

① 令和8年度

上尾市学校給食小学校献立専門委員会委員の委嘱・任命式
及び第1回献立専門委員会

日 時： 令和8年4月22日（水）午後3時30分から

場 所： WEB会議

- 内 容：
- 1 開会
 - 2 委嘱書並びに任命書の交付（省略）
 - 3 あいさつ
 - (1) 学校教育部 武田部長
 - (2) 献立専門委員会委員長 黒木校長
 - 4 自己紹介
 - 5 献立専門委員会の運営方針等について
 - 6 議題
 - (1) 7月分の献立審議
 - (2) 盛り付け表の検討
 - (3) ホームページ掲載献立の検討
 - (4) その他
 - 7 閉会

《次回予定》

【9月分】日時：5月20日（水）午後3時30分から
場所：各上尾市立小学校・その他（WEB会議）

【10月分】日時：6月23日（火）午後3時30分から
場所：各上尾市立小学校・その他（WEB会議）

[献立一覧表]

2026年 7月 1日 ~ 2026年 7月15日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 東 2026-03-17 印刷

月	日	曜	献立名	一人分量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール活性当量	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	
7	1	水	挽肉ともやしのあんかけ丼	200.00	399	18.0	4.4	71.7	508	35	39	2.4	2.1	3	0.73	0.16	8	3.4	1.2	185.86	
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88	
			蓮花湯	224.50	75	4.0	1.8	10.7	633	26	12	0.3	0.2	74	0.05	0.05	11	1.5	1.6	53.28	
			小計	630.50	612	28.8	14.0	92.3	1225	288	72	2.7	3.1	157	0.86	0.52	21	4.9	3.0	304.02	
2	木	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.33	0.03	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	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88		
		みそだれ焼き肉	130.61	144	16.6	4.7	7.7	336	18	27	0.9	1.6	103	0.69	0.18	5	1.1	0.8	117.49		
		マカロニサラダ	43.00	126	1.9	9.2	9.4	100	9	9	0.2	0.3	81	0.03	0.03	2	1.1	0.2	24.85		
小計	454.61	665	29.3	22.3	85.4	521	258	74	2.3	13.2	264	1.13	0.55	9	2.6	1.2	295.58				
3	金	黒パン 30~60	50.00	244	5.5	2.7	50.3	288	28	14	0.8	0.4	1	0.05	0.03	0	1.4	0.8	69.76		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88		
		フライドポテトミートソース	119.50	182	4.7	9.1	20.2	599	15	19	0.7	0.4	11	0.21	0.06	12	2.2	1.6	63.64		
		わかめのサラダ	53.50	30	0.7	1.3	4.7	149	23	8	0.1	0.1	42	0.02	0.02	16	1.0	0.5	22.14		
小計	444.50	644	22.8	21.2	96.3	1583	318	74	1.9	1.9	178	0.38	0.45	34	5.5	4.2	265.74				
6	月	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.33	0.03	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	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88		
		白身魚フライ	51.00	109	5.0	5.7	8.8	230	93	10	4.0	0.2	3	0.03	0.02	0	0.4	0.6	70.12		
		ゴーヤチャンプル	111.50	88	6.6	3.3	7.6	277	22	41	0.5	0.7	60	0.24	0.09	10	1.1	0.7	72.04		
味噌汁	201.10	52	2.7	0.6	9.7	505	35	18	0.7	0.4	3	0.04	0.02	13	1.4	1.3	23.61				
小計	644.60	644	25.1	18.0	94.4	1097	381	107	6.4	12.6	146	0.72	0.47	25	3.3	2.8	319.01				
7	火	そぼろごはん	186.50	429	19.8	9.7	65.1	398	61	61	2.1	11.4	84	0.40	0.12	4	1.2	0.9	156.35		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88		
		七タスープ	190.80	45	4.0	0.4	6.0	462	21	11	0.2	0.2	85	0.12	0.06	4	0.9	1.2	48.55		
		七タゼリー	31.00	28	0.0	0.0	7.1	12	4	0	1.3	0.0	2	0.00	0.00	38	0.0	0.0	51.84		
小計	614.30	640	30.6	17.9	88.1	956	313	93	3.6	12.4	251	0.60	0.49	48	2.1	2.3	321.62				
8	水	食パン 30~60	50.00	208	6.6	3.5	23.6	310	10	11	0.4	0.4	1	0.05	0.02	0	1.4	0.8	61.43		
		黒豆きなこクリーム	10.00	67	0.6	5.5	3.7	6	4	3	0.2	0.1	0	0.00	0.02	0	0.3	0.0	16.20		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88		
		豚肉のトマト煮	212.82	120	12.6	3.4	9.9	445	31	28	0.8	1.3	90	0.55	0.15	23	2.1	1.1	113.01		
小計	578.82	543	26.6	12.2	46.5	845	276	71	1.4	2.5	171	0.68	0.21	25	3.8	2.1	255.52				
9	木	キムチチャーハン	239.30	336	11.2	4.3	62.0	359	16	29	1.1	1.8	52	0.37	0.11	3	1.2	1.0	111.36		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88		
		焼きウインナー	40.00	128	5.3	11.4	1.2	292	3	5	0.3	0.6	0	0.10	0.05	4	0.0	0.8	61.56		
		野菜炒め	68.11	26	1.0	1.0	3.3	155	8	7	0.2	0.1	36	0.03	0.02	4	0.9	0.4	17.54		
小計	553.41	628	24.3	24.5	76.4	890	254	62	1.6	3.3	168	0.58	0.49	13	2.1	2.4	255.34				
10	金	夏野菜カレー(麦ごはん)	359.93	535	20.0	10.4	89.5	668	60	55	2.0	2.2	169	0.46	0.17	33	4.0	1.7	251.21		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88		
		福神漬け	13.00	19	0.3	0.0	4.4	247	2	3	0.1	0.0	0	0.01	0.00	3	0.2	0.6	10.95		
		彩りサラダ	40.30	34	0.7	1.3	5.8	41	44	12	0.4	0.1	80	0.02	0.03	6	1.4	0.5	37.02		
小計	619.23	726	27.8	19.5	109.6	1040	333	91	2.5	3.1	329	0.57	0.51	44	5.6	3.0	364.06				
13	月	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36		
		乳酸菌飲料(ジョア)	125.00	70	4.3	0.1	12.9	69	636	0	0.0	0.0	0	0.04	0.20	0	0.4	0.1	58.32		
		油淋鶏	93.51	226	10.3	14.4	11.6	416	8	16	0.3	1.1	23	0.04	0.12	3	0.1	1.1	102.91		
		中華サラダ	58.00	30	0.9	1.6	3.8	235	20	10	0.1	0.1	40	0.02	0.02	15	0.8	0.6	21.48		
味噌汁	195.80	29	2.1	0.6	4.3	525	49	17	0.7	0.4	53	0.01	0.03	6	1.1	1.3	21.95				
小計	547.31	612	21.6	17.3	91.0	1246	717	60	2.3	12.1	116	0.44	0.40	24	2.8	3.1	293.02				
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 7月 1日 ~ 2026年 7月15日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 東 2026-03-17 印刷

