

## 令和7年度第11回小学校献立専門委員会

日 時： 令和8年2月18日（水）午後3時30分から

場 所： WEB会議

内 容： (1) 開会  
(2) あいさつ  
(3) 議題  
・令和8年度6月分の献立審議  
・盛り付け表の検討  
・ホームページ掲載献立の検討  
・その他  
(4) 閉会

[ 献立一覧表 ]

2026年6月1日 ~ 2026年6月30日  
 予定献立 0: 通常献立

献立委員会 東 2026-02-02 印刷

月日曜	献立名	一人分量	1杯当り	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	加糖量	マグネシウム	鉄	亜鉛	β-カロテン活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維総量	食塩相当量	一人単価	
		g	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g	円	
6月1日	じゅうれい	216.90	315	10.8	3.8	59.2	674	48	48	1.2	1.4	68	0.31	0.08	0	2.1	1.7	108.97	
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88	
	がんす	57.00	144	4.9	7.8	13.0	156	126	9	3.6	0.2	6	0.02	0.01	0	0.5	0.4	66.03	
	小松菜のオイスターソース炒め	61.71	24	0.7	1.1	3.1	107	64	7	1.1	0.1	102	0.03	0.03	8	1.1	0.3	35.10	
	小計	541.61	621	23.2	20.5	85.2	1021	465	85	5.9	2.5	240	0.42	0.35	9	3.7	2.6	274.98	
2日	ツイストパン 30・40	40.00	188	4.3	2.9	37.1	234	7	9	0.3	0.3	0	0.03	0.01	0	1.1	0.6	72.34	
	牛乳	138	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88	
	焼きそば	203.01	234	10.3	3.4	41.6	671	48	30	1.1	0.8	60	0.19	0.19	12	3.1	1.7	92.08	
	ブルーベリー	100.00	92	0.1	0.1	25.8	13	75	1	3.1	0.0	0	0.00	0.21	0	2.6	0.1	96.83	
	小計	549.01	652	21.5	14.2	114.4	1002	357	61	4.5	1.9	124	0.28	0.51	54	6.8	2.6	326.13	
3日	養託ごはん	75.00	237	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	88.36	
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88	
	台湾風の揚げ	81.00	170	7.8	11.2	5.3	294	6	6	0.5	0.0	0	0.04	0.07	0	0.6	0.7	107.44	
	もやしとひき肉の炒め物	72.71	42	3.2	2.5	2.0	190	8	9	0.2	0.4	41	0.08	0.08	2	0.9	0.4	33.20	
	江戸菜のスープ	197.71	19	1.8	0.0	2.9	426	26	4	0.4	76.0	29	0.02	0.03	5	0.4	1.1	34.44	
	小計	632.42	626	23.6	22.1	78.5	995	271	57	2.3	87.7	134	0.43	0.39	8	2.3	2.4	328.32	
4日	タコスライス	217.47	430	18.7	7.5	72.2	493	87	59	2.8	11.9	22	0.46	0.10	4	4.3	1.2	191.88	
	牛乳	138	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88	
	トックスープ	200.50	76	4.5	1.2	11.2	598	17	9	0.2	0.1	68	0.01	0.04	0	0.7	1.5	46.12	
	小計	623.97	644	30.0	16.5	93.3	1175	331	89	3.0	12.8	154	0.53	0.37	6	5.0	2.9	302.88	
5日	子供パン 30~60(1種2り)	50.00	224	5.4	3.6	43.4	293	9	11	0.4	0.4	0	0.03	0.02	0	1.4	0.8	66.03	
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88	
	カレーコロッケ	135.01	255	8.6	9.9	32.4	358	19	27	0.9	0.7	64	0.19	0.04	4	2.5	0.9	83.93	
	ゆでキャベツ	30.00	6	0.4	0.1	1.6	2	13	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	6	0.5	0.0	7.24	
	トマト入リスープ	211.01	24	2.8	0.1	3.4	420	14	7	0.2	0.1	11	0.01	0.01	0	0.8	1.1	35.29	
	小計	632.02	647	24.0	21.5	90.7	1157	282	70	1.6	2.1	77	0.30	0.31	14	5.2	3.0	259.37	
8日	きつね丼	231.95	444	15.5	12.1	68.9	473	112	76	2.5	11.8	59	0.35	0.07	2	1.9	1.1	157.90	
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88	
	卵とレタスのスープ	225.01	93	5.6	5.9	4.2	575	19	8	0.2	0.2	32	0.05	0.02	1	0.5	1.5	50.85	
	小計	662.96	675	27.9	25.9	83.0	1132	358	105	2.7	12.8	155	0.46	0.32	4	2.4	2.8	273.63	
9日	ピピンハ風焼き込みごはん	256.02	360	11.4	6.5	63.1	655	44	42	1.4	1.8	82	0.42	0.09	1	1.5	1.7	106.59	
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88	
	焼餃子	44.00	125	2.6	8.7	8.1	195	9	7	0.2	0.3	30	0.04	0.02	2	0.5	0.5	42.36	
	切り干し大根サラダ	22.00	31	0.6	1.2	5.1	9	23	9	0.1	0.1	30	0.01	0.01	0	0.4	0.4	31.26	
	小計	528.02	654	21.4	24.2	86.2	943	303	79	1.7	3.0	177	0.53	0.35	5	3.1	2.8	245.09	
10日	バターコッペパン 30・40	50.00	273	5.5	8.6	44.0	332	13	12	0.4	0.4	0	0.04	0.02	0	1.4	0.9	73.06	
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88	
	たらのまヨコナガマ焼	79.11	156	9.9	12.1	2.5	277	86	13	0.1	0.6	34	0.01	0.06	0	0.4	0.7	106.78	
	こんにやくサラダ	53.00	24	0.7	1.2	3.0	149	9	4	0.1	0.1	5	0.01	0.02	1	0.7	0.4	21.77	
	ミネストローネ	227.71	81	4.3	1.6	13.3	472	18	18	0.3	0.3	94	0.10	0.03	5	1.7	1.2	47.26	
	小計	615.82	672	27.2	31.3	72.7	1314	353	68	0.9	2.3	199	0.22	0.36	7	4.2	3.4	313.75	
11日	養託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	88.36	
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88	
	鶏肉の玉葱ソース	107.51	218	10.1	14.4	10.0	323	8	15	0.4	1.0	19	0.04	0.08	2	0.3	0.8	100.96	
	きんぴらごぼう	52.50	44	1.0	1.3	8.0	237	25	23	0.3	0.2	86	0.02	0.03	0	2.2	0.6	32.67	
	のらぼう菜のみそ汁	190.80	52	3.6	2.1	5.2	490	47	25	0.7	0.5	126	0.01	0.00	6	1.3	1.2	45.28	
	小計	631.81	709	25.5	26.2	91.5	1135	311	101	2.6	13.0	295	0.36	0.36	9	4.2	2.8	332.15	
期間内の合計																			
一日あたりの平均																			
基準値																			
充足率																			

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

[ 献立一覧表 ]

