

令和8年10月分 原材料献立表

1日(木)			2日(金)		5日(月)		6日(火)		7日(水)		
献立名	コッペパン	D-1	ごはん		ごはん		炊き込みごはん		ごはん		
	米粉のカレースープ		さつまいものみそ汁		わかめスープ		ケチャップライス		豚すき		
	ポテトのマヨドレ焼き		鶏からのおろしたまねぎソース		春巻き		オムレツ		いわしのカリカリフライ		
	フレンチサラダ		はくさいのゆず和え		ピリ辛きのこごはん		ごまドレサラダ ヨーグルト		きゅうりとわかめの酢の物 昆布ふりかけ<中>		
明細	豚肉		カット豆腐	A-14	焼き豚	A-17	米		カット焼き豆腐	A-12	
	じゃがいも		豚肉		わかめ		もち米		豚肉		
	たまねぎ		さつまいも		春雨	A-5	ウインナー・1cm	C-3	糸こんにゃく	A-6	
	にんじん		にんじん		たまねぎ		たまねぎ		はくさい		
	トマト缶	A-20	青ねぎ		チンゲンサイ		にんじん		にんじん		
	豚骨		けずり節	C-5	にんじん		トマトピューレ	B-11	白ねぎ		
	米粉のカレールウ	A-21	白みそ	A-13	しょうが		ピーマン		けずり節	C-5	
	ウスターソース	A-2	赤みそ	A-10	豚骨		豚骨		濃口しょうゆ	B-1	
	ケチャップ	B-10	酒	B-7	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	淡口しょうゆ	B-2	
	濃厚ソース	A-3	米サラダ油		淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-2	さとう	B-3	
	ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	濃厚ソース	A-3	みりん	B-8	
	塩	B-4			塩	B-4	塩	B-4	酒	B-7	
	カレー粉	B-12	鶏肉		こしょう	B-5	ワイン	B-9	米サラダ油		
	こしょう	B-5	しょうが		米サラダ油		こしょう	B-5			
	米サラダ油		酒	B-7			米サラダ油		いわしのカリカリフライ	C-65	
	濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4	春巻き	C-43	セロリ		油		
	ローリエ		こしょう	B-5	油		ローリエ				
	および分量	ウインナー・1cm	C-3	でんぷん	B-20					わかめ	
		フライドポテト	C-15	米粉		豚肉		ブレーンオムレツ	C-10	きゅうり	
		マヨネーズタイプドレッシング	A-29	たまねぎ		白ごま	B-19	ケチャップ	B-10	にんじん	
塩		B-4	けずり節	C-5	にんじん		ウスターソース	A-2	けずり節	C-5	
こしょう		B-5	濃口しょうゆ	B-1	えのきたけ		濃厚ソース	A-3	淡口しょうゆ	B-2	
			みりん	B-8	たけのこ	A-39	さとう	B-3	さとう	B-3	
キャベツ			さとう	B-3	ぶなしめじ		でんぷん	B-20	酢	B-6	
ホールコーン			油	B-20	しょうが		米サラダ油		ゆで塩	B-4	
にんじん					にんにく						
卓上フレンチドレッシング		A-26	はくさい		濃口しょうゆ	B-1	きゅうり		昆布ふりかけ	C-18	
			にんじん		酒	B-7	ホールコーン		<中学生のみ>		
			けずり節	C-5	さとう	B-3	にんじん	B-4			
		淡口しょうゆ	B-2	みりん	B-8	ゆで塩					
		さとう	B-3	トウバンジャン	A-32	卓上ごまドレッシング	A-23				
		ゆず汁		米サラダ油		ヨーグルト	A-38				