月	日	曜	献立名	一人分量 g	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	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	リノール活性 当量 μg	ビタミンB1 mg	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	
7	14	火	五目ごはん	215.52	322	7.7	4.7	61.7	412	30	36	1.0	1.4	74	0.34	0.07	1	1.3	1.0	80.70	
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
			さば竜田揚げ	55.00	162	9.0	12.2	4.0	183	245	15	15	8.6	0.5	16	0.09	0.14	1	0.0	0.5	77.25
			華風炒め	49.31	40	0.7	1.3	6.7	288	13	6	6	0.1	0.0	37	0.02	0.02	9	0.8	0.7	20.45
	小計			525.83	662	24.2	26.0	82.3	967	515	78	9.7	2.7	207	0.53	0.54	13	2.1	2.4	243.28	
	15	水	バターコッペパン 30・40	40.00	218	4.4	6.9	35.2	265	10	10	9	0.3	0.3	2	0.04	0.02	0	1.1	0.7	68.73
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
			チキントマトスパゲティ	172.22	236	11.3	4.0	39.5	571	26	40	40	1.2	1.3	135	0.17	0.14	10	2.9	1.4	100.14
			フルーツゼリー	95.00	83	0.3	0.0	21.0	30	10	3	3	0.1	0.0	19	0.02	0.01	31	0.7	0.1	73.54
	小計			513.22	675	22.8	18.7	105.6	950	273	73	1.6	2.4	236	0.31	0.48	43	4.7	2.4	307.29	
期間内の合計				6318.86	7146	286.2	222.1	982.3	11491	3932	862	36.3	69.8	2224	6.90	5.44	321	40.8	29.4	3266.26	
一日あたりの平均				574.44	650	26.0	20.2	89.3	1045	357	78	3.3	6.3	202	0.63	0.49	29	3.7	2.7	296.93	
基準値				0.00	650	27.6	18.1	0.0	0	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	1.9		
充足率				0.0	100.0	94.2	111.6	0.0	0.0	102.0	156.0	110.0	315.0	101.0	157.5	122.5	116.0	82.2	142.1		

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

7月 献立作成表

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺 個袋麺 つけ麺	地粉うどん		冷凍うどん	中華麺		スパゲティ	冷チャンポン	行事		手作り品	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			火曜日のみ		使用日 制限なし	焼きそば	火曜日のみ		使用日 制限なし	使用日 制限なし	季節					その他
					煮込み用	個袋麺 つけ麺			個袋麺 つけ麺	個袋麺 つけ麺								
11	6	2	3	0						○		七夕				ピーマン	ゴーヤー・ ピーマン・きゅ うり	

● 献立内容

- ・給食回数「11回」、献立に入れる物として、「委託ご飯6回」、「自校炊飯2回」、「パン3回」となります。
- ・7月7日は七夕です。そこで「七夕スープ」を取り入れました。ビーフンで天の川を、オクラで星を表しています。東西とも7日の実施となります。
- ・今年度は月の栄養のテーマを『給食に使われる食材』としました。7月の月の栄養は「ピーマン」です。夏野菜カレーとひき肉ともやしのあんかけ丼に使用しています。
- ・新献立は、「彩りサラダ」です。切り干し大根とひじきを使ったカルシウムの摂れる献立です。
- ・旬の食材として、ピーマン、きゅうり、ゴーヤーを取り入れました。
- ・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材料が重ならないようにしています。

[調理室手配表]

2026年 7月 1日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName										合計	換算人	行事等	
	100										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					
【挽肉ともやしのあんかけ丼】														
麦ごはん			72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*						
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*						
根しょうが			0.60 g	75.00 g	75.00 g	丸佐	みじん切り	*						
にんにく(りん茎)			0.60 g	75.00 g	75.00 g	丸佐	みじん切り	*						
豚もも赤身ひき肉			40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	共サイ		*						
もやし			45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	丸佐		*						
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	*						
ソイミート(ミンチタイプ)			20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	年海幸		*						
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			5.50 g	0.55 Kg	550.00 g	年サイ		*						
上白糖			2.20 g	0.22 Kg	220.00 g	年丸宮		*						
食塩			0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*						
ピーマン			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	丸佐	せん切湯通	*						
でん粉			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*						
水			4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg			*						
ごま油			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*						
【牛乳】														
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【蓮花湯】														
水			120.00 g	12.00 Kg	12.00 Kg			*						
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	丸佐	せん切り	*						
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	丸佐	スライス	*						
鶏がらスープ2kg			14.00 g	1.40 Kg	0.70 袋	年サイ		*						
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*						
うらごしコーン(冷)			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同	解凍	*						
キャベツ			20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	丸佐	1.5cm幅	*						
食塩			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*						
春雨カット			3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*						
でん粉			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*						
水			4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg			*						
冷凍全卵 1kg			15.00 g	1.50 Kg	1.50 袋	年サイ	解凍	*						
冷凍全卵 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ	解凍	*						

