

令和8年度第5回小学校給食献立専門委員会

日 時： 令和8年9月2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12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

〈次回予定〉

【令和8年度1月分】日時：10月6日（火）午後3時30分から

場所：WEB会議

[献 立 一 覧 表]

2026年12月 1日 ~ 2026年12月31日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 西 2026-07-30 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	レノール活性 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
12	1	火	黒糖揚げパン	76.00	341	6.6	10.2	56.7	374	25	15	0.8	0.5	1	0.04	0.02	0	1.6	1.0	72.03
			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	68.86
			コーンクリームシチュー鶏	265.71	214	9.7	10.5	22.2	547	153	32	0.3	1.0	101	0.08	0.15	5	4.5	1.4	105.53
			もやしのサラダ(玉葱)	51.00	15	0.7	0.0	3.3	122	13	7	0.1	0.1	30	0.02	0.01	5	0.8	0.3	16.89
			小 計	598.71	708	23.8	28.5	92.1	1127	418	75	1.2	2.4	212	0.22	0.49	12	6.9	2.9	263.31
	2	水	コスタリカライス	201.95	391	13.6	7.6	67.0	592	35	56	2.1	10.8	21	0.27	0.05	4	3.2	1.5	173.48
			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	68.86
			ワンタンスープ	217.72	73	5.1	0.5	11.3	463	21	12	0.3	0.3	41	0.08	0.03	1	0.9	1.1	54.11
			小 計	625.67	602	25.5	15.9	88.2	1139	283	89	2.4	11.9	142	0.43	0.39	7	4.1	2.8	296.45
	3	木	委託ごはん	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	99.93
			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	68.86
			さわらの照り焼き50g	50.00	90	9.5	4.5	1.9	116	7	16	0.4	0.5	4	0.05	0.12	0	0.0	0.3	86.40
			厚揚げのそぼろ煮	81.50	94	5.7	4.2	7.7	131	41	37	1.1	19.4	46	0.09	0.04	2	0.7	0.3	51.42
			味噌汁(大根・エノ・葱・若)	200.80	32	2.4	0.6	5.0	512	40	17	0.7	0.4	0	0.03	0.02	2	1.6	1.2	27.53
			小 計	613.30	611	28.4	17.7	82.9	844	319	108	3.4	31.6	130	0.48	0.51	6	2.7	2.0	334.14
	4	金	黒パン 40~60	50.00	244	5.5	2.7	50.3	288	28	14	0.8	0.4	0	0.04	0.02	0	1.4	0.8	72.62
			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	68.86
			チキンイタリアン	85.11	221	9.8	15.4	8.8	341	7	13	0.3	1.0	23	0.03	0.08	1	0.1	0.9	63.43
			小松菜のサラダ	68.00	29	1.0	1.4	4.2	153	65	9	0.9	0.2	63	0.03	0.05	12	1.1	0.4	39.04
			もやしのスープ	197.71	19	1.9	0.0	3.0	413	11	6	0.1	0.0	41	0.01	0.02	2	0.7	1.1	28.87
			小 計	606.82	651	25.0	27.3	76.2	1279	338	63	2.1	2.4	207	0.19	0.48	17	3.3	3.4	272.82
	7	月	チキンライス	225.83	301	7.6	3.0	60.1	567	13	27	0.8	1.1	94	0.26	0.05	1	1.3	1.4	101.47
			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	68.86
			太刀魚フライ	46.00	147	4.8	10.8	7.2	108	79	10	1.6	0.2	8	0.01	0.01	0	0.4	0.3	65.90
			ポテトサラダ(ｸﾗｽﾏﾖ)	78.00	121	1.9	9.4	9.9	88	11	16	0.4	0.3	39	0.04	0.02	7	4.9	0.2	43.99
			小 計	555.83	707	21.1	31.0	87.1	847	330	74	2.8	2.4	221	0.39	0.39	10	6.6	2.1	280.22
	8	火	きのこうどん	292.40	308	12.9	2.9	58.6	829	26	32	1.2	0.8	52	0.10	0.08	2	3.5	2.1	142.22
			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	68.86
			揚げシューマイ	49.05	149	3.8	9.2	12.0	215	5	1	0.2	0.0	1	0.07	0.03	1	0.5	0.5	51.85
			茎わかめと大根のチョナムル	59.01	34	0.9	2.0	3.2	273	13	10	0.1	0.1	0	0.01	0.01	2	1.1	0.4	30.47
			小 計	606.46	629	24.4	21.9	83.7	1401	271	64	1.5	1.7	133	0.26	0.43	7	5.1	3.2	293.40
	9	水	カレーライス	334.93	508	18.1	9.7	88.9	653	58	51	1.9	2.0	127	0.47	0.10	11	8.3	1.6	246.80
			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	68.86
			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	2	0.2	0.6	11.51
			シャキシャキサラダ	58.00	25	1.0	1.2	3.0	1	8	6	0.1	0.1	12	0.01	0.02	2	0.7	0.4	24.87
			小 計	611.93	690	26.2	18.7	106.2	985	295	81	2.1	2.9	219	0.57	0.43	17	9.2	2.8	352.04
	10	木	子供パン 40~60	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	70.89
			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	68.86
			コロッケ(卵なし)	134.61	269	7.3	12.2	32.0	360	17	25	0.7	0.6	7	0.07	0.04	4	2.4	0.9	73.33
			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
			はくさいスープ	241.01	30	3.0	0.2	4.6	423	29	11	0.2	0.3	44	0.05	0.03	5	1.3	1.1	44.07
			小 計	661.62	667	22.9	23.9	91.5	1162	295	72	1.4	2.2	132	0.24	0.41	17	5.6	3.0	264.39
	11	金	委託ごはん	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	99.93
			高カルシウムおさかなふりかけ	2.80	9	0.6	0.3	0.9	98	199	84	0.1	0.1	1	0.00	0.01	0	0.1	0.2	17.82
			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	68.86
			キムチ鍋	241.50	96	9.2	3.1	8.6	644	95	34	1.1	0.8	16	0.16	0.12	10	1.9	1.7	110.02
			肉団子のあんかけ	58.00	118	5.2	6.3	9.1	328	6	10	0.2	0.5	5	0.07	0.03	1	0.3	0.9	48.27
			小 計	583.30	618	25.8	18.1	86.9	1155	531	166	2.6	12.7	102	0.54	0.49	13	2.7	3.0	344.90
			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

