

令和7年6月分 原材料献立表

2日(月)			3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		
献立名	ごはん		コッペパン	D-1	ごはん		コッペパン	D-1	コッペパン	D-1	
	厚揚げの煮物 焼きししゃも こまつなのお浸し		コーンスープ 豆腐ハンバーグ イタリアンサラダ		豚じゃが 鶏肉のから揚げ きゅうりとわかめの酢の物 味付けじゃこ		ポークビーンズ オムレツ キャベツとコーンのサラダ		八宝菜 春巻き ごぼうの中華炒め		
明細	カット厚揚げ	A-15	ベーコン	A-21	豚肉		豚肉		豚肉		
	豚肉		じゃがいも		じゃがいも		大豆水煮	C-43	はくさい		
	たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		じゃがいも		にんじん		
	にんじん		クリームコーン	B-26	にんじん		たまねぎ		たけのこ	A-52	
	白ねぎ		ホールコーン	B-25	突きこんにゃく	A-12	にんじん		チンゲンサイ		
	しょうが		豚骨	A-23	けずり節	C-2	トマト缶	B-16	干しいたけ	A-27	
	けずり節	C-2	牛乳		濃口しょうゆ	B-1	トマトピューレ	B-11	しょうが		
	濃口しょうゆ	B-1	生クリーム	A-25	淡口しょうゆ	B-2	にんにく		豚骨	A-23	
	淡口しょうゆ	B-2	チーズ	A-24	さとう	B-3	豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1	
	でんぷん	B-22	ポタージュルウ	B-23	みりん	B-8	ケチャップ	B-10	淡口しょうゆ	B-2	
	さとう	B-3	焙煎小麦粉	A-2	酒	B-7	ウスターソース	A-4	でんぷん	B-22	
	みりん	B-8	バター	A-3	米サラダ油		濃厚ソース	A-5	酒	B-7	
	酒	B-7	塩	B-4	ゆで塩	B-4	ワイン	B-9	ごま油	B-17	
	米サラダ油		ワイン	B-9			塩	B-4	塩	B-4	
			こしょう	B-5	鶏肉		こしょう	B-5	こしょう	B-5	
			ローリエ	A-6	りんごピューレ	A-45	米サラダ油		米サラダ油		
	お	からふとししゃも	C-40			しょうが		濃口しょうゆ	B-1		
		米サラダ油		豆腐ハンバーグ	C-13	でんぷん	B-22	さとう	B-3	春巻き	C-52
よび分量	キャベツ		ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1	ローリエ	A-6	油		
	こまつな		ウスターソース	A-4	さとう	B-3					
	にんじん		濃厚ソース	A-5	油		ブレーンオムレツ	C-51	焼き豚	A-22	
	けずり節	C-2	さとう	B-3					ごぼう		
	濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-22	わかめ	A-29	米粉のハヤシルウ	A-42	にんじん		
	淡口しょうゆ	B-2	米サラダ油		きゅうり		濃厚ソース	A-5	濃口しょうゆ	B-1	
	みりん	B-8			にんじん		さとう	B-3	さとう	B-3	
	ゆで塩	B-4	キャベツ		けずり節	C-2	米サラダ油		酢	B-6	
			きゅうり		淡口しょうゆ	B-2	でんぷん	B-22	ごま油	B-17	
			にんじん		酢	B-6			酒	B-7	
			ゆで塩	B-4	さとう	B-3	キャベツ		トウバンジャン	C-7	
			卓上イタリアンドレッシング	A-32	ゆで塩	B-4	ホールコーン	B-25	米サラダ油		
							にんじん				
					味付けじゃこ	A-48	卓上マヨネーズタイプ ドレッシング	A-37			
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。										
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。										
	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性あります。										
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。										

令和7年6月分 原材料献立表

	9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)	
献立名	ごはん		黒糖コッペ	D-7	ごはん		コッペパン	D-1	炊き込みごはん	
	沢煮椀 キャベツつくねのピリ辛あん チンゲンサイのごま酢和え ヨーグルト		春雨スープ 豚からの甘酢ソース 中華和え		わかめのみそ汁 さばの塩焼き いろどり野菜		野菜たっぷりスープ チキンボールのケチャップソース アスパラソテー		かやくごはん まぐろカツ はくさいのゆず和え	
明細	豚肉		焼き豚	A-22	カット豆腐	A-17	豚肉		米	
	だいこん		春雨	A-8	油揚げ	A-16	キャベツ		もち米	
お	にんじん		はくさい		わかめ	A-29	たまねぎ		鶏肉	
	ごぼう		チンゲンサイ		たまねぎ		にんじん		にんじん	
よ	たけのこ	A-52	にんじん		にんじん		豚骨	A-23	ごぼう	
	けずり節	C-2	たけのこ	A-52	けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1	突きこんにやく	A-12
び	濃口しょうゆ	B-1	しょうが		白みそ	A-19	淡口しょうゆ	B-2	干しいたけ	A-27
	淡口しょうゆ	B-2	豚骨	A-23	赤みそ	A-14	ワイン	B-9	けずり節	C-2
分	みりん	B-8	濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1
	酒	B-7	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	こしょう	B-5	淡口しょうゆ	B-2
量	酢	B-6	酒	B-7			米サラダ油		みりん	B-8
	塩	B-4	ごま油	B-17	さば		セロリ		酒	B-7
	米サラダ油		塩	B-4	塩	B-4	ローリエ	A-6	酢	B-6
			こしょう	B-5					塩	B-4
	キャベツつくね	C-53							ゆで塩	B-4
			豚肉		キャベツ		チキンボール	C-12		
	けずり節	C-2	でんぷん	B-22	赤ピーマン				まぐろカツ	C-37
	濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	カットさやいんげん					
	みりん	B-8	塩	B-4	にんじん		たまねぎ		油	
	さとう	B-3	こしょう	B-5	バター	A-3	ケチャップ	B-10		
	でんぷん	B-22	さとう	B-3	塩	B-4	ウスターソース	A-4	はくさい	
	テンメンジャン	A-41	酢	B-6	こしょう	B-5	濃厚ソース	A-5	にんじん	
	チリパウダー	A-40	濃口しょうゆ	B-1			さとう	B-3	けずり節	C-2
			ケチャップ	B-10			でんぷん	B-22	淡口しょうゆ	B-2
	白ごま	B-20	でんぷん	B-22			油		さとう	B-3
	キャベツ		油						ゆず汁	A-44
	チンゲンサイ						にんじん			
	けずり節	C-2	きゅうり				グリーンアスパラガス			
	淡口しょうゆ	B-2	サラダこんにやく	A-11			ホールコーン	B-25		
	酢	B-6	にんじん				塩	B-4		
	さとう	B-3	淡口しょうゆ	B-2			こしょう	B-5		
	ゆで塩	B-4	酢	B-6			米サラダ油			
			さとう	B-3			ゆで塩	B-4		
	ヨーグルト	A-51	ごま油	B-17						
			ゆで塩	B-4						
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。									
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。									
	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。									
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。									