※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 7月 2日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等		
	100											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							
【委託ごはん】																
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*								
【牛乳】																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*								
【みそだれ焼き肉】																
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*								
にんにく(りん茎)			0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	丸佐	みじん切り	*								
根しょうが			0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	丸佐	みじん切り	*								
豚もも赤身5×5×0.2			70.00 g	7.00 Kg	7.00 Kg	共サイ		*								
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*								
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*								
こいくちしょうゆ			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*								
にんじん			12.00 g	1.24 Kg	1.24 Kg	丸佐	せん切り	*								
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	丸佐	スライス	*								
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	丸佐	2 cm	*								
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*								
本みりん			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*								
上白糖			2.00 g	0.20 Kg	200.00 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		*								
トウバンジャン			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*								
ごま油			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*								
でん粉			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*								
水			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg			*								
【マカロニサラダ】																
マカロニ			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*								
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	丸佐	いちょう	*								
ホールコーン缶			5.00 g	0.50 Kg	0.27 缶	年県給		*								
きゅうり			5.00 g	0.51 Kg	0.51 Kg	丸佐	小口	*								
食塩(茹で塩)			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*								
クラスマヨネーズ 350g			12.00 g	1.20 Kg	3.43 本	年新和	クラス1本									
クラスマヨネーズ 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	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 7月 3日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【黒パン 30~60】															
黒パン 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	こ・パ	1年	*							
黒パン 40g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	こ・パ	2年	*							
黒パン 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	こ・パ	3・4年	*							
黒パン 60g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	こ・パ	5・6年	*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【フライドポテトミートソース】															
皮付きカットポテト			50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg	年海幸		*							
揚げ油			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*							
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*							
豚もも赤身ひき肉			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		*							
玉葱			15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	丸佐	みじん切り	*							
トマトケチャップ 3kg			20.00 g	2.00 Kg	0.67 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			10.00 g	1.00 Kg	1000.00 g	年県給		*							
上白糖			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*							
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*							
【わかめのサラダ】															
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	丸佐	せん切り	*							
キャベツ			40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	丸佐	せん切り	*							
乾燥わかめ(韓国産) 500g			0.50 g	0.05 Kg	0.10 袋	年海幸		*							
乾燥わかめ(韓国産)			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸		*							
乳卵無し和風ドレッシング 300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*							
乳卵無し和風ドレッシング 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*							
【ワンタンスープ】															
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)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸		*							
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	丸佐	せん切り	*							
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	丸佐	スライス	*							
もやし			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	丸佐		*							
食塩			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*							
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*							
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*							
ワンタンの皮			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*							
水菜			3.00 g	0.35 Kg	0.35 Kg	丸佐	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 7月 6日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【委託ごはん】															
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【白身魚フライ】															
白身魚フライCa強化		40.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	共同		*							
揚げ油			5.00 g	0.50 Kg	0.50 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	*							
【ゴーヤチャンプル】															
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	丸佐	みじん切り	*							
にんにく(りん茎)			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	丸佐	みじん切り	*							
豚もも赤身ひき肉			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		*							
にんじん			8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	丸佐	せん切り	*							
干しいたけスライス 500g			0.30 g	0.03 Kg	0.03 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	*							
にがうり			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	丸佐	スライス	*	* スライス→塩茹で						
もやし			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	丸佐		*							
チキンスープストック			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年海幸		*							
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 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			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年丸宮		*							
冷凍豆腐			50.00 g	5.00 Kg	5.00 袋	年県給	茹でる	*							
でん粉			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年丸宮		*							
水			1.60 g	0.16 Kg	0.16 Kg			*							
ごま油			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*							
【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		*							
新じゃが			30.00 g	3.16 Kg	3.16 Kg	丸佐	いちょう	*							
玉葱			25.00 g	2.66 Kg	2.66 Kg	丸佐	スライス	*							
乾燥わかめ(韓国産) 500g			0.30 g	0.03 Kg	0.06 袋	年海幸	水洗い	*							
乾燥わかめ(韓国産)			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸	水洗い	*							
米みそ(淡色辛みそ) 1kg			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 7月 7日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName										合計	換算人	行事等	
	100										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					
【そぼろごはん】														
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*						
鶏胸挽肉 (皮付き)			30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	海幸		*						
鶏胸挽肉 (皮無し)			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	海幸		*						
こいくちしょうゆ			6.50 g	0.65 Kg	650.00 g	年サイ		*						
上白糖			3.50 g	0.35 Kg	350.00 g	年丸宮		*						
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*						
根しょうが			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	丸佐	みじん切り	*						
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	丸佐	みじん切り	*						
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	丸佐	みじん切り	*						
カット油揚げ			15.00 g	1.50 Kg	3.00 袋	共同	粗みじん	*						
【牛乳】														
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【七タスープ】														
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		*						
豚もも肉赤身2cm			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共サイ		*						
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	丸佐	いちょう	*						
ぶなしめじ			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	丸佐	小房分ける	*						
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*						
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*						
ビーフン			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年新和		*						
オクラ			3.00 g	0.35 Kg	0.35 Kg	丸佐	小口	*						
水菜			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	丸佐	2cm	*						
【七タゼリー】														
七タゼリー		31.00	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 7月 8日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName										合計	換算人	行事等
	100										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				
【食パン 30~60】													
食パン 30			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1年	*					
食パン 40			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	2年	*					
食パン 50		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*					
食パン 60			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*					
【黒豆きなこクリーム】													
黒豆きなこクリーム		10.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和		*					
【牛乳】													
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*					
【豚肉のトマト煮】													
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*					
にんにく(りん茎)			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	丸佐	みじん切り	*					
豚もも赤身5×5×0.2			50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg	共サイ		*					
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	丸佐	スライス	*					
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	丸佐	いちょう	*					
ぶなしめじ			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	丸佐	小房分ける	*					
水			50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg			*					
チキンスープストック			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年海幸		*					
トマトピューレ 3kg			4.50 g	0.45 Kg	0.15 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			10.00 g	1.00 Kg	0.33 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		*					
カットトマト(袋)			10.00 g	1.00 Kg	0.67 袋	年新和		*					
キャベツ			40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	丸佐	2cm手切り	*					
上白糖			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年丸宮		*					
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		*					
ベーリーフ粉末		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*					
【ジャーマンポテト】													
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*					
ショルダーベーコン 1cm幅			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共海幸		*					
玉葱			15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	丸佐	スライス	*					
新じゃが			60.00 g	6.32 Kg	6.32 Kg	丸佐	2cm手切り	*	茹でる				
ホールコーン缶			10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*					
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 7月 9日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【キムチチャーハン】															
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*							
豚もも赤身ひき肉			30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	共サイ		*							
清酒			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*							
こいくちしょうゆ			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*							
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	丸佐	せん切り	*							
白菜キムチ			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年サイ		*							
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	丸佐	2 cm	*							
こいくちしょうゆ			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*							
清酒			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*							
チキンスープストック			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年海幸		*							
ごま油			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*							
精白米			70.00 g	7.00 Kg	7.00 Kg	ご・パ		*							
米粒麦			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年県給		*							
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*							
チキンスープストック			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年海幸		*							
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*							
水+煮汁+キムチの汁			100.00 g	10.00 Kg	10.00 Kg			*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【焼きウインナー】															
ウインナー 20g		20.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸	鉄板焼	*							
【野菜炒め】															
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	丸佐	せん切り	*							
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	丸佐	スライス	*							
もやし			40.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	丸佐		*							
オイスターソース 1k g			0.80 g	0.08 Kg	0.08 袋	年サイ		*							
オイスターソース 600 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 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		*							
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 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 7月10日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【夏野菜カレー (麦ごはん)】															
麦ごはん			72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*							
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*							
にんにく(りん茎)			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	丸佐	みじん切り	*							
根しょうが			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	丸佐	みじん切り	*							
鶏もも肉(皮無し)20g			40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	海幸		*							
カレー粉			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*							
玉葱			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	丸佐	1.5cm手切	*							
にんじん			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	丸佐	いちょう	*							
新じゃが			60.00 g	6.32 Kg	6.32 Kg	丸佐	2cm手切り	*							
トマト			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	丸佐	2cm角	*							
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		*							
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		*							
ポークブイヨン			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*							
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		*							
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		*							
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		*							
ベーリーフ粉末		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*							
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*							
食塩			0.90 g	90.00 g	90.00 g	年サイ		*							
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	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		*							
ピーマン			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	丸佐	茹でる	*	1cm角						
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			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業									
【福神漬け】															
福神漬け 1kg			13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸		*							
【彩りサラダ】														【新献立】	
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	丸佐	せん切り	*							
切り干し大根 1kg			1.50 g	0.15 Kg	0.15 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	*							
こまつな			15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	丸佐	3cm	*							
ひじき 500g (韓国産)			0.80 g	0.08 Kg	0.16 袋	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	*							
ホールコーン缶			10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*							
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 7月13日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【委託ごはん】															
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*							
【乳酸菌飲料（ジョア）															
ジョアプレーン		125.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*							
【油淋鶏】															
鶏もも肉（唐揚げ）30g			60.00 g	6.00 Kg	200.00 個	海幸		* 1～4年2個							
鶏もも肉（唐揚げ）30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	海幸		* 5～6年3個							
食塩		1.00	0.10 g	10.00 g	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		*							
でん粉			8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮		*							
揚げ油			5.50 g	0.55 Kg	0.55 Kg	年サイ		*							
こいくちしょうゆ			6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年サイ		*							
穀物酢			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*							
上白糖			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*							
にんにく（りん茎）		1.00	0.20 g	20.00 g	20.00 g	丸佐	みじん切り	*							
根しょうが		1.00	0.20 g	20.00 g	20.00 g	丸佐	みじん切り	*							
長ねぎ			5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	丸佐	みじん切り	*							
ごま油			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*							
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*							
【中華サラダ】															
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	丸佐	せん切り	*							
キャベツ			35.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	丸佐	せん切り	*							
きゅうり			10.00 g	1.02 Kg	1.02 Kg	丸佐		* 縦半分斜め切り							
乳卵無し中華ドレッシング 300			8.00 g	0.80 Kg	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 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*							
【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	丸佐	せん切り	*							
だいこん			35.00 g	3.89 Kg	3.89 Kg	丸佐	せん切り	*							
チンゲンサイ			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	丸佐	根切洗2cm	*							
米みそ（淡色辛みそ）1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*							
米みそ（赤色辛みそ）1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 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 7月14日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【五目ごはん】															
	炒め油		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*							
	鶏もも肉(皮無し)		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸		*							
	にんじん		10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	丸佐	せん切り	*							
	ごぼう		5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	丸佐	ささがき	*							
	干しいたけスライス 500g		0.30 g	0.03 Kg	0.03 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	*							
	きざみこんにやく(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	大沢豆	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		7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年サイ		*							
	精白米		72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*							
	強化米		0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*							
	清酒		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*							
	水+具の煮汁		95.00 g	9.50 Kg	9.50 Kg			*							
【牛乳】															
	牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【さば竜田揚げ】															
	さば竜田Ca強化 50g	50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	年海幸		*							
	揚げ油		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*							
【華風炒め】															
	炒め油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*							
	根しょうが		0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	丸佐	みじん切り	*							
	にんにく(りん茎)		0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	丸佐	みじん切り	*							
	にんじん		5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	丸佐	せん切り	*							
	もやし		15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	丸佐		*							
	キャベツ		20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	丸佐	1.5cm手切	*							
	春雨カット		5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸	戻す	*							
	チキンスープストック		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*							
	食塩		0.30 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		*							
	こいくちしょうゆ		1.60 g	0.16 Kg	160.00 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 7月15日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2026-03-17 印刷