2026年 6月 1日 ~ 2026年 6月30日  
 予定献立 0: 通常献立

献立委員会 東 2026-02-02 印刷

月日曜	献立名	一人分量	1杯時- kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	添加剤	砂糖	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維 総量	食塩相当量	一人単価
6月15日	ドライカレー	260.56	422	18.0	4.6	77.6	497	55	3.1	11.6	0.54	0.11	6	4.4	1.2	222.78
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88
	華風サラダ	64.00	31	1.0	1.6	3.7	235	16	0.2	0.2	0.03	0.03	6	0.9	0.6	22.04
16日	小計	530.56	591	25.8	14.0	81.2	816	298	3.3	12.6	0.63	0.37	13	5.3	2.0	309.70
	牛乳うどん(つけめん)	280.30	313	14.6	2.8	57.4	887	32	0.9	0.7	0.07	0.06	1	2.8	2.2	128.24
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88
17日	水	81.60	157	3.3	7.4	20.0	41	20	0.5	0.3	0.05	0.01	1	1.7	0.1	32.70
	玉ねぎと枝豆のかき揚げ	54.20	17	1.1	0.6	2.1	151	7	0.1	0.1	0.01	0.02	2	0.7	0.4	13.39
	小計	622.10	625	25.8	18.6	89.4	1163	286	1.5	1.9	0.19	0.32	6	5.2	2.9	239.21
18日	木	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	1.2	10.5	0.23	0.02	0	0.4	0.0	88.36
	委託ごはん	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88
	牛乳	217.20	190	13.4	6.5	19.7	684	61	1.9	1.1	0.08	0.10	1	2.3	1.6	126.86
19日	金	23.50	23	0.7	1.7	1.5	377	22	0.4	0.1	0.01	0.00	0	0.9	0.9	20.37
	高菜の油いため	521.70	608	24.9	16.6	89.5	1146	314	3.5	12.5	0.56	0.35	2	3.6	2.7	308.69
	小計	78.10	349	8.3	10.5	56.6	411	21	0.9	0.7	0.04	0.03	0	2.5	1.1	67.83
22日	月	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88
	特約(米粉)	274.21	190	10.6	6.5	22.5	524	155	0.3	0.9	0.08	0.15	10	1.8	1.3	95.54
	小計	58.00	19	0.8	0.1	4.1	162	15	0.1	0.2	0.02	0.02	6	0.9	0.4	20.00
23日	火	616.31	696	26.5	24.9	93.1	1181	418	8.6	2.6	0.20	0.43	17	5.2	3.0	248.25
	ひじきごはん	216.22	323	8.0	4.6	62.6	400	48	1.0	1.2	0.23	0.05	0	2.2	1.0	81.30
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88
24日	水	57.00	180	6.1	13.1	9.2	136	8	0.3	0.3	0.02	0.02	0	0.5	0.4	71.43
	小計	67.31	25	0.7	1.5	2.0	129	34	0.4	0.2	0.02	0.03	5	0.9	0.3	30.03
	小計	546.53	666	21.6	27.0	83.7	749	317	1.7	2.5	0.33	0.33	6	3.6	1.9	247.64
25日	木	80.00	219	6.8	3.7	39.8	302	17	0.6	0.5	0.04	0.03	0	0.0	0.8	97.20
	委託ごはん	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88
	牛乳	18.00	52	3.4	3.9	0.7	232	252	3	0.6	0.00	0.05	0	0.0	0.6	41.04
25日	水	137.91	136	10.9	6.0	12.1	320	53	1.3	1.2	0.17	0.06	2	5.0	0.8	74.84
	小計	63.00	44	0.7	2.3	6.0	179	18	0.1	0.2	0.01	0.03	8	1.1	0.5	24.36
	小計	90.00	41	0.6	0.1	10.8	19	1	0.2	0.1	0.06	0.02	14	0.9	0.0	65.88
25日	木	594.91	630	29.2	23.8	79.3	1118	586	11.0	3.4	0.34	0.42	25	7.0	2.9	388.20
	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	1.2	10.5	0.23	0.02	0	0.4	0.0	88.36
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88
25日	木	92.16	204	13.8	9.2	15.3	275	11	0.6	1.3	0.05	0.10	1	0.7	0.6	64.88
	小計	52.32	66	2.9	1.6	10.2	271	12	0.2	0.2	0.05	0.03	3	0.8	0.6	114.22
	小計	190.70	42	4.4	4.0	52.0	18	29	0.8	0.4	0.06	0.04	1	0.7	1.3	38.82
25日	木	616.18	707	31.9	20.2	97.8	1151	272	9.8	3.2	0.48	0.42	6	2.6	2.7	363.73
	食パン	50.00	208	6.6	3.5	23.6	310	10	0.4	0.4	0.04	0.02	0	1.4	0.8	61.43
	牛乳	15.00	102	1.1	8.9	4.6	10	65	0.4	0.0	0.01	0.01	0	0.6	0.0	17.28
25日	木	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	64.88
	小計	133.71	193	11.2	8.0	19.4	293	155	0.6	1.3	0.06	0.13	1	1.9	0.7	121.56
	小計	53.00	31	0.5	1.8	4.0	147	19	0.1	0.1	0.01	0.02	8	0.8	0.4	21.42
25日	木	197.61	22	1.8	0.3	3.0	395	12	0.6	0.1	0.02	0.02	2	0.9	1.1	24.92
	小計	655.32	694	28.0	30.3	64.5	1239	488	1.6	2.7	0.22	0.43	12	5.6	3.2	311.49
	小計															
期間内の合計																
一日あたりの平均																
基準値																
充足率																

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

[ 献立一覧表 ]

