

令和8年6月分 原材料献立表

	1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5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		ごはん	
	豆腐のすまし汁 鶏肉のから揚げ チンゲンサイのお浸し 昆布とけずり節のふりかけ		野菜たっぷりスープ 豆腐ハンバーグ ジャーマンポテト		豚じゃが あじのから揚げ甘辛あん はくさいのゆず和え		米粉のポークビーンズシチュー チキンフランクフルト キャベツのカレーソテー		中華丼 揚げシューマイ こんにゃくの中華和え ヨーグルト	
明細	冷凍豆腐 C-23		豚肉		豚肉		大豆水煮 C-8		豚肉	
	だいこん		キャベツ		じゃがいも		豚肉		はくさい	
お	にんじん		たまねぎ		たまねぎ		じゃがいも		にんじん	
	青ねぎ		にんじん		にんじん		たまねぎ		チンゲンサイ	
よ	えのきたけ		ホールコーン		突きこんにゃく A-8		にんじん		たけのこ A-39	
	けずり節(ふりかけ) C-38		豚骨		けずり節 C-5		トマトピューレ B-11		干しいたけ	
び	だし昆布		濃口しょうゆ B-1		濃口しょうゆ B-1		豚骨		しょうが	
	濃口しょうゆ B-1		淡口しょうゆ B-2		淡口しょうゆ B-2		米粉のハヤシルウ A-33		豚骨	
分	淡口しょうゆ B-2		ワイン B-9		さとう B-3		ケチャップ B-10		濃口しょうゆ B-1	
	みりん B-8		塩 B-4		酒 B-7		ウスターソース A-2		淡口しょうゆ B-2	
量	酒 B-7		こしょう B-5		みりん B-8		濃厚ソース A-3		でんぷん B-20	
	塩 B-4		米サラダ油		米サラダ油		ワイン B-9		酒 B-7	
量			セロリ		ゆで塩 B-4		塩 B-4		ごま油 B-16	
			ローリエ				こしょう B-5		さとう B-3	
量	鶏肉		豆腐ハンバーグ C-14		あじ		米サラダ油 B-1		塩 B-4	
	りんごピューレ		ケチャップ B-10		でんぷん B-20		濃口しょうゆ B-1		ローリエ	
量	しょうが		ウスターソース A-2		塩 B-4		チキンフランクフルト C-2		シューマイ C-26	
	濃口しょうゆ B-1		濃厚ソース A-3		たまねぎ		ケチャップ B-10		油	
量	さとう B-3		さとう B-3		けずり節 C-5		ウスターソース A-2			
	でんぷん B-20		でんぷん B-20		濃口しょうゆ B-1		濃厚ソース A-3			
量	米粉		米サラダ油		みりん B-8		さとう B-3		わかめ	
	油				さとう B-3		でんぷん B-20		きゅうり	
量	キャベツ		ベーコン A-16		でんぷん				サラダこんにゃく A-7	
	チンゲンサイ		じゃがいも		油		豚肉		淡口しょうゆ B-2	
量	にんじん		たまねぎ				キャベツ		さとう B-3	
	けずり節(ふりかけ) C-38		塩 B-4		はくさい		にんじん		酢 B-6	
量	濃口しょうゆ B-1		ワイン B-9		にんじん		ワイン B-9		米サラダ油	
	淡口しょうゆ B-2		こしょう B-5		けずり節 C-5		塩 B-4		こしょう B-5	
量	みりん B-8		米サラダ油		淡口しょうゆ B-2		カレー粉 B-12		塩 B-4	
	ゆで塩 B-4				さとう B-3		こしょう B-5		ゆで塩 B-4	
量					ゆず汁		米サラダ油			
	けずり節(ふりかけ) C-38								ヨーグルト A-38	
量	だし昆布									
	白ごま B-19									
量	濃口しょうゆ B-1									
	さとう B-3									
量	みりん B-8									
	酒 B-7									