人数	NoName										合計	換算人	行事等	
	100										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					
【バターコッペパン 30・40】														
	バターロールコッペ 30 g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	ご・パ	1・2年	*						
	バターロールコッペ 40 g	40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*						
【牛乳】														
	牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【チキントマトスパゲティ】														
	炒め油		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*						
	にんにく(りん茎)		0.70 g	0.09 Kg	90.00 g	丸佐	みじん切り	*						
	鶏もも肉(皮無し) 15 g		30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	海幸		*						
	玉葱		40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	丸佐	スライス	*						
	にんじん		15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	丸佐	せん切り	*						
	ぶなしめじ		10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	丸佐	小房分ける	*						
	カットトマト(袋)		6.00 g	0.60 Kg	0.40 袋	年新和		*						
	トマトケチャップ 3kg		22.00 g	2.20 Kg	0.73 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		10.00 g	1.00 Kg	0.33 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		0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年海幸		*						
	食塩		0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*						
	上白糖		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*						
	白こしょう	1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*						
	ハーフスパゲティ		35.00 g	3.50 Kg	3.50 Kg	年海幸		*						
【フルーツゼリー】														
	黄桃缶 ダイス		20.00 g	2.00 Kg	1.14 缶	年県給		*						
	レモンカットゼリー(冷)		25.00 g	2.50 Kg	2.50 袋	年県給		*						
	みかんカットゼリー		50.00 g	5.00 Kg	2.50 袋	年丸宮		* 汁使用						

※アレルギー食品には記号を表示しています

7月こんだて もりつけひょう

月	火	水	木	金
		<p>1</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>かけてたべよう</p> <p>ひきにくともやし あんかけどん</p> <p>むぎごはん</p> <p>レンフォータン</p>	<p>2</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>(マヨネーズ)</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>みそだれ やきにく</p> <p>ごはん</p>	<p>3</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>(わふうドレッシング) くらパン</p> <p>わかめの サラダ</p> <p>フライドポテト ミートソース</p> <p>ワンタン スープ</p>
<p>6</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ゴーヤー チャンプルー</p> <p>しろみざかなフライ (ちゅうのうライス)</p> <p>ごはん</p> <p>みそしる</p>	<p>7</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>たなばたゼリー</p> <p>かけてたべよう</p> <p>そぼろごはん</p> <p>ごはん</p> <p>たなばた スープ</p>	<p>8</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>しゃくパン くらめきなこ クリーム</p> <p>ジャーマン ポテト</p> <p>ぶたにくの トマトに</p>	<p>9</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>キムチ チャーハン</p> <p>やさしいため やきウインナー ごはん</p>	<p>10</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>いろいろサラダ</p> <p>ふくじんづけ</p> <p>むぎごはん</p> <p>なつやさい カレー</p>
<p>13</p> <p>にゅうさんきん いんりよう</p> <p>(ちゅうかドレッシング)</p> <p>ちゅうかサラダ</p> <p>ユーリンチー 1~4ねん 2こ 5~6ねん 3こ</p> <p>ごはん</p> <p>みそしる</p>	<p>14</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>かふういため</p> <p>さばたつた あげ</p> <p>ごもくご はん</p>	<p>15</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>バターコッペパン</p> <p>チキントマト スパゲティ</p> <p>フルーツ ゼリー</p>		