令和8年10月分 原材料献立表

	8日(木)		9日(金)		13日(火)		14日(水)		15日(木)	
献立名	さつまいもコッペ	D-13	ごはん		炊き込みごはん		ごはん		アップルコッペ	D-11
	ジュリアンスープ かぼちゃコロッケ ごぼうサラダ		沢煮椀 鶏肉のから揚げ こまつなのおひたし		さつまいもごはん 豆腐ハンバーグの和風あん キャベツとツナの炒め物 野菜ゼリー		中華スープ 肉団子の酢豚風 中華和え 揚げそらまめ		米粉のクリームスープ さけフライ イタリアンサラダ	
明細および分量	豚肉		豚肉		米		豚肉		ベーコン	A-16
	じゃがいも		だいこん		もち米		はくさい		じゃがいも	
	たまねぎ		にんじん		さつまいも		にんじん		たまねぎ	
	にんじん		ごぼう		だし昆布		チンゲンサイ		にんじん	
	豚骨		たけのこ	A-39	酒	B-7	干しいたけ		豚骨	
	濃口しょうゆ	B-1	けずり節	C-5	塩	B-4	しょうが		米粉のホワイトルウ	A-34
	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	米サラダ油		豚骨		ワイン	B-9
	ワイン	B-9	淡口しょうゆ	B-2			濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4
	塩	B-4	みりん	B-8	豆腐ハンバーグ	C-14	淡口しょうゆ	B-2	ローリエ	
	こしょう	B-5	酒	B-7	たまねぎ		酒	B-7		
	米サラダ油		酢	B-6	けずり節	C-5	ごま油	B-16	さけフライ	C-64
	セロリ		塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4	油	
	ローリエ		米サラダ油		みりん	B-8	こしょう	B-5		
	かぼちゃコロッケ	C-11	鶏肉		さとう	B-3	米サラダ油		キャベツ	
	油		りんごピューレ		でんぷん	B-20			にんじん	
	白ごま	B-19	しょうが		米サラダ油		チキンボール	C-13	卓上イタリアンドレッシング	A-22
ごぼう		濃口しょうゆ	B-1	まぐろオイル漬け	C-49	たまねぎ				
にんじん		さとう	B-3	キャベツ		にんじん				
けずり節	C-5	でんぷん	B-20	にんじん		ピーマン				
淡口しょうゆ	B-2	米粉		濃口しょうゆ	B-1	しょうが				
酢	B-6	油		米サラダ油		豚骨	B-6			
さとう	B-3			塩	B-4	酢	B-1			
卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-27	はくさい		野菜ゼリー・冷蔵	C-37	濃口しょうゆ	B-3			
		こまつな				さとう	B-20			
		にんじん				でんぷん				
		けずり節	C-5			油				
		みりん	B-8							
		濃口しょうゆ	B-1			わかめ				
		淡口しょうゆ	B-2			きゅうり				
		ゆで塩	B-4			サラダこんにゃく	A-7			
						淡口しょうゆ	B-2			
						さとう	B-3			
						酢	B-6			
						ゆで塩	B-4			
						揚げそらまめ	A-36			
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10月分 原材料献立表

	16日(金)		19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)	
献立名	ごはん		ごはん		炊き込みごはん		ごはん		コッペパン	D-1
	厚揚げの煮物 だし巻きたまご れんこんのきんぴら		じゃがいものみそ汁 鶏ごぼうフライ スタミナ丼		かやくごはん 豚からの甘辛ソース チンゲンサイの煮浸し		ハッシュドポークライス お魚ナゲット カラフルゼリー		野菜たっぷりスープ ハンバーグ ポテトサラダ	
明細および分量	カット厚揚げ	A-11	豚肉		米		豚肉		豚肉	
	豚肉		じゃがいも		もち米		じゃがいも		キャベツ	
	たまねぎ		たまねぎ		油揚げ	A-15	たまねぎ		たまねぎ	
	だいこん		にんじん		突きこんにゃく	A-8	にんじん		にんじん	
	にんじん		青ねぎ		にんじん		トマトピューレ	B-11	ホールコーン	
	白ねぎ		けずり節	C-5	ごぼう		セロリ		豚骨	
	しょうが		白みそ	A-13	干しいたけ		豚骨		濃口しょうゆ	B-1
	けずり節	C-5	赤みそ	A-10	けずり節	C-5	米粉のハヤシルウ	A-33	淡口しょうゆ	B-2
	濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	ワイン	B-9
	淡口しょうゆ	B-2	米サラダ油		淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-2	塩	B-4
	でんぷん	B-20	濃口しょうゆ	B-1	みりん	B-8	濃厚ソース	A-3	こしょう	B-5
	さとう	B-3			酒	B-7	ワイン	B-9	米サラダ油	
	みりん	B-8	鶏ごぼうフライ	C-32	酢	B-6	塩	B-4	セロリ	
	酒	B-7	油		塩	B-4	こしょう	B-5	ローリエ	
	米サラダ油				米サラダ油		米サラダ油			
					ゆで塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	ポークチキンバーグ	C-16
	だし巻きたまご	C-27	たまねぎ				ローリエ		ケチャップ	B-10
	米サラダ油		にんじん		豚肉				ウスターソース	A-2
			しょうが		酒	B-7	お魚ナゲット	C-66	濃厚ソース	A-3
	牛肉		にんにく		塩	B-4			さとう	B-3
白ごま	B-19	濃口しょうゆ	B-1	こしょう	B-5	油		でんぷん	B-20	
突きこんにゃく	A-8	酒	B-7	でんぷん	B-20					
れんこん		さとう	B-3	濃口しょうゆ	B-1	りんごカットゼリー	C-36	じゃがいも		
にんじん		でんぷん	B-20	みりん	B-8	野菜カットゼリー	A-37	にんじん		
けずり節	C-5	塩	B-4	さとう	B-3			塩	B-4	
みりん	B-8	こしょう	B-5	でんぷん	B-20			こしょう	B-5	
濃口しょうゆ	B-1	米サラダ油		油				卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-27	
淡口しょうゆ	B-2									
さとう	B-3			豚肉						
酢	B-6			はくさい						
ごま油	B-16			チンゲンサイ						
酒	B-7			にんじん						
チリパウダー	A-30			けずり節	C-5					
米サラダ油				濃口しょうゆ	B-1					
ゆで塩	B-4			淡口しょうゆ	B-2					
				みりん	B-8					
				酒	B-7					
				さとう	B-3					
				米サラダ油						
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10月分 原材料献立表