2026年6月1日 ~ 2026年6月30日  
 予定献立 0:通常献立

献立委員会 東 2026-02-02 印刷

月日曜	献立名	一人分量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カリウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンB1 μg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g	一人単価 円
6月26日 金	カレーライス夏 福神漬け 牛乳 シヤキヤキサラダ	334.63 13.00 206.00 53.00	516 19 138 24	18.0 0.3 6.8 0.9	9.4 0.0 7.8 1.2	89.1 4.4 9.9 2.8	653 247 84 1	58 2 227 7	1.9 0.1 0.0 0.1	2.0 0.0 0.8 0.1	0.47 0.01 0.06 0.01	0.10 0.00 0.23 0.02	14 2 1 2	3.8 0.2 0.0 0.6	1.6 0.6 0.2 0.4	234.98 10.95 64.88 23.68
29月	鶏肉とごぼうのおこわ 牛乳 しじやもフライ 野菜炒め	606.63 236.15 206.00 55.00 68.71	697 333 138 136 29	26.0 9.7 6.8 8.1 1.0	18.4 1.9 7.8 8.2 1.6	106.2 66.9 9.9 6.6 3.5	985 384 84 40 236	294 19 227 111 20	2.1 0.9 0.0 0.7 0.1	2.9 1.5 0.8 0.7 0.2	0.55 0.21 0.06 0.01 0.02	0.35 0.06 0.23 0.06 0.02	19 1 1 0 9	4.6 1.8 0.0 0.1 1.1	2.8 0.9 0.2 1.0 0.6	334.49 97.23 64.88 77.25 18.24
30日 火	委託ごはん 牛乳 (冷)ハンバーグ トマトソース(60・80) マッシュポテト 野菜スープ	565.86 75.00 206.00 77.70 56.61 237.81 653.12	636 257 138 131 57 41 624	25.6 4.0 6.8 1.1 3.3 22.0	19.5 0.6 7.8 6.6 1.5 1.2 17.7	86.9 58.4 9.9 11.0 10.0 4.8 94.1	744 1 84 355 55 400 895	377 4 227 160 10 21 422	1.7 1.2 0.0 8.4 0.3 0.2 10.1	3.2 10.5 0.8 0.5 0.1 0.3 12.2	0.30 0.23 0.06 0.06 0.03 0.06 0.44	0.37 0.02 0.23 0.05 0.02 0.03 0.35	11 0 1 2 8 6 17	3.3 0.4 0.0 1.3 0.7 1.4 3.8	2.7 0.0 0.2 0.9 0.1 1.0 2.2	257.60 88.36 64.88 63.46 29.74 44.41 290.85
期間内の合計		12593.56	13713	538.6	450.8	1862.4	22004	7403	63.5	220.3	4085	7.87	270	89.6	56.6	6236.62
一日あたりの平均		599.69	653	25.6	21.5	88.7	1048	353	3.0	10.5	195	0.37	13	4.3	2.7	296.98
基準値		0.00	650	27.6	18.1	0.0	0	350	3.0	2.0	200	0.40	25	4.5	1.9	
充足率		0.0	100.5	92.8	118.8	0.0	0.0	100.9	100.0	525.0	97.5	92.5	52.0	95.6	142.1	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

# 6月 献立作成表

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺		地粉うどん		中華麺		スバゲティ	冷チキンボン	行事		上尾市 産品	月の栄養 のテーマ 掲示・放送 資料	参考 季節の 物
	委託	自校		個袋麺 つけ麺	煮込み用 つけ麺	火曜日のみ	火曜日のみ	焼きそば	個袋麺 つけ麺			季節	その他			
21	10	4	6	1			○						彩の国 給食月間 歯の衛生 週間	トマト あゆみ グラタン	じゃがいも じゃがいも	じゃがいも トマト

## ● 献立内容

- ・6月は、給食回数「21回」、献立に入れる物として、「委託ご飯10回」、「自校炊飯4回」、「パン6回」「麺1回」となります。
- ・6月の月の栄養のテーマは「じゃがいも」です。
- ・6月は、彩の国ふるさと学校給食月間のため、県産大豆使用のみそやのらぼう菜、上尾市産の枝豆パウダーを使用した『あゆみグラタン』を取り入れています。
- ・小中連携献立として、「カレーライス、牛乳、シャキシャキサラダ」を取り入れました。東側26日、西側25日に小中同一日での実施になります。
- ・新献立は「台湾風魚の唐揚げ」です。
- ・季節のものとして、じゃがいもとトマトを献立に取り入れています。
- ・ドレッシングは、食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギーマテリアルが重ならないようにしています。

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月 1日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 東 2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
<b>【じゅうしい】</b>											
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
豚もも肉赤身2cm			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同		*			
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	山下	せん切り	*			
干しいたけスライス 500g			0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*			
干しいたけスライス 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*			
刻み昆布1kg			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年海幸	戻す	*			
刻み昆布100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸	戻す	*			
凍り豆腐			2.00 g	0.20 Kg	0.40 袋	年海幸	戻す	*			
にら			4.50 g	0.47 Kg	0.47 Kg	山下	1 cm	*			
こいくちしょうゆ			4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年サイ		*			
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*			
ポークビヨン			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年海幸		*			
精白米			72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	県学パ		*			
強化米			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g			*			
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
食塩			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*			
水+具の煮汁			94.00 g	9.40 Kg	9.40 Kg			*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【がんす】</b>											
がんす		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年県給		*			
揚げ油			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ		*			
<b>【小松菜のオイスターソース炒め】</b>											
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	山下	スライス	*			
こまつな			35.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	山下	根切茹 2 cm	*			
オイスターソース 600 g			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*			
オイスターソース 230 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*			
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

## [ 調理室手配表 ]

2026年 6月 2日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
<b>【ツイストパン 30・40】</b>											
ツイストパン 30g		30.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	県学パ	1・2年	*			
ツイストパン 40g		40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	県学パ	3～6年	*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【焼きそば】</b>											
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
豚もも肉赤身2cm			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*			
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	山下	せん切り	*			
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	山下	スライス	*			
もやし			12.00 g	1.24 Kg	1.24 Kg	山下		*			
ウスターソース			5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年県給		*			
中濃ソース			8.50 g	0.85 Kg	850.00 g	年県給		*			
食塩			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
キャベツ			55.00 g	6.47 Kg	6.47 Kg	山下	2cm手切り	*			
蒸し中華麺			70.00 g	7.00 Kg	7.00 Kg	共大進		*			
<b>【フルーツゼリー】</b>											
りんごピース (レトルト)			20.00 g	2.00 Kg	1.33 袋	年海幸		*			
カクテルゼリー			70.00 g	7.00 Kg	7.00 袋	年丸宮		*			
りんごジュース			10.00 g	1.00 Kg	1.00 本	年県給		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月 3日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
<b>【委託ごはん】</b>											
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	県学パ		*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【台湾風魚の唐揚げ】</b>											
あじ澱粉付き(フィレ)40g		40.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	共同		*	【新献立】		
揚げ油			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年サイ		*			
にんにく(りん茎)			5.00 g	625.00 g	625.00 g	山下	みじん切り	*			
根しょうが			5.00 g	625.00 g	625.00 g	山下	みじん切り	*			
穀物酢			3.50 g	350.00 g	350.00 g	年丸宮		*			
長ねぎ			7.00 g	0.88 Kg	0.88 Kg	山下	みじん切り	*			
こいくちしょうゆ			5.00 g	500.00 g	500.00 g	年サイ		*			
上白糖			2.50 g	250.00 g	250.00 g	年丸宮		*			
水			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*			
<b>【もやしとひき肉の炒め物】</b>											
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
豚もも赤身ひき肉			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
もやし			50.00 g	5.16 Kg	5.16 Kg	山下		*			
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	山下	2cm	*			
こいくちしょうゆ			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*			
食塩			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
チキンスープストック			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年海幸		*			
<b>【江戸菜のスープ】</b>											
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*			
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	山下	スライス	*			
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*			
食塩			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
江戸菜			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同	根切洗2cm	*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月 4日 木曜日  
0:通常献立