7月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">1</div> <div style="text-align: center;">ぎゅうにゅう</div> <div style="text-align: center;">(わふうドレッシング) くらパン</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">わかめのサラダ</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">ワンタンスープ</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">フライドポテト</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">ミートソース</div> </div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">2</div> <div style="text-align: center;">ぎゅうにゅう</div> <div style="text-align: center;">(マヨネーズ)</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">マカロニサラダ</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">みそだれやきにく</div> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; width: 50px; margin: 0 auto;">ごはん</div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">3</div> <div style="text-align: center;">ぎゅうにゅう</div> <div style="text-align: center;">かけてたべよう</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">ひきにくともやしあんかけどん</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">レンファータン</div> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; width: 50px; margin: 0 auto;">むぎごはん</div> </div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">6</div> <div style="text-align: center;">ぎゅうにゅう</div> <div style="text-align: center;">(たまねぎドレッシング) いろどりサラダ</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">むぎごはん</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">なつやさいカレー</div> </div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">7</div> <div style="text-align: center;">ぎゅうにゅう</div> <div style="text-align: center;">かけてたべよう</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">たなばたゼリー</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">そぼろごはん</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">ごはん</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">たなばたスープ</div> </div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">8</div> <div style="text-align: center;">ぎゅうにゅう</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">キムチチャーハン</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">やさしいためやきウインナー2ほん</div> </div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">9</div> <div style="text-align: center;">ぎゅうにゅう</div> <div style="text-align: center;">ゴーヤチャンプルー</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">しるみざかなフライ(ちゅうのうろす)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">みそしる</div> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; width: 50px; margin: 0 auto;">ごはん</div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">10</div> <div style="text-align: center;">ぎゅうにゅう</div> <div style="text-align: center;">しよくパン くらめきなこクリーム</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">ジャーマンポテト</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">ぶたにくのトマトに</div> </div> </div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">13</div> <div style="text-align: center;">ぎゅうにゅう</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">ごもくごはん</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">かふういためさばたつたあげ</div> </div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">14</div> <div style="text-align: center;">にゅうさんきん いんりょう</div> <div style="text-align: center;">(ちゅうかドレッシング)</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">ちゅうかサラダ</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">ユーリンチー</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">ごはん</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">みそしる</div> </div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">15</div> <div style="text-align: center;">ぎゅうにゅう</div> <div style="text-align: center;">バターコッペパン</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">チキントマトスパゲティ</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">フルーツゼリー</div> </div> </div>		

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	掲載待ち	プルコギトッパブ				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	掲載待ち	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				のらぼう菜のみそ汁		
7月						
8月	掲載待ち					
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	掲載待ち					
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						

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					チンゲンサイのスープ		
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				茎わかめのチョナムル			
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				

小学校給食献立専門委員会配布資料



令和8年 4月22日（水）

上尾市教育委員会 学校保健課

上尾市学校給食専門委員会設置要綱

(設置)

第1条 上尾市立小学校（以下単に「小学校」という。）及び上尾市立中学校（以下単に「中学校」という。）における学校給食（学校給食法（昭和29年法律第160号）第3条第1項に規定する学校給食をいう。第3条及び別表において同じ。）を円滑に運営し、及び推進するため、上尾市学校給食専門委員会として次に掲げる専門委員会（以下「専門委員会」という。）を設置する。

- (1) 小学校献立専門委員会
- (2) 小学校物資専門委員会
- (3) 中学校献立専門委員会
- (4) 中学校物資専門委員会
- (5) 小中学校指導専門委員会

(定義)

第2条 この要綱において「小学校栄養職員」とは、市町村立学校職員給与負担法（昭和23年法律第135号）第1条各号列記以外の部分に規定する学校栄養職員に該当する者であつて、かつ、小学校に置かれるものをいう。

2 この要綱において「中学校栄養職員」とは、市町村立学校職員給与負担法第1条各号列記以外の部分に規定する学校栄養職員に該当する者であつて、かつ、中学校に置かれるものをいう。

(所掌事務)

第3条 専門委員会の所掌事務は、次の各号に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定めるとおりとする。

- (1) 小学校献立専門委員会 小学校の学校給食に係る献立の作成並びに新しい献立及び製品の研究に関すること。
- (2) 小学校物資専門委員会 小学校の学校給食に係る物資の納入業者の選定並びに物資の選定及び購入に関すること。
- (3) 中学校献立専門委員会 中学校の学校給食に係る献立の作成並びに新しい献立及び製品の研究に関すること。
- (4) 中学校物資専門委員会 中学校の学校給食に係る物資の納入業者の選定並びに物資の選定

及び購入に関すること。

- (5) 小中学校指導専門委員会 小学校及び中学校の学校給食に係る指導その他学校給食の調査研究に関すること。

(組織)

第4条 専門委員会は、別表の左欄に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる者のうちから教育長が指名する者をもって組織する。

(委員の任期)

第5条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第6条 専門委員会に、それぞれ委員長及び副委員長を置く。

- 2 委員長は、次の各号に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める職にある委員をもって充てる。

(1) 小学校献立専門委員会、小学校物資専門委員会及び小中学校指導専門委員会 小学校の校長

(2) 中学校献立専門委員会及び中学校物資専門委員会 中学校の校長

- 3 副委員長は、次の各号に掲げる専門委員会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める職にある委員をもって充てる。

(1) 小学校献立専門委員会及び小学校物資専門委員会 小学校の教頭

(2) 中学校献立専門委員会及び中学校物資専門委員会 中学校の教頭

(3) 小中学校指導専門委員会 中学校の校長

- 4 委員長は、会務を総理し、専門委員会を代表する。

- 5 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第7条 専門委員会の会議は、それぞれ当該専門委員会の委員長が招集し、その議長となる。

(関係者の会議への出席等)