令和7年6月分 原材料献立表

留 意 事 項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。
	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。

令和7年6月分 原材料献立表

	23日(月)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)	
献立名	ごはん		コッペパン	D-1	アップルコッペ	D-11	炊き込みごはん		コッペパン	D-1
	豚汁 だし巻きたまご こぎつねごはん 揚げそらまめ		トマト煮 フランクフルト キャベツのカレーソー アセロラゼリー<中>		ジュリアンスープ ローストチキン ごまドレサラダ		コシヤリ フィラハバネー トマトソース フライドオニオン (ケース食缶)		米粉のポークシチュー お魚ナゲット フレンチサラダ	
明細および分量	豚肉	A-12	鶏肉	B-16	豚肉	A-23	米	C-25	豚肉	B-11
	だいこん		じゃがいも		じゃがいも		もち米		じゃがいも	
	突きこんにやく		たまねぎ		たまねぎ		ひよこ豆		たまねぎ	
	にんじん		にんじん		にんじん		鶏骨		にんじん	
	青ねぎ		トマト缶		豚骨		オリーブ油		トマトピューレ	
	ごぼう		トマトピューレ		濃口しょうゆ		塩		セロリ	
	けずり節		にんにく		淡口しょうゆ		ローリエ		豚骨	
	白みそ		豚骨		ワイン				米粉のハヤシルウ	
	赤みそ		ケチャップ		塩		鶏肉		ケチャップ	
	酒		ウスターソース		こしょう		たまねぎ		ウスターソース	
	米サラダ油	濃厚ソース	米サラダ油	トマトピューレ	濃厚ソース					
	濃口しょうゆ	ワイン	セロリ	パン粉	ワイン					
	ゆで塩	塩	ローリエ	小麦粉	塩					
		こしょう		塩	こしょう					
	だし巻きたまご	C-11	米サラダ油	B-9	鶏肉	B-5	こしょう	米サラダ油		
	米サラダ油	濃口しょうゆ	にんにく		油		濃口しょうゆ			
		さとう	ワイン				ローリエ	A-6		
		セロリ	塩		米粉のマカロニ		C-42			
	油揚げ	A-16	ローリエ		こしょう		たまねぎ	お魚ナゲット	C-15	
	にんじん				濃口しょうゆ		トマト缶			
干しいたけ	A-27	チキンフランクフルト	みりん		トマトピューレ		油			
けずり節	C-2	ケチャップ	さとう		にんにく					
濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	でんぷん		塩		キャベツ			
さとう	B-3	濃厚ソース	米サラダ油		黒こしょう		きゅうり			
酒	B-7	さとう		クミン	にんじん					
みりん	B-8	でんぷん	キャベツ	コリアンダー	ゆで塩	B-4				
量	揚げそらまめ	A-49	キャベツ	ホールコーン	B-25	米サラダ油	C-49	卓上フレンチドレッシング	A-36	
			にんじん	卓上ごまドレッシング	A-33	米粉	A-1			
			塩			フライドオニオン	C-50			
			カレー粉							
留意事項			こしょう							
			米サラダ油							
			アセロラゼリー・冷凍	C-18						
			<中学生のみ>							
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。									
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。									
	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。									
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。									

令和7年6月分 原材料献立表

	30日(月)								
献立名	コッペパン	D-1							
	マーボー豆腐 揚げぎょうざ もやしのナムル								
明細および分量	冷凍豆腐	A-20							
	豚肉								
	青ねぎ								
	たけのこ	A-52							
	干しいたけ	A-27							
	しょうが								
	にんにく								
	豚骨	A-23							
	濃口しょうゆ	B-1							
	でんぷん	B-22							
	赤みそ	A-14							
	さとう	B-3							
	テンメンジャン	A-41							
	ごま油	B-17							
	酒	B-7							
	塩	B-4							
	チリパウダー	A-40							
	こしょう	B-5							
	米サラダ油								
	ぎょうざ	C-9							
	油								
	もやし								
	きゅうり								
	にんじん								
	淡口しょうゆ	B-2							
	さとう	B-3							
酢	B-6								
ゆで塩	B-4								
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。								
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。								
	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性あります。								
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。								