献立委員会 東 2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
<b>【タコスライス】</b>											
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	県学パ		*			
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
にんにく(りん茎)			0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	山下	みじん切り	*			
豚もも赤身ひき肉			30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	共同		*			
玉葱			50.00 g	5.32 Kg	5.32 Kg	山下	粗みじん	*			
ソイミート(ミンチタイプ)			15.00 g	1.50 Kg	3.00 袋	年海幸		*			
国産蒸し大豆(常温)			20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	年海幸		*			
米みそ(淡色辛みそ) 1kg			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg	年海幸		*			
トマトケチャップ 3kg			8.00 g	0.80 Kg	0.27 袋	年新和		*			
トマトケチャップ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*			
ウスターソース			2.40 g	0.24 Kg	240.00 g	年県給		*			
こいくちしょうゆ			1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年サイ		*			
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
トウバンジャン			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*			
細切チーズ 1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*			
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*			
食塩		1.00	0.15 g	15.00 g	15.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*			
ピーマン			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	山下	茹でる	* 1cm角			
でん粉			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮		*			
水			0.60 g	0.06 Kg	0.06 Kg			*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【トックスープ】</b>											
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
鶏胸肉(皮無し)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	高野		*			
干しいたけスライス 500g			0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*			
干しいたけスライス 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*			
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	山下	せん切り	*			
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*			
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*			
こいくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*			
食塩			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*			
トック			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*			
水菜			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	山下	根切洗2cm	*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月 5日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等			
【子供パン 30~60(1個どり)】												
子供パン 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	県学パ	1年	*				
子供パン 40g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	県学パ	2年	*				
子供パン 50g 1個どり		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	県学パ	3・4年	*				
子供パン 60g 1個どり			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	県学パ	5・6年	*				
【牛乳】												
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*				
【カレーコロッケ】												
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
豚もも赤身ひき肉			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*				
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	山下	みじん切り	*				
食塩			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
カレー粉			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
ポテトサラダベース			42.00 g	4.20 Kg	4.20 袋	年サイ	茹でる	*				
ポテトフレーク			3.00 g	0.30 Kg	0.60 袋	年丸宮		*	※新玉葱の時期は多めに注文			
ターメリック 16g			0.20 g	0.02 Kg	1.25 本	年丸宮		*				
小麦粉			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年新和		*				
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
パン粉(乾燥)			15.00 g	1.50 Kg	1500.00 g	年丸宮		*				
揚げ油			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ		*				
クラスソース 300ml			6.00 g	0.60 Kg	2.00 本	年県給	クラス1本	*				
クラスソース 200ml			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				
【ゆでキャベツ】												
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	山下	せん切り	*				
【トマト入スープ】												
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
鶏胸肉(皮無し)			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	高野		*				
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	山下	スライス	*				
もやし			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	山下		*				
食塩			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
トマト			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	農家	1.5cm角	*				
チンゲンサイ			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	山下	根切洗2cm	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月 8日 月曜日  
0:通常献立

献立委員会 東 2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
<b>【きつね丼】</b>											
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	県学パ		*			
かつお厚削り節パック		1.00	0.30 g	0.15 袋	0.15 袋	年海幸		*			
水			40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg			*			
炒め油			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年丸宮		*			
豚もも肉赤身2cm			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同		*			
カット油揚げ			30.00 g	3.00 Kg	6.00 袋	共同	湯通し	*			
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	山下	スライス	*			
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	山下	せん切り	*			
長ねぎ			10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	山下	斜め切り	*			
食塩			0.15 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*			
こいくちしょうゆ			7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年サイ		*			
本みりん			2.80 g	0.28 Kg	280.00 g	年丸宮		*			
上白糖			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
でん粉			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*			
水			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg			*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【卵とレタスのスープ】</b>											
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
根しょうが			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	山下	みじん切り	*			
ウインナー 1cm幅			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	山下	スライス	*			
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*			
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*			
食塩			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
うすくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年サイ		*			
でん粉			1.60 g	0.16 Kg	160.00 g	年丸宮		*			
水			3.20 g	0.32 Kg	0.32 Kg			*			
冷凍全卵			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年サイ	解凍	*			
レタス			10.00 g	1.02 Kg	1.02 Kg	山下	2cm	*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月 9日 火曜日  
0:通常献立

献立委員会 東 2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等	
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	100.00	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等			
<b>【ビビンバ風炊き込みごはん】</b>												
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
豚もも肉赤身2cm			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共同		*				
こいくちしょうゆ			4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年サイ		*				
米みそ(淡色辛みそ) 1kg			4.50 g	0.45 Kg	0.45 Kg	年海幸		*				
上白糖			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*				
ごま油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*				
にんじん			12.00 g	1.24 Kg	1.24 Kg	山下	せん切り	*				
もやし			25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	山下		*				
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*				
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*				
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
コチュジャン 280g			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年県給		*				
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	山下	2cm	*				
白ごま			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年新和	炒る	*				
精白米			72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	県学パ		*				
強化米			0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*				
水+具の煮汁			95.00 g	9.50 Kg	9.50 Kg			*	具の煮汁をよくきる			
<b>【牛乳】</b>												
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*				
<b>【棒餃子】</b>												
棒餃子(鉄鍋餃子) 40g		40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*				
揚げ油			4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*				
<b>【切り干し大根サラダ】</b>												
切り干し大根 1kg			4.00 g	0.40 Kg	0.40 袋	年海幸	戻す	*				
切り干し大根100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	戻す	*				
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*				
きゅうり			5.00 g	0.51 Kg	0.51 Kg	山下		*	縦半分斜め切り			
乳卵無し玉葱ドレッシング 300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*				
乳卵無し玉葱ドレッシング 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月10日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0	0	0	0	0	100			
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等			
<b>【バターコッペパン 30・40】</b>												
バターロールコッペ 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	県学パ	1年	*				
バターロールコッペ 40g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	県学パ	2年	*				
バターロールコッペ 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	県学パ	3・4年	*				
バターロールコッペ 60g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	県学パ	5・6年	*				
<b>【牛乳】</b>												
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*				
<b>【たらのマヨコーンズ 焼き】</b>												
たら 40g		40.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同		*				
白ワイン			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
玉葱			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	山下	みじん切り	*				
ホールコーン缶			10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*				
ベーカリーマヨネーズ			12.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg	年新和		*				
細切チーズ 1kg			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸		*				
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*				
アルミカップSコート		1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*				
<b>【こんにゃくサラダ】</b>												
もやし			35.00 g	3.61 Kg	3.61 Kg	山下		*				
野菜こんにゃく人参			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給		*				
野菜こんにゃくほうれん草			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給		*				
乳卵無し和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*				
乳卵無し和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				
<b>【ミネストローネ】</b>												
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
豚もも肉赤身2cm			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*				
セロリ			3.00 g	0.46 Kg	0.46 Kg	山下	スライス	*				
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	山下	せん切り	*				
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	山下	スライス	*				
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
キャベツ			15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	山下	1.5cm手切	*				
カットトマト (袋)			8.00 g	0.80 Kg	0.53 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 3kg			2.00 g	0.20 Kg	0.07 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
トマトピューレ 3kg			7.00 g	0.70 Kg	0.23 袋	年新和		*				
トマトピューレ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
チキンスープストック			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
食塩			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
マカロニ			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