第8条 専門委員会は、その所掌事務を遂行するため必要があると認めるときは、委員以外の関係者に対して、資料を提出させ、又は会議への出席を求めてその意見若しくは説明を聴くことができる。

(庶務)

第9条 専門委員会の庶務は、小学校献立専門委員会、小学校物資専門委員会及び小中学校指導専門委員会にあつては教育委員会事務局学校教育部学校保健課において、中学校献立専門委員会及び中学校物資専門委員会にあつては教育委員会事務局学校教育部中学校給食共同調理場（別表において「共同調理場」という。）において、それぞれ処理する。

（委任）

第10条 この要綱に定めるもののほか、専門委員会の運営に必要な事項は、それぞれ当該専門委員会の委員長が定める。

附 則

（施行期日）

1 この要綱は、令和5年4月1日から施行する。

（上尾市立中学校給食専門部会設置要綱等の廃止）

2 次に掲げる要綱は、廃止する。

（1） 上尾市立中学校給食専門部会設置要綱（平成4年12月28日教育長決裁）

（2） 上尾市立小学校給食専門委員会設置要綱（平成5年1月8日教育長決裁）

（3） 上尾市立小学校給食運営委員会設置要綱（平成5年1月8日教育長決裁）

（上尾市立中学校給食専門部会設置要綱の廃止に伴う経過措置）

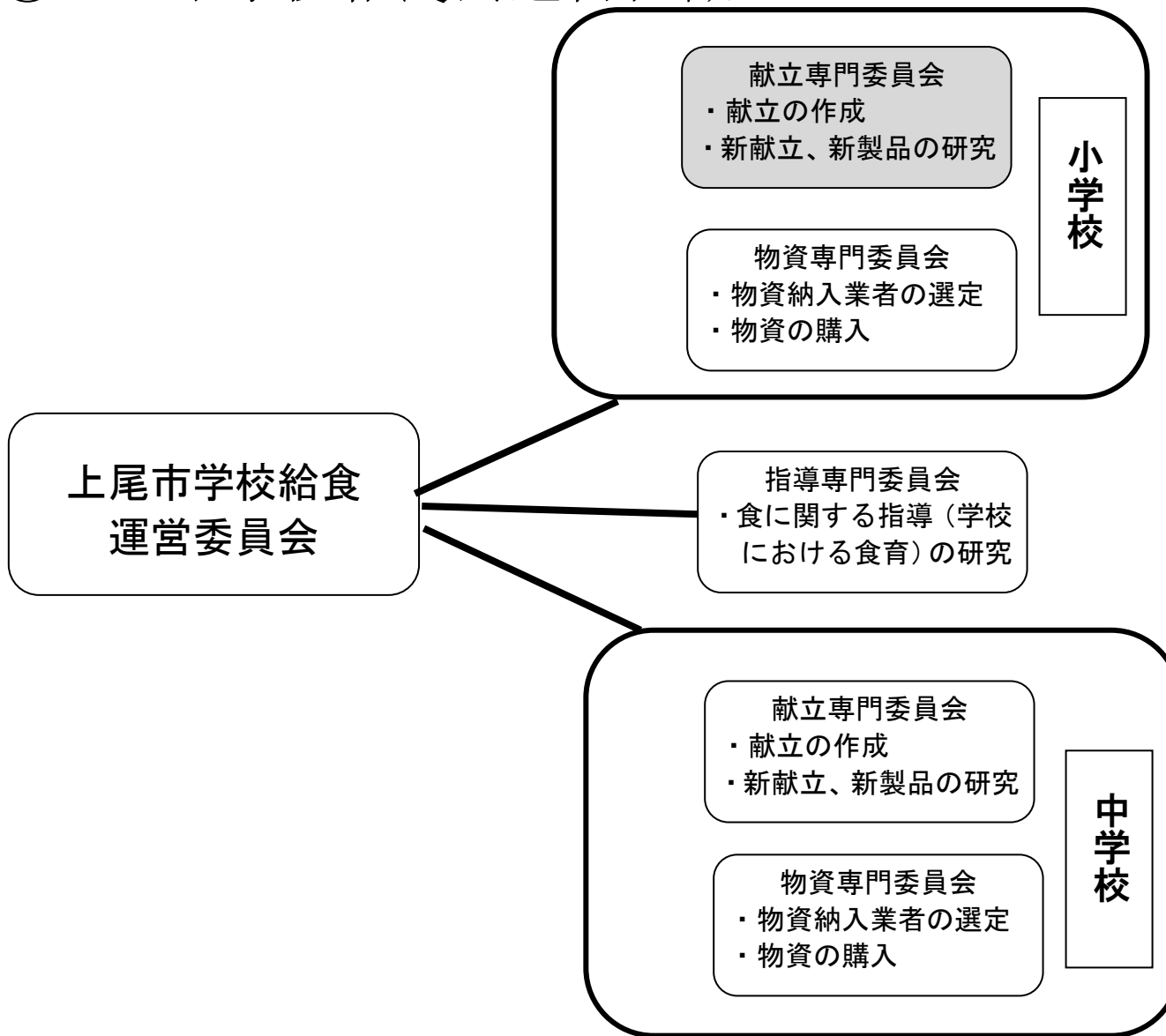
3 この要綱の施行の際、現に前項の規定による廃止前の上尾市立中学校給食専門部会設置要綱第1条の規定に基づき設置された専門部会の委員である者の任期は、同要綱第4条の規定にかかわらず、令和5年3月31日までとする。

別表（第4条関係）

<p>小学校献立専門委員会</p>	<p>(1) 小学校の校長の職にある者（1人） (2) 小学校の教頭の職にある者（1人） (3) 小学校の教諭の職にある者であつて、学校給食に関する校務を担当するもの（3人） (4) 小学校の栄養教諭の職にある者又は小学校栄養職員（7人以内） (5) 小学校の給食調理員の職にある者（3人）</p>
<p>小学校物資専門委員会</p>	<p>(1) 小学校の校長の職にある者（1人） (2) 小学校の教頭の職にある者（1人）</p>