**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8年6月分 原材料献立表

		8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
献立名	ごはん		炊き込みごはん		ごはん		ベビーコッペ	D-2	ごはん		
	豚すき 焼きししゃも ごぼうサラダ 揚げそらまめ		チャーハン 春巻き もやしのサラダ		厚揚げとじゃがいものみそ汁 和風ハンバーグ れんこんのきんぴら		ちゃんぽん(汁) 豚からのレモンソース ラーメン(めん) メープルジャム		米粉のポークカレー 豚ヒレカツ アスパラサラダ		
明細	カット焼き豆腐	A-12	米		冷凍厚揚げ	C-41	豚肉		豚肉		
	豚肉		もち米		豚肉		かのこいか		じゃがいも		
お	糸こんにゃく	A-6	豚肉		じゃがいも		キャベツ		たまねぎ		
	はくさい		たまねぎ		にんじん		もやし		にんじん		
よ	にんじん		にんじん		青ねぎ		たまねぎ		トマトピューレ	B-11	
	白ねぎ		ホールコーン		けずり節	C-5	にんじん		豚骨		
び	けずり節	C-5	白ねぎ		白みそ	A-13	ホールコーン		米粉のカレールウ	A-21	
	濃口しょうゆ	B-1	にんにく		赤みそ	A-10	しょうが		ケチャップ	B-10	
分	淡口しょうゆ	B-2	しょうが		酒	B-7	豚骨		ウスターソース	A-2	
	さとう	B-3	豚骨		米サラダ油		牛乳		濃厚ソース	A-3	
量	酒	B-7	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9	
	みりん	B-8	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4	
量	米サラダ油		酒	B-7	ポークチキンバーグ	C-16	酒	B-7	カレー粉	B-12	
	からふとししゃも		塩	B-4	けずり節	C-5	塩	B-4	こしょう	B-5	
量	米サラダ油		こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1	こしょう	B-5	米サラダ油		
	白ごま	B-19	米サラダ油		みりん	B-8	米サラダ油		濃口しょうゆ	B-1	
量	ごぼう		春巻き	C-43	さとう	B-3	豚肉		ローリエ		
	にんじん		油		でんぷん	B-20	酒	B-7	豚ヒレカツ	C-44	
量	けずり節	C-5	油		牛肉		塩	B-4	油		
	淡口しょうゆ	B-2	もやし		白ごま	B-19	こしょう	B-5	キャベツ		
量	酢	B-6	きゅうり		突きこんにゃく	A-8	でんぷん	B-20	グリーンアスパラガス		
	さとう	B-3	にんじん		れんこん		淡口しょうゆ	B-2	にんじん		
量	卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-27	ゆで塩	B-4	にんじん		さとう	B-3	ゆで塩	B-4	
	揚げそらまめ	A-36	卓上中華ドレッシング	A-25	けずり節	C-5	レモン汁		卓上ごまドレッシング	A-23	
量					濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-20			
					淡口しょうゆ	B-2	油				
量					みりん	B-8					
					さとう	B-3	冷凍中華麺	C-40			
量					酢	B-6	米サラダ油				
					ごま油	B-16					
量					酒	B-7	メープルジャム	C-19			
					チリパウダー	A-30					
量					ゆで塩	B-4					
							揚げパン用 (小5のみ)				
量							ベビーコッペ	D-2			
							グラニュー糖	C-24			
量							油				

