカツ お浸し		御飯 牛乳 なす入り麻婆豆腐 ポテトサラダ 月見団子		ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 醤油フレンチ		御飯 牛乳 魚すり身フライ 五目金平 小松菜とえのきのナムル		御飯 牛乳 照り焼きハンバーグ 高野煮 もやしのサラダ		麦御飯 牛乳 豚肉とさつま芋の揚げ和え 呉汁 茎わかめのサラダ	
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	御飯	67	麦御飯	76.8	御飯	67	御飯	67	麦御飯	57
	地粉うどん80g(4・5・6年生)	192			豚もも肉	15						
	鶏もも肉	13	牛乳(200ml)	206	豚肩肉	15	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	長ねぎ	13			じゃが芋	35						
	油揚げ	10	木綿豆腐	60	玉ねぎ	40	魚すり身フライ50g	50	ハンバーグ50g	50	豚肩肉角切(酒漬)	30
	人参	5	なす	20	人参	15	米油	6	米油	1	馬鈴薯澱粉	4.5
	濃口醤油	2.1	たけのこ	15	粉チーズ	3			濃口醤油	3	(冷蔵)さつま芋	30
	白味噌	13	豚もも挽肉	16	ウスターソース	2	ごぼう	20	上白糖	1.5	米油	7
	白ねりごま	4	豚肩挽肉	16	トマトケチャップ	2	人参	10	本みりん	1	濃口醤油	3.2
	白すりごま	2	人参	10	ハヤシルウ	17	突こんにゃく	25	馬鈴薯澱粉	0.2	上白糖	2.4
	煮干しパック	1	にら	5	プロセスチーズ(ダイス状)	2	(冷蔵)さやいんげん	4	水	4	本みりん	1
	かつお削り節パック(だし用)	2	根生姜	0.3	白こしょう	0.03	鶏胸肉	12			清酒	1
	塩	0.05	にんにく	0.2	米油	1	鶏もも肉	12	大根	30	水	4
			米油	1			米油	1	ごぼう	7		
	牛乳(200ml)	206	赤味噌	5	牛乳(200ml)	206	濃口醤油	4.5	人参	12	大豆	7
			濃口醤油	2.1			上白糖	2	板こんにゃく	12	大根	15
	大豆とごぼうのメンチカツ60g	60	上白糖	1.5	キャベツ	40	水	5	鶏胸肉	5	板こんにゃく	12
	米油	7	中華用スープストック	0.5	きゅうり	10			鶏もも肉	5	ごぼう	10
			馬鈴薯澱粉	1.5	人参	6	小松菜	25	高野豆腐	4.5	長ねぎ	10
	キャベツ	35	豆板醤	0.1	米サラダ油	2.5	人参	15	(冷蔵)さやいんげん	3	人参	10
	(冷蔵)ほうれん草	20	ごま油	0.3	濃口醤油	2.5	(冷蔵)えのきたけ	8	濃口醤油	6	油揚げ	5
	人参	5	水	20			濃口醤油	9	上白糖	2	白味噌	11
	濃口醤油	2.5	(冷蔵)じゃが芋	30			ごま油	2	本みりん	1	煮干しパック	2
	パックかつお削り節	0.4	人参	8			塩	1.3	水	15		
			きゅうり	10			白こしょう	0.01			キャベツ	30
			玉ねぎ	12					もやし	50	きゅうり	10
			塩	0.15					きゅうり	12	人参	5
			白こしょう	0.03					人参	8	(冷蔵)茎わかめ	5
			マヨネーズ(チューブ)	7.5					米サラダ油	2	濃口醤油	1
									濃口醤油	2.5	塩	0.1
			月見団子30g	30							白こしょう	0.01
											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・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。