	<p>(3) 小学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(3人)</p> <p>(4) 小学校の栄養教諭の職にある者又は小学校栄養職員(7人以内)</p> <p>(5) 小学校の給食調理員の職にある者(2人)</p>
中学校献立専門委員会	<p>(1) 中学校の校長の職にある者(1人)</p> <p>(2) 中学校の教頭の職にある者(1人)</p> <p>(3) 中学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(3人)</p> <p>(4) 中学校の栄養教諭の職にある者又は中学校栄養職員(2人)</p> <p>(5) 共同調理場の栄養士の職にある者(1人)</p>
中学校物資専門委員会	<p>(1) 中学校の校長の職にある者(1人)</p> <p>(2) 中学校の教頭の職にある者(1人)</p> <p>(3) 中学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(3人)</p> <p>(4) 中学校の栄養教諭の職にある者又は中学校栄養職員(2人)</p> <p>(5) 共同調理場の栄養士の職にある者(1人)</p>
小中学校指導専門委員会	<p>(1) 小学校の校長の職にある者(1人)</p> <p>(2) 中学校の校長の職にある者(1人)</p> <p>(3) 小学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(22人)</p> <p>(4) 中学校の教諭の職にある者であって、学校給食に関する校務を担当するもの(11人)</p> <p>(5) 小学校の栄養教諭の職にある者又は小学校栄養職員(2人)</p> <p>(6) 中学校の栄養教諭の職にある者又は中学校栄養職員(2人)</p>

①上尾市学校給食会運営組織



③献立専門委員会の運営方針について

<運営方針>

- 1) 学校給食における食事摂取基準に基づき、栄養バランスのとれた、おいしく魅力のある食事内容とする。
- 2) 給食主任(教諭)、栄養教諭、調理員、PTA、それぞれの立場で献立作成にあたる。
- 3) ①令和8年度は、給食で使われる食材を紹介していきます。
 - ⇒ 4月 「牛乳」
 - 5月 「たけのこ」 新たけのこを使ったたけのこごはん
 - 6月 「じゃがいも」
 - 7月 「ピーマン」 夏野菜カレーとひき肉ともやしのあんかけ丼②旬の食材、地産地消に伴う地場産品の活用、郷土料理を取り入れバラエティーに富んだ献立作成にあたる。
- 4) 3点食器の主食、主菜、副菜、汁物のバランスのとれた献立を活用し、食育の教科書となる献立作成にあたる。

※ 献立委員会実施回数 (予定)	11回
------------------	-----

<献立作成の基本方針>

- ・ 文部科学省の学校給食摂取基準を基準とする。
- ・ 衛生面を考慮した食品や料理を選択する。
- ・ 衛生的に作業を行う上で、調理作業の工程に無理のない献立にする。
- ・ 食品構成の中から、米、芋類、豆・豆製品、小魚、海草、野菜、種実類などを積極的に取り入れる。
- ・ 児童の食歴を増すという観点から、嗜好に合わせたもの、日本古来の食形態を取り入れたものなど、様々な献立を取り入れる。
- ・ 加工食品の使用頻度を抑え、できるだけ手作りに努める。
- ・ 行事食などを取り入れ、季節感のある食材や料理に配慮する。
- ・ 地場産物を積極的に取り入れる。
- ・ 児童の配食や盛り付けに配慮する。

④ 献立専門委員会を始める前の確認事項

1. 献立作成について：上尾市では小学校の栄養教諭・栄養職員が順番に作成する。

作成時に気をつけていること	内容
年間テーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 通年：給食で使用する食材 ・ 1学期のみ：世界の料理（オリンピックイヤーのため） 上記を意識して献立を作成する。
行事食	<ul style="list-style-type: none"> ・ 季節の行事がある時は、取り入れる
3食器の使用	<ul style="list-style-type: none"> ・ ごはん、主菜、副菜、汁ものの伝統的な日本の食事や郷土食等を通して取り入れるよう推奨している。 現在、週1回くらい実施
食物アレルギーへの配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・ アレルゲンとなる食材の同一日内での複数使用を避ける。 ・ ドレッシングは乳や卵由来の成分が入っていないものを使用する。 ・ 学校でつくる天ぷら衣から卵を抜く。 ・ 加工品はできるだけ乳・卵抜きで注文している

2. 月の献立作成計画表について

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺 個袋麺 つけ麺	地粉うどん 火曜日のみ		冷凍うどん 使用日 制限なし	中華麺 火曜日のみ		スパゲティ 使用日 制限なし	冷チャンポン 使用日 制限なし	行事		手作り品	冷凍果物	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			煮込み用	個袋麺 つけ麺		焼きそば	個袋麺 つけ麺			季節	その他					
12	5	2	5 揚げパン・なし							0		七夕 学期末 セレクト		コロッケ	冷凍 みかん		きゅうり	スイカ トマト ミニトマト

- ・ 毎月、「月の献立作成計画表」に基づいて献立を作成する。
- ・ 主食の使用回数が決まっているので、それに合わせて作成する。
《冷凍麺の使用日とパンの関係》
麺のみで主食の栄養所要量を満たせないため、パンをつける。
(給食室の設備、食器の形態の都合で麺のみの給食が実施できない。)
- ・ 地粉うどん（個包装）については、個包装の袋麺のみ使用し、つけ麺を実施する。
つけ麺の場合は、麺だけで1食の栄養価を満たせるので、パンはつけない。
つけ麺は、年に計5～6回実施。（中華麺を3回、地粉うどんを2～3回）

3. 調理手配表について

会議資料として配布している書類の説明

[調理室手配表]																
2024年 7月 3日 水曜日																
0: 通常献立																
献立委員会 西 2024-03-19 印刷																
人数	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生								合計	換算人	行事等
	0	0	0	0	0	100								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							
【委託白飯】																
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 40g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 切	共同		*								
塩鯖 50g		50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同	3~6年	*								
【コーキータンフルー】																
炒め油			1.50 g	5 Kg	150.00 g	調味料		*								
根しょうが			0.50 g	6 Kg	60.00 g	山下	みじん切り	*								
にんにく(りん茎)			0.50 g	6 Kg	60.00 g	山下	みじん切り	*								
長ねぎ			4.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	山下	みじん切り	*								
豚もも肉赤身2cm			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共サ		*								
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 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		*								

- ① 委託炊飯：岩槻のパン工場に炊飯を委託し、炊きあがったものを購入する。
学校で炊くごはんの日は【】内には料理名が入り、材料に「精白米」が入っている。
- ② 共同：共同購入物資の略です。物資委員会で見積・見本・味を見て決定する物資。
献立委員会終了後、共同物購入物資については、単価やg等の規格を指定し、見積依頼する。
価格・栄養価・アレルギー等の情報が記載された書類とサンプル品が物資委員会に提出され、委員全員で試食をし、選んでいる。
- ③ 年海幸：給食では、先の共同物資のように、使用ごとに見積をとるのではなく、年1回、翌年度分の見積をとって使用を決定する物資もある。乾物や調味料は年間物資が多い。
- ④ 地域の業者から購入するもの。野菜・豆腐・鶏肉などは、地域の業者さんから購入する。
昭和の時代は業者数も多かったが、年々減少傾向。