## [ 調理室手配表 ]

2026年 6月11日 木曜日

0: 通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
<b>【委託ごはん】</b>											
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	県学パ		*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【鶏肉の玉葱ソース】</b>											
鶏もも肉(唐揚げ) 30g			60.00 g	6.00 Kg	200.00 個	高野		* 1~4年 2個 5・6年 3個			
鶏もも肉(唐揚げ) 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	高野		*			
食塩			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
でん粉			6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年丸宮		*			
揚げ油			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*			
にんにく(りん茎)			0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	山下	みじん切り	*			
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	山下	スライス	*			
上白糖			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*			
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
穀物酢			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*			
こいくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*			
水			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*			
<b>【きんぴらごぼう】</b>											
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	山下	せん切り	*			
ごぼう			30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	山下		* 縦半分斜め切り			
こいくちしょうゆ			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*			
上白糖			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*			
本みりん			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*			
白ごま			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和	炒る	*			
<b>【のらぼう菜のみそ汁】</b>											
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
煮干し粉(かたくちいわし)			0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		*			
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	山下	スライス	*			
カット油揚げ			5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共同	湯通し	*			
のらぼう菜(冷凍) 500g			10.00 g	1.00 Kg	2.00 袋	共同	解凍	*			
彩花みそ(赤) 1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*			
彩花みそ(赤) 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年県給		*			
彩花みそ(白) 1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*			
彩花みそ(白) 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年県給		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

# [ 調理室手配表 ]

2026年 6月15日 月曜日  
0:通常献立

献立委員会 東 2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等		
<b>【ドライカレー】</b>											
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	県学パ		*			
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
にんにく(りん茎)			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	山下	みじん切り	*			
根しょうが			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	山下	みじん切り	*			
豚もも赤身ひき肉			40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	共同		*			
赤ワイン			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
カレー粉		1.00	0.90 g	90.00 g	90.00 g	年サイ		*			
玉葱			50.00 g	5.32 Kg	5.32 Kg	山下	みじん切り	*			
にんじん			25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	山下	みじん切り	*			
ソイミート(ミンチタイプ)			20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	年海幸		*			
ピーマン			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	山下	みじん切り	*			
ぶなしめじ			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	山下	小房分ける	*			
小麦粉			1.20 g	0.12 Kg	0.12 Kg	年新和		*			
干しぶどう 1kg			3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	共同		*			
カットトマト(袋)			18.00 g	1.80 Kg	1.20 袋	年新和		*			
ウスターソース			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年県給		*			
トマトケチャップ 3kg			8.00 g	0.80 Kg	0.27 袋	年新和		*			
トマトケチャップ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*			
こいくちしょうゆ			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*			
チキンスープストック			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*			
食塩			0.25 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*			
上白糖			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年丸宮		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【華風サラダ】</b>											
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
キャベツ			25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	山下	せん切り	*			
もやし			25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	山下		*			
にら			1.00 g	0.11 Kg	0.11 Kg	山下	2cm	*			
乳卵無し中華ドレッシング 300			8.00 g	2.67 本	2.67 本	年県給	クラス1本				
乳卵無し中華ドレッシング 200			0.00 g	0.00	0.00	年県給	クラス1本				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月16日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0			
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等		
【親子うどん(つけめん)】											
地粉うどん60g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共大進	1・2年	*			
地粉うどん70g		70.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共大進	3・4年	*			
地粉うどん80g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共大進	5・6年	*			
かつお厚削り節パック			3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*			
水			140.00 g	14.00 Kg	14.00 Kg			*			
鶏胸肉(皮無し)			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	高野		*			
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	山下	せん切り	*			
干しいたけスライス 500g			0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*			
干しいたけスライス 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*			
こいくちしょうゆ			11.00 g	1.10 Kg	1100.00 g	年サイ		*			
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
本みりん			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年丸宮		*			
上白糖			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年丸宮		*			
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*			
でん粉			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
水			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*			
冷凍全卵			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年サイ	解凍	*			
長ねぎ			10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	山下	小口	*			
【牛乳】											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
【玉ねぎと枝豆のかき揚げ】											
玉葱			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	山下	スライス	*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
むきえだまめ(冷凍)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸	解凍	*			
小麦粉			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年新和		*			
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*			
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*			
揚げ油			6.50 g	0.65 Kg	0.65 Kg	年サイ		*			
【ピリ辛もやし】											
もやし			45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	山下		*			
きゅうり			5.00 g	0.51 Kg	0.51 Kg	山下		*	縦半分ナナメ切り(5mm厚)		
上白糖			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*			
こいくちしょうゆ			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*			
穀物酢			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*			
ごま油			0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ		*			
トウバンジャン			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月17日 水曜日

0: 通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
【委託ごはん】											
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	県学パ		*			
【牛乳】											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
【焼き魚(さば)】											
塩鯖 50g		50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同		*			
【じゃが芋のそぼろ煮(小)】											
炒め油			1.30 g	0.13 Kg	130.00 g	年丸宮		*			
根しょうが			0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	山下	みじん切り	*			
鶏胸挽肉(皮付き)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	高野		*			
新じゃが			80.00 g	8.42 Kg	8.42 Kg	山下	2cm手切り	*			
水			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg			*			
上白糖			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*			
こいくちしょうゆ			5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ		*			
清酒			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年海幸		*			
でん粉			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
水			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*			
カットいんげん(冷)1kg			2.00 g	0.20 Kg	0.20 袋	年海幸	茹でる	*			
カットいんげん(冷)500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*			
【味噌汁】											
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
煮干し粉(かたくちいわし)			0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
だいこん			30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	山下	せん切り	*			
こまつな			15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	山下	根切茹3cm	*			
彩花みそ(赤)1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*			
彩花みそ(白)1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月18日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0			
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等		
【委託ごはん】											
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	県学パ		*			
【牛乳】											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
【マーボー豆腐】											
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
にんにく(りん茎)			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	山下	みじん切り	*			
根しょうが			0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	山下	みじん切り	*			
豚もも赤身ひき肉			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*			
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	山下	みじん切り	*			
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	山下	みじん切り	*			
ソイミート(ミンチタイプ)			10.00 g	1.00 Kg	2.00 袋	年海幸		*			
干しいたけスライス 500g			0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻粗みじん	*			
干しいたけスライス 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻粗みじん	*			
チキンスープストック			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
こいくちしょうゆ			5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ		*			
上白糖			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*			
米みそ(赤色辛みそ) 1kg			4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年海幸		*			
穀物酢			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
トウバンジャン			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*			
水			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg			*			
冷凍豆腐			120.00 g	12.00 Kg	12.00 袋	年県給	茹でる	*			
長ねぎ			5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	山下	みじん切り	*			
にら			2.00 g	0.21 Kg	0.21 Kg	山下	みじん切り	*			
でん粉			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
水			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*			
【高菜の油いため】											
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
たかな漬			20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	年海幸	刻む	*			
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*			
本みりん			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*			
白ごま			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年新和	炒る	*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