23日(金)			26日(月)			27日(火)		28日(水)		29日(木)	
献立名	ごはん		ごはん		黒糖コッペ	D-7	ごはん		ベビーコッペ	D-2	
	マーボー丼 中華ポテト 糸こんにゃくの和え物		鶏肉とくずきりの煮物 豚からのレモンソース ひじきサラダ		やっちゃんのミネストローネ 米粉のささみフライ ブロッコリーのサラダ		ボークカレー チキンフランクフルト キャベツサラダ プリン風デザート		五目ラーメン(汁) 肉団子の甘辛あん 中華麺 メープルジャム		
明細および分量	カット豆腐	A-14	鶏肉		大豆水煮	C-8	豚肉		焼き豚	A-17	
	豚肉		じゃがいも		ベーコン	A-16	じゃがいも		キャベツ		
	青ねぎ		くずきり	A-4	じゃがいも		たまねぎ		もやし		
	たけのこ	A-39	たまねぎ		たまねぎ		にんじん		にんじん		
	干しいたけ		にんじん		キャベツ		豚骨		青ねぎ		
	しょうが		青ねぎ		トマトピューレ	B-11	カレールウ	B-13	ホールコーン		
	にんにく		けずり節	C-5	トマト缶	A-20	ウスターソース	A-2	しょうが		
	豚骨		濃口しょうゆ	B-1	にんじん		ケチャップ	B-10	豚骨		
	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	セロリ		チーズ	A-18	濃口しょうゆ	B-1	
	赤みそ	A-10	さとう	B-3	にんにく		濃厚ソース	A-3	淡口しょうゆ	B-2	
	でんぷん	B-20	みりん	B-8	豚骨		焙煎小麦粉		酒	B-7	
	酒	B-7	酒	B-7	ケチャップ	B-10	バター	A-1	塩	B-4	
	さとう	B-3			濃口しょうゆ	B-1	生クリーム	A-19	ごま油	B-16	
	テンメンジャン	A-31	豚肉		オリーブ油		ワイン	B-9	こしょう	B-5	
	ごま油	B-16	酒	B-7	さとう	B-3	カレー粉	B-12	米サラダ油		
	塩	B-4	塩	B-4	ワイン	B-9	塩	B-4			
	チリパウダー	A-30	こしょう	B-5	塩	B-4	こしょう	B-5	チキンボール	C-13	
	こしょう	B-5	でんぷん	B-20	こしょう	B-5	米サラダ油		たまねぎ		
	米サラダ油		淡口しょうゆ	B-2	ローリエ		濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	
			さとう	B-3			ローリエ		みりん	B-8	
	カットさつまいも		レモン汁		米粉のささみフライ	C-12			さとう	B-3	
	さとう	B-3	でんぷん	B-20	油		チキンフランクフルト	C-2	でんぷん	B-20	
	濃口しょうゆ	B-1	油				ケチャップ	B-10	油		
	でんぷん	B-20			ブロッコリー		ウスターソース	A-2			
油		ひじき		ホールコーン		濃厚ソース	A-3	冷凍中華麺	C-40		
		えだまめ		ゆで塩	B-4	さとう	B-3	米サラダ油			
糸こんにゃく	A-6	ホールコーン		卓上ごまドレッシング	A-23	でんぷん	B-20				
キャベツ		にんじん						メープルジャム	C-19		
にんじん		けずり節	C-5			キャベツ					
淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2			きゅうり					
さとう	B-3	さとう	B-3			にんじん					
酢	B-6	卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-27			淡口しょうゆ	B-2				
						さとう	B-3				
						酢	B-6				
						米サラダ油					
						こしょう	B-5				
						塩	B-4				
						ゆで塩	B-4				
						プリン風デザート	C-67				
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10月分 原材料献立表

	30日(金)								
献立名	ごはん								
	豆腐のみそ汁								
	さばの塩焼き								
	美月のだいこんサラダ								
明細および分量	カット豆腐	A-14							
	豚肉								
	油揚げ	A-15							
	たまねぎ								
	青ねぎ								
	にんじん								
	けずり節	C-5							
	白みそ	A-13							
	赤みそ	A-10							
	酒	B-7							
	米サラダ油								
	濃口しょうゆ	B-1							
	さば								
	塩	B-4							
	だいこん								
	にんじん								
みずな									
ふり塩									
卓上和風ドレッシング	C-63								
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。								