4. 盛り付け表について

- ・調理室手配表の検討が終了したら、盛り付け表の検討を行う。
児童が教室において料理を盛りつける場所がこの盛り付け表通りでよいのか、盛り付けやすい主菜・副菜の位置等を考慮し、検討をお願いします。

5. HPの検討について

- 1か月の検討が終わった後に、上尾市のHPに掲載する献立を選ぶ。
市民に向けての発信のため、選定はPTAの委員さんに『レシピを知りたい料理』を選んでいただき、発信する。HPで紹介したレシピは翌年の広報上尾に掲載する。

⑤【上尾市ホームページ掲載献立】2021（令和3年）. 3. 22～掲載

所在地 [トップページ](#) > [教育委員会](#) > [メンチカツ](#)

メンチカツ

[通常ページへ戻る](#) 掲載日：2021年3月22日更新 ページID：0271



材料（1人分） 262kcal

	材 料	分 量	切り方
1	豚もちも赤身ひき肉	40g	
2	タマネギ	36g	みじん切り
3	生パン粉	10g	
4	牛乳	9g	
5	食塩	0.4g	
6	ナツメグ	0.05g	
7	卵	3g	
8	小麦粉	6.5g	
9	水	適量	
10	パン粉（乾燥）	10g	
11	揚げ油	10g	
12	中濃ソース	6g	

分量は、給食（大量調理）で作る量を1人分に換算したものです。家庭で調理する際は、調整してください。

メンチカツの作り方

- (1) 1から6の材料を混ぜ合わせて、よく練る。
- (2) 小麦粉を9で溶き、容器にあける。
- (3) 卵を別の容器で溶き、(2)と合わせて衣を作る。
- (4) (1)を人器分に丸め、型抜きをする。
- (5) (4)に衣とパン粉をつけて揚げる。
- (6) 中濃ソースをかける。

このページに関するお問い合わせ先

学校保健課
上尾市本町3-1-1 本庁舎 7階
直通
Tel：048-775-9683
Fax：048-775-5633
[お問い合わせはこちら](#)

⑥【広報あげお】

※2022年(令和4年)3月号より



あげおジュニア通信



AGEO Junior News

未来へすくすく! わが家のアイドル



お互いが大好きな二人!これから
も仲良くたくさん笑って過ごそう
ね!

郭 紗菜ちゃん 理菜ちゃん 春日
R3.2.27生(1歳) H29.11.12生(4歳)



ひいじいちゃんといひいばあちゃん
の事が大好き!いつもかわいがつ
てくれてありがとう!

小林 把椰ちゃん 西門前
R3.6.1生(9カ月)



初めてのお正月!これからたくさん
思い出を作りたいよね!

笹井 祐希くん 上尾下
R3.6.4生(6カ月)

市内に在住の未就学児の写真(画像データ可)に、氏名(ふりがな)、性別、生年月日、保護者の一言、住所、電話番号を添えて、郵送(〒362-8501本町3-1-1)また
はメール(☎s55000@city.ageo.lg.jp)で広報広聴課へ ※掲載は1人1回限り。写真は返却しません。 ※キャラクターの映っている写真はご遠慮ください。
申し込み

小・中学生の皆さんの絵や工作、書、好きな本
など、さまざまな作品を紹介します!



永吉 未卯子さん
(平方小学校4年)

モンはブリュッセルグリフォン
という犬種で12歳の女の子です。
表情、行動すべてがかわいい大
切な家族です。ずっと元気でいて
ほしいです。

見て魅て!私のミュージアム
わが家のアイドル、モン(絵)

小学校給食レシピ 113



メンチカツ

262*キロ

- 材料1人分量(2人)
- | | | | |
|---------------|------------|----------------|-----------|
| 1 豚もも赤身ひき肉 | 40 | 7 小麦粉 | 6.5 |
| 2 たまねぎ(みじん切り) | ... 36 | 8 水 | 適量 |
| 3 パン粉(生) | 10 | 9 卵 | 3 |
| 4 牛乳 | 9 | 10 パン粉(乾燥) | 10 |
| 5 食塩 | 0.4 | 11 揚げ油 | 10 |
| 6 ナツメグ(粉) | 0.05 | 12 中濃ソース(お好みで) | 6 |

※分量は、給食(大量調理)で作る量です。家庭で調理する際は、
適宜調整してください。

- 作り方
- ①1~6の材料を混ぜ合わせてよく練る。
 - ②小麦粉を水で溶き、容器にあける。
 - ③別の容器で溶いた卵を②と合わせ、衣を作る。
 - ④①を人数分に丸め、成形する。
 - ⑤衣・パン粉をつけて揚げる。
 - ⑥中濃ソースをかける。

学校保健課 ☎775-9683・☎775-5633

『広報あげお』に自分の作品を載せてみませんか?
「見て魅て!私のミュージアム」応募作品を大募集

絵や工作、好きな本の紹介など自分の好きなもので応募してみよう!
☎市内に在住の小・中学生 【募集部門】①絵・工作・書・写真②俳句・標
語(テーマ/学校)③作文(400字以内、テーマ/趣味や夢中になっ
てるもの)④好きな本の紹介 ☎保護者を通じて、作品(①は撮影した電
子データか写真プリント)、作品名(絵・工作・写真だけ)、作品のコメント
(100字以内)、住所、氏名(ふりがな)、保護者氏名、電話番号、学校名、
学年を直接か郵送、またはメールで広報広聴課(〒362-8501本町3-1-1、
☎s55000@city.ageo.lg.jp)へ ※①の現物は受け付けできません。

⑦令和8年度 献立専門委員会開催日年間予定

R8. 4. /13作成

開催時間 午後3：30～

開催日		会場	検討献立
令和8年	4/22(水)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	7月分
	5/20(水)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	9月分
	6/23(火)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	10月分
	7/15(水)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	11月分
	9/2(水)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	12月分
	10/6(火)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	1月分
	11/10(火)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	2月分
	12/8(火)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	3月分
令和8年	R9.1/15(金)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	4月分
	1/29(金)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	5月分
	2/17(水)	WEB会議 (各上尾市立小学校・その他)	6月分

- ・1年間の任期中、7月分～次年度6月分（全11回）の会議が開催されます。
- ・都合により、日程や会場の変更がある場合があります。
- ・事前に送付する通知文書が最終決定となります。必ず通知文書をご確認ください。
- ・欠席される場合は、事前にご連絡をお願いします。

担 当：学校保健課給食担当 加藤

TEL：775－9683