# [ 調理室手配表 ]

2026年 6月19日 金曜日  
0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0	0	0	0	0			
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
<b>【きなこ揚げパン】</b>											
コッペパン 40g 包装なし			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	県学バ	1・2年	*			
コッペパン 60g 包装なし		60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	県学バ	3～6年	*			
揚げ油			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*			
上白糖			8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮		*			
きな粉(大豆)			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*			
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【フィンクリームシチュー(米粉)】</b>											
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*			
鶏胸肉(皮無し)			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	高野		*			
玉葱			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	山下	1.5cm手切	*			
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	山下	いちよう	*			
新じゃが			50.00 g	5.26 Kg	5.26 Kg	山下	2cm手切り	*			
水			60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg			*			
ぶなしめじ			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	山下	小房分ける	*			
細切チーズ 1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*			
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*			
調理用牛乳			60.00 g	6.00 Kg	6.00 本	森乳業		*			
脱脂粉乳			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸		*			
チキンスープストック			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
食塩			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
調理用牛乳			13.00 g	1.30 Kg	1.30 本	森乳業		*			
米粉			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*			
生クリーム 1L			1.00 g	0.10 Kg	0.10 本	年サイ		*			
生クリーム 200ml			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		*			
<b>【もやしのサラダ】</b>											
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
もやし			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	山下		*			
キャベツ			25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	山下	せん切り	*			
乳卵無し柑橘ドレッシング300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*			
乳卵無し柑橘ドレッシング200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

# [ 調理室手配表 ]

2026年 6月22日 月曜日  
0:通常献立

献立委員会 東 2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0			
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
<b>【ひじきごはん】</b>											
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
鶏胸肉 (皮無し)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	高野		*			
ごぼう			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	山下	ささがき	*			
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	山下	せん切り	*			
ひじき 500g (韓国産)			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸	戻す	*			
ひじき 100g (韓国産)			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*			
きざみこんにゃく (白)			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給	茹でる	*			
油揚げ			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	高橋豆	せん切湯通	*			
上白糖			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*			
こいくちしょうゆ			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*			
うすくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年サイ		*			
精白米			72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	県学バ		*			
強化米			0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*			
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*			
水+具の煮汁			94.00 g	9.40 Kg	9.40 Kg			*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【太刀魚フライ】</b>											
太刀魚フライCa強化 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*			
揚げ油			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ		*			
<b>【青梗菜のソテー】</b>											
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
もやし			30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	山下		*			
チンゲンサイ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	山下	根切洗2cm	*			
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
オイスターソース 600g			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*			
オイスターソース 230g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*			
チキンスープストック			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年海幸		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

## [ 調理室手配表 ]

2026年 6月23日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等	
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	100.00	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等				
<b>【ピタパン】</b>								保存食で60g・80g両方とる				
ピタパン 60		60.00	0:00 個	0.00 個	0.00 個	共同	1・2年	* ため原材料は保存しない				
ピタパン 80		80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同	3～6年	*				
<b>【牛乳】</b>												
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*				
<b>【スライスチーズ】</b>												
スライスチーズ		18.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	共同		*				
<b>【チリコンカン】</b>												
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
豚もも赤身ひき肉			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同		*				
玉葱			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	山下	みじん切り	*				
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	山下	みじん切り	*				
ソイミート (ミンチタイプ)			5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	年海幸		*				
(冷) 国産ゆで大豆			40.00 g	4.00 Kg	4.00 袋	年海幸	茹でる	*				
水			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg			*				
チキンスープストック			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
トマトピューレ 3kg			7.00 g	0.70 Kg	0.23 袋	年新和		*				
トマトピューレ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 3kg			5.00 g	0.50 Kg	0.17 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
ウスターソース			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年県給		*				
チリパウダー 225g			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮		*				
チリパウダー 90g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 缶	年丸宮		*				
チリパウダー 19g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 瓶	年丸宮		*				
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
<b>【コールスローサラダ】</b>												
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*				
キャベツ			40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	山下	せん切り	*				
ホールコーン缶			10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*				
乳卵無しコールスロートレッシング* 300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年新和	クラス1本	*				
乳卵無しコールスロートレッシング* 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	クラス1本	*				
<b>【冷 みかん】</b>												
冷凍みかん S		90.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月24日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0			
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
【委託ごはん】											
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	県学パ		*			
【牛乳】											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
【チキンカツ (30g×2枚)】											
鶏もも肉(皮無開) 30g		30.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	共同	1・2年	* 1・2年:1枚			
鶏もも肉(皮無開) 30g		30.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	共同	3~6年	* 3~6年:2枚			
食塩			0.15 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
小麦粉			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*			
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*			
パン粉(乾燥)			12.00 g	1.20 Kg	1200.00 g	年丸宮		*			
揚げ油			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*			
クラスソース 300ml			6.00 g	2.00 本	2.00 本	年県給	クラス1本	*			
クラスソース 200ml			0.00 g	0.00 本	0.00 本	年県給	クラス1本	*			
【春雨のぴり辛炒め】											
炒め油			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年丸宮					
にんにく(りん茎)			0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	山下	みじん切り				
根しょうが			0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	山下	みじん切り				
豚もも赤身ひき肉			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*			
にんじん			7.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	山下	せん切り				
長ねぎ			12.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	山下	斜め切り				
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸					
オイスターソース 230g			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ					
トウバンジャン			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ					
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ					
上白糖			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮					
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮					
春雨カット			8.00 g	0.80 Kg	0.80 袋	年海幸		*			
にら			6.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	山下	2cm	*			
ごま油			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*			
【すまし汁】											
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
かつお厚削り節パック			3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
冷凍豆腐			30.00 g	3.00 Kg	3.00 袋	年県給		*			
えのきたけ			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	山下	石突取1/2	*			
こいくちしょうゆ			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*			
食塩			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*			
水菜			3.00 g	0.35 Kg	0.35 Kg	山下	根切洗2cm	*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月25日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0	0	0	0	100			
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等		
<b>【食パン】</b>											
食パン 30			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	県学パ	1年	*			
食パン 40			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	県学パ	2年	*			
食パン 50		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	県学パ	3・4年	*			
食パン 60			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	県学パ	5・6年	*			
<b>【チョコクリーム】</b>											
チョコクリーム(マッシュルーム)		15.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和		*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【あゆみグラタン】</b>											
マカロニ			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*			
炒め油			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*			
バター			1.00 g	0.10 Kg	0.22 P	年海幸		*			
鶏胸肉(皮無し)			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	高野		*			
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	山下	スライス	*			
ぶなしめじ			10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	山下	小房分ける	*			
むきえだまめ(冷凍)			4.00 g	0.40 Kg	0.40 袋	年海幸	茹でる	*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
食塩			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*			
調理用牛乳			40.00 g	4.00 Kg	4.00 本	森乳業		*			
ベシャメルソース			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年新和		*			
枝豆パウダー100g		1.00	0.90 g	90.00 g	90.00 g	年ナガ		*			
枝豆パウダー 50g			0.00 g	0.00 g	0.00 g	年ナガ		*			
生クリーム 1L			1.00 g	0.10 Kg	0.10 本	年サイ		*			
生クリーム 200ml			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		*			
細切チーズ 1kg			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸		*			
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*			
グラタン紙カップ		1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*			
<b>【キャベツとにんじんのサラダ】</b>											
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
キャベツ			40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	山下	せん切り	*			
乳卵無しイタリアントレッシング 300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年新和	クラス1本	*			
乳卵無しイタリアントレッシング 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	クラス1本	*			
<b>【わかめスープ】</b>											
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*			
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*			
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	山下	スライス	*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
もやし			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	山下		*			
乾燥わかめ(韓国産) 500g			0.50 g	0.05 Kg	0.10 袋	年海幸	水洗い	*			
乾燥わかめ(韓国産) 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸	水洗い	*			
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*			
ごま油			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

