

## 令和8年度 学童保育室給食献立表

日	7月23日 (木) 7月31日 (金)	7月24日 (金) 8月 3日 (月)	7月27日 (月) 8月 4日 (火)	7月28日 (火) 8月 5日 (水)	7月29日 (水) 8月 6日 (木)	7月30日 (木) 8月 7日 (金)
献立名	カレーミートサンド(フォカッチャ) ポトフ オレンジ	ご飯 ひじきの佃煮 野菜入り肉団子(2) 豚汁 冷凍パイナップル	ホットドッグ(コッパンスライス) ABCスープ ピーチゼリー	米粉のカレーライス(御飯) ほうれん草とコーンのソテー 冷凍りんご 味付け小いわし	スパゲッティミートソース 乳飲料コーヒー グラタン 冷凍みかん	おかめ丼(御飯) 蒸しじゃが芋 冷凍りんご
	スプーン		スプーン	スプーン		
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	(冷凍)フォカッチャ70g 70 豚肩挽肉 20 豚もも挽肉 20 玉ねぎ 20 人参 20 根生姜 0.7 トマトケチャップ 10 ウスターソース 5 塩 0.2 カレー粉 0.5 馬鈴薯澱粉 1 米サラダ油 1 粗挽ウインナー(カット) 10 パラベーコン 5 じゃが芋 30 玉ねぎ 30 人参 10 キャベツ 20 大根 20 塩 1 白こしょう 0.03 濃口醤油 0.5 鶏がら 10 水 80 (冷蔵)オレンジ40g 40	精白米 65 ひじきの佃煮8g 8 野菜入り肉団子25g 50 豚もも肉 20 じゃが芋 20 板こんにゃく 5 ごぼう 5 人参 10 大根 10 長ねぎ 3 豆腐 30 根生姜 0.7 米サラダ油 0.5 白味噌 12 (冷凍)パイナップル40g 40	コッパン(たてスライス) 72 フランクフルト50g 50 米サラダ油 0.5 トマトケチャップ 6 ウスターソース 2.5 水 3 アルファベットマカロニ 5 白菜 25 人参 15 玉ねぎ 20 パラベーコン 5 濃口醤油 1.2 塩 0.8 白こしょう 0.05 鶏がら 10 (冷凍)ピーチゼリー60g 60	精白米 75 じゃが芋 35 玉ねぎ 40 人参 15 豚もも肉 15 豚肩肉 15 (冷凍)グリーンピース 3 にんにく 0.2 米サラダ油 1 米粉カレールウ 17 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 キャベツ 10 (冷凍)ほうれん草 15 ホールコーン 20 人参 5 パラベーコン 8 塩 0.3 白こしょう 0.01 米サラダ油 0.5 (冷凍)りんご40g 40 味付け小いわし(ごまなし)5g 5	スパゲティ 25 豚もも挽肉 20 豚肩挽肉 20 玉ねぎ 30 人参 10 マッシュルームスライス 10 にんにく 0.3 粉チーズ 2 米サラダ油 0.5 トマトケチャップ 20 トマト(カット) 3 ウスターソース 2 塩 0.4 白こしょう 0.03 乳飲料コーヒー 200 カップグラタン(豆乳ソース)40g 40 (冷凍)みかん75g 75	精白米 65 玉ねぎ 45 白滝 28 豚もも肉(酒生姜漬) 28 豚肩肉(酒生姜漬) 28 (冷凍)ほうれん草 10 人参 13 車麩 6.5 濃口醤油 11 上白糖 5 本みりん 1 水 20 じゃが芋(蒸しじゃがいも用) 70 塩 0.7 (冷凍)りんご40g 40