**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8年6月分 原材料献立表

	15日(月)		16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)	
献立名	ごはん		コッペパン D-1		ごはん		さつまいもコッペ D-13		ごはん	
	豆腐とくずきりの煮物 キャベツつくねのピリ辛あん きゅうりとわかめの酢の物 野菜ゼリー		トマト煮 オムレツ ひじきとウインナーのソテー		ピリ辛スープ のりチキン マカロニサラダ		レタスのスープ ポテトのマヨドレ焼き ポークチャップ		豚汁 まぐろカツ チンゲンサイの煮浸し アセロラゼリー	
明細	カット豆腐 A-14		チキンボール C-13		カット豆腐 A-14		豚肉		カット豆腐 A-14	
	鶏肉 A-4		じゃがいも		豚肉		たまねぎ		豚肉	
および分量	くずきり A-4		たまねぎ		はくさい		にんじん		だいこん	
	たまねぎ		にんじん		たまねぎ		レタス		突きこんにやく A-8	
量	にんじん		トマト缶 A-20		にんじん		ホールコーン		にんじん	
	青ねぎ		トマトピューレ B-11		にら		豚骨		ごぼう	
量	けずり節 C-5		にんにく		しょうが		濃口しょうゆ B-1		青ねぎ	
	濃口しょうゆ B-1		豚骨		豚骨		淡口しょうゆ B-2		けずり節 C-5	
量	淡口しょうゆ B-2		ケチャップ B-10		赤みそ A-10		ワイン B-9		白みそ A-13	
	さとう B-3		ウスターソース A-2		酒 B-7		塩 B-4		赤みそ A-10	
量	みりん B-8		濃厚ソース A-3		トウバンジャン A-32		こしょう B-5		酒 B-7	
	酒 B-7		ワイン B-9		さとう B-3		米サラダ油 B-5		酢 B-6	
量	キャベツつくね C-45		塩 B-4		塩 B-4		セロリ		米サラダ油	
	けずり節 C-5		こしょう B-5		こしょう B-5		ローリエ		濃口しょうゆ B-1	
量	濃口しょうゆ B-1		米サラダ油 B-1		米サラダ油		ウインナー・1cm C-3		ゆで塩 B-4	
	みりん B-8		さとう B-3		鶏肉		フライドポテト C-15		まぐろカツ C-34	
量	さとう B-3		セロリ		きざみ焼きのり		マヨネーズタイプドレッシング A-29		濃厚ソース A-3	
	でんぷん B-20		ローリエ		しょうが		塩 B-4		ウスターソース A-2	
量	トウバンジャン A-32		プレーンオムレツ C-10		濃口しょうゆ B-1		こしょう B-5		さとう B-3	
	わかめ		米粉のハヤシルウ A-33		さとう B-3		豚肉		でんぷん B-20	
量	きゅうり		濃厚ソース A-3		でんぷん B-20		たまねぎ		油	
	にんじん		ケチャップ B-10		米粉		にんじん		豚肉	
量	けずり節 C-5		さとう B-3		油		ケチャップ B-10		はくさい	
	淡口しょうゆ B-2		米サラダ油		サラダマカロニ C-39		ワイン B-9		チンゲンサイ	
量	酢 B-6		ウインナー・1cm C-3		きゅうり		ウスターソース A-2		にんじん	
	さとう B-3		ひじき		にんじん		濃厚ソース A-3		けずり節 C-5	
量	ゆで塩 B-4		ホールコーン		ホールコーン		さとう B-3		濃口しょうゆ B-1	
	野菜ゼリー・冷蔵 C-37		にんじん		酢 B-6		塩 B-4		淡口しょうゆ B-2	
量			みりん B-8		さとう B-3		こしょう B-5		みりん B-8	
			濃口しょうゆ B-1		米サラダ油		米サラダ油		酒 B-7	
量			ごま油 B-16		ゆで塩 B-4				さとう B-3	
			こしょう B-5		卓上マヨネーズタイプドレッシング A-27				米サラダ油	
量			米サラダ油						アセロラゼリー・冷凍 C-20	
			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。									
留意事項	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8年6月分 原材料献立表

	29日(月)		30日(火)					
献立名	ごはん		コッペパン	D-1				
	マーボー丼 肉団子の甘辛あん 糸こんにゃくの和え物		クリームスープ 白身魚のカリカリフライ カラフルゼリー					
明細 分量	カット豆腐	A-14	豚肉					
	豚肉		じゃがいも					
	青ねぎ		たまねぎ					
	たけのこ	A-39	にんじん					
	干しいたけ		ホールコーン					
	しょうが		豚骨					
	にんにく		牛乳					
	豚骨		生クリーム	A-19				
	赤みそ	A-10	チーズ	A-18				
	濃口しょうゆ	B-1	焙煎小麦粉					
	でんぷん	B-20	バター	A-1				
	酒	B-7	ポタージュルウ	B-21				
	さとう	B-3	ワイン	B-9				
	テンメンジャン	A-31	塩	B-4				
	ごま油	B-16	こしょう	B-5				
	塩	B-4	米サラダ油					
	チリパウダー	A-30	ローリエ					
	こしょう	B-5	白身魚のカリカリフライ	C-46				
	米サラダ油							
	よび分量	チキンボール	C-13	油				
	たまねぎ							
	濃口しょうゆ	B-1	りんごカットゼリー	C-36				
	みりん	B-8	野菜カットゼリー	A-37				
	さとう	B-3						
	でんぷん	B-20						
	油							
	糸こんにゃく	A-6						
	キャベツ							
	にんじん							
	淡口しょうゆ	B-2						
	酢	B-6						
	さとう	B-3						
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。							