# [ 調理室手配表 ]

2026年 6月26日 金曜日

0: 通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
【小中統一献立】											
<b>【カレーライス夏】</b>											
麦ごはん			72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	県学パ		*			
炒め油			1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*			
にんにく(りん茎)			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	山下	みじん切り	*			
根しょうが			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	山下	みじん切り	*			
豚もも肉赤身2cm			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共同		*			
カレー粉		1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*			
玉葱			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	山下	1.5cm手切	*			
にんじん			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	山下	いちよう	*			
新じゃが			60.00 g	6.32 Kg	6.32 Kg	山下	2cm手切り	*			
水			45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			*			
ソニオン(冷)			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*			
アップルソース			3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*			
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*			
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*			
ポークパイオン			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*			
トマトケチャップ 3kg			4.00 g	0.40 Kg	0.13 袋	年新和		*			
トマトケチャップ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*			
赤ワイン			5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年丸宮		*			
ウスターソース			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給		*			
中濃ソース			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年県給		*			
チャツネ(1kg)			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
チャツネ(400g)			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	年丸宮		*			
細切チーズ 1kg			3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*			
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*			
ベーリーフ粉末		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*			
食塩			0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年サイ		*			
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*			
炒め油			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*			
バター(大豆)			3.00 g	0.30 Kg	0.60 個	年新和		*			
小麦粉			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*			
カレー粉		1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*			
<b>【福神漬け】</b>											
福神漬け 1kg			13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸		*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【シャキシャキサラダ】</b>											
もやし			40.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	山下		*			
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	山下	2cm	*			
乳卵無し玉葱ドレッシング 300g			8.00 g	2.67 本	2.67 本	年県給	クラス1本	*			
乳卵無し玉葱ドレッシング 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月29日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等		
<b>【鶏肉とごぼうのおこわ】</b>											
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
根しょうが			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	山下	みじん切り	*			
鶏胸肉(皮無し)			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	高野		*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
ごぼう			20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	山下	ささがき	*			
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	山下	粗みじん	*			
上白糖			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
本みりん			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
こいくちしょうゆ			6.50 g	0.65 Kg	650.00 g	年サイ		*			
精白米			48.00 g	4.80 Kg	4.80 Kg	県学パ		*			
強化米			0.15 g	0.02 Kg	20.00 g			*			
もち米1kg			27.00 g	2.70 Kg	2.70 袋	年サイ		*			
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*			
水+具の煮汁			82.00 g	8.20 Kg	8.20 Kg			*			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
<b>【ししゃもフライ】</b>											
ししゃもフライ 25g		25.00	0.00 本	0.00 本	0.00 本	年海幸		* 1・2年1本			
ししゃもフライ 25g		25.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸		* 3~6年2本			
揚げ油			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*			
<b>【野菜炒め】</b>											
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
キャベツ			40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	山下	1.5cm手切	*			
もやし			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	山下		*			
こいくちしょうゆ			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*			
オイスターソース 1kg			1.00 g	0.10 Kg	0.10 袋	年サイ		*			
オイスターソース 600g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*			
オイスターソース 230g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*			
チキンスープストック			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年海幸		*			
食塩			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[ 調理室手配表 ]

2026年 6月30日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-02-03 印刷

人数	6年	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	100	0	0	0	0	0	0	0		100	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等		
【委託ごはん】											
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	県学パ		*			
【牛乳】											
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
【(冷)ハンバーグ*トマトソース(60・80)】											
ハンバーグ 鶏豚 60g		60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和	1～4年	*			
ハンバーグ 鶏豚 80g		80.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	年新和	5・6年	*			
トマトケチャップ 3kg			15.00 g	1.50 Kg	0.50 袋	年新和		*			
トマトケチャップ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*			
中濃ソース			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給		*			
上白糖			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年丸宮		*			
【マッシュポテト】											
バター			1.50 g	0.15 Kg	0.33 p	年海幸		*			
新じゃが			45.00 g	4.74 Kg	4.74 Kg	山下	1.5cm	*			
ポテトフレーク			2.00 g	0.20 Kg	0.40 袋	年丸宮		*			
調理用牛乳			8.00 g	0.80 Kg	0.80 本	森乳業		*			
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
【野菜スープ】											
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
豚もも肉赤身2cm			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共同		*			
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	山下	スライス	*			
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	山下	せん切り	*			
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
鶏がらスープ2kg			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*			
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*			
キャベツ			20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	山下	1.5cm幅	*			
もやし			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	山下		*			
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*			
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*			
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	山下	2cm	*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

# 6月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>じゅうしい</p> <p>こまつなのオイスターソース いため がんす</p>	<p>2</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ツイストパン</p> <p>やきそば</p> <p>フルーツゼリ</p>	<p>3</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>もやしとひきにくの いためもの たいわんふう きかなのからあげ</p> <p>えどなの スープ</p>	<p>4</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>タコスライスの かけて たべよう</p> <p>トックスープ</p>	<p>5</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごどもパン</p> <p>ゆでキャベツ</p> <p>カレーコロッケ ちゅうのうソース</p> <p>トマトいり スープ</p>
<p>8</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>きつねどんの かけて たべよう</p> <p>たまごと レタスの スープ</p>	<p>9</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ピビンパふう たきこみごはん</p> <p>きりぼしだいこん サラダ ぼうぎょうざ</p> <p>(たまねぎドレッシング)</p>	<p>10</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>こんにやくサラダ たらのマヨコーン チーズやき</p> <p>バター コッペパン ミネスト ローネ</p> <p>(わふうドレッシング)</p>	<p>11</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>きんぴらごぼう とりにくのみそしょう 1~4ねん 2こ 5~6ねん 3こ のらぼうな のみそしょう</p>	<p>12</p> <p>かがやキッズday</p>
<p>15</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>ドライカレーの かけて たべよう</p> <p>かふうサラダ (ちゅうかドレッシング)</p>	<p>16</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>おやこうどんの つけじる</p> <p>びりからもやし たまねぎと えだまめの かきあげ</p> <p>じごなうどん</p>	<p>17</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいものそぼろに やきざかな (さば)</p> <p>みそしる</p>	<p>18</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>たかなの あぶらいため</p> <p>マーボー どうふ</p>	<p>19</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>もやしのサラダ きなこあげパン</p> <p>チキン クリーム シチュー</p> <p>(かんきつドレッシング)</p>
<p>22</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ひじき ごはん</p> <p>チンゲンサイの ソテー たちうおフライ</p>	<p>23</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごらん</p> <p>れいとうみかん コールスロー サラダ (コールスロー ドレッシング)</p> <p>ピタパン スライスチーズ チリコンカン</p>	<p>24</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>はるさめの 7/8りからいため チキンカツ 1. 2ねん 1こ 3~6ねん 2こ</p> <p>すましじる</p>	<p>25</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>あゆみグラタン</p> <p>わかめ スープ</p> <p>(イタリアンドレッシング) しよくパン キャベツと たんじんのサラダ チョコクリーム</p>	<p>26</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>むぎごはん</p> <p>カレー</p> <p>(たまねぎドレッシング) ふくじんづけ シヤキシヤキサラダ</p>
<p>29</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>とりにくと ごぼうの おこわ</p> <p>やさしいため ししゃもフライ 1~2ねん 1ほん 3~6ねん 2ほん</p>	<p>30</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごはん</p> <p>マッシュポテト ハンバーグ トマトソース</p> <p>やさい スープ</p>			

# 6月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>タコスライスのぐ</p> <p>かけてたべよう</p> <p>ごはん</p> <p>トックスープ</p>	<p>2</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ひじきごはん</p> <p>チンゲンサイのソテー</p> <p>たちうおフライ</p>	<p>3</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>(イタリアンドレッシング)</p> <p>しょくパン</p> <p>キャベツとたんじんのサラダ</p> <p>あゆみグラタン</p> <p>わかめスープ</p>	<p>4</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>きんぴらごぼろ</p> <p>とりにくのだまねぎ</p> <p>1~4ねん 2こ</p> <p>5~6ねん 3こ</p> <p>ごはん</p> <p>のらぼうなのみそしる</p>	<p>5</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ゆでキャベツ</p> <p>カレーコロッケ</p> <p>ちゅうのうソース</p> <p>こどもパン</p> <p>トマトいりスープ</p>
<p>8</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>もやしとひきにくのいためもの</p> <p>たいわんふう</p> <p>さかなのからあげ</p> <p>ごはん</p> <p>えどなのスープ</p>	<p>9</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ツイストパン</p> <p>やきそば</p> <p>フルーツゼリー</p>	<p>10</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>じゅうしい</p> <p>ごまつなのオイスターソース</p> <p>いため</p> <p>がんす</p>	<p>11</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>かけてたべよう</p> <p>ドライカレーのぐ</p> <p>ごはん</p> <p>かふうサラダ</p> <p>(ちゅうかドレッシング)</p>	<p>12</p> <p>かがやキッズday</p>
<p>15</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>(かんきつドレッシング)</p> <p>もやしのサラダ</p> <p>きなこあげパン</p> <p>チキンクリームシチュー</p>	<p>16</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>たかなのあぶらいため</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p>	<p>17</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>(わふうドレッシング)バター</p> <p>こんにやくサラダ</p> <p>たらのマヨコーン</p> <p>チーズやき</p> <p>ゴッペパン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>18</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>はるさめの7&amp;11からいため</p> <p>チキンカツ</p> <p>1. 2ねん 1こ</p> <p>3~6ねん 2こ</p> <p>ごはん</p> <p>すましじる</p>	<p>19</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>かけてたべよう</p> <p>きつねどんのぐ</p> <p>ごはん</p> <p>たまごとレタスのスープ</p>
<p>22</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>じゃがいものそぼろに</p> <p>やきざかな(さば)</p> <p>ごはん</p> <p>みそしる</p>	<p>23</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>じごなうどん</p> <p>おやこうどんのわけ</p> <p>ぶりからもやし</p> <p>たまねぎとえだまめのかきあげ</p>	<p>24</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ピタパン</p> <p>れいとうみかん</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>(コールスロドレッシング)</p> <p>スライスチーズ</p> <p>チリコンカン</p>	<p>25</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>(たまねぎドレッシング)ふくじんづけ</p> <p>シャキシャキサラダ</p> <p>むぎごはん</p> <p>カレー</p>	<p>26</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>とりにくとごぼうのおこわ</p> <p>やさしいため</p> <p>ししもフライ</p> <p>1・2ねん 1ぽん</p> <p>3~6ねん 2ぽん</p>
<p>29</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>マッシュポテト</p> <p>ハンバーグ</p> <p>トマトソース</p> <p>ごはん</p> <p>やさいスープ</p>	<p>30</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>(たまねぎドレッシング)</p> <p>きりぼしだいこん</p> <p>サラダ</p> <p>ピビンパふう</p> <p>たきこみごはん</p> <p>ぼうぎょうざ</p>			

# ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R元年度 3月	掲載中			チンゲンサイのおかか炒め		R元
R2年度 4月					春雨スープ	
5月			かつおのバーベキューかりん			
6月			チーズタッカルビ			
7月	掲載中		マーボー豆腐			R2
8月		ツナピラフ				
9月				ごま味噌肉じゃが		
10月		焼きチャンポン				
11月			ホキのマヨコーンチーズ焼き			
12月				キムチ鍋		
1月					大根とベーコンのスープ	
2月		こぎつねずし				
3月			メンチカツ			
R3年度 4月						
5月			チキンこんがり焼き			
6月		炊き込みチャーハン				
7月	掲載中			春雨のピリ辛炒め		R3
8月		ドライカレーホワイトソース				
9月				サクサクごぼう		
10月		五目栗ごはん				
11月			ゼリーフライ			
12月					かぶのシチュー	
1月				白玉雑煮		
2月					蓮花湯	
3月		豆腐めし				
R4年度 4月				マカロニグラタン		
5月				じゃこと小松菜の炒め物		
6月					クリームスープ	
7月	掲載待ち	じゅうしい				R4
8月		カレーライス				
9月					お月見汁	
10月				大学芋		
11月			さつまいものシチュー			
12月		ひじきごはん				
1月				白菜とチンゲン菜の煮浸し		
2月			いわしのレモン風味			
3月				茎わかめのチヨナムル		
R5年度 4月			ビビンバ風炊き込みごはん			
5月					じゃがもち汁	
6月			豚肉のさっぱり揚げ			
7月	掲載待ち	ナシゴレン				R5
8月				きゅうりとひき肉の炒め物	トックスープ	
9月						
10月		しょうがごはん				
11月					アッピーすいとん	
12月		中華丼				
1月			豚肉のから揚げ甘酢味			
2月				きな粉大豆		
3月					卵のスープ	
R6年度 4月				ポテトグラタン		
5月			ホキのマリネ			
6月		かてめし				

# ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R6年度	7月	ブルコギトッパ				R6
	8月			豚肉となすのぴり辛炒め		
	9月	インディアンスパゲティ				
	10月	マーボーラーメン				
	11月		鶏肉のバーベキューソース			
	12月			ひじきとツナの炒り煮		
	1月				白菜と肉団子のスープ	
	2月			キャラメルポテト		
	3月	和風ピラフ				
R7年度	4月			こんにゃくのおかか炒め		
	5月	ジャンバラヤ				
	6月			じゃがいものそぼろ煮		
	7月	ガパオライス				R7
	9月		揚げ鶏のレモン風味			
	10月		豚肉のごま味噌ソース			
	11月			大根の炒め煮		
	12月				みそけんちん汁	
	1月				のっぺい汁	
	2月	キムチみそラーメン				
	3月		ミートグラタン			
R8年度	4月	田舎うどん				R8
	5月			ぴり辛肉ごぼう		
	6月					
	7月					
	8月					
	9月					
	10月					
	11月					
	12月					
	1月					
	2月					
	3月					
R9年度	4月					R9
	5月					
	6月					
	7月					
	8月					
	9月					
	10月					
	11月					
	12月					
	1月					
	2月					
	3月					
R10年度	4月					R10
	5月					
	6月					
	7月					
	8月					
	9月					
	10月					