[献立一覽表]

2026年12月 1日 ~ 2026年12月31日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 西 2026-07-30 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	レチノール活性 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
12	14	月	びり辛みそ丼	177.20	385	14.7	4.3	71.8	460	32	39	2.2	2.0	2	0.46	0.08	3	2.6	1.1	173.93
			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	68.86
			蓮花湯	232.50	76	4.1	2.3	10.3	636	42	15	0.7	0.4	99	0.03	0.07	5	1.6	1.7	56.23
			小計	615.70	599	25.6	14.4	92.0	1180	301	75	2.9	3.2	181	0.57	0.46	10	4.2	3.0	299.02
	15	火	ロールパン	50.00	273	5.5	8.6	44.0	332	13	12	0.4	0.4	2	0.04	0.02	0	1.4	0.9	75.92
			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	68.86
			かぼちゃグラタン	161.31	166	9.9	6.3	18.0	270	137	32	0.6	1.4	340	0.19	0.15	11	3.3	0.6	162.76
			キャベツとにんじんのサラダ	48.00	28	0.6	1.3	4.2	149	17	7	0.1	0.1	30	0.01	0.02	7	0.7	0.4	19.06
			かぶのスープ	204.61	35	3.2	0.9	3.4	390	12	7	0.1	0.0	60	0.01	0.02	2	0.8	1.0	35.08
			小計	669.92	640	26.0	24.9	79.5	1225	406	79	1.2	2.7	512	0.33	0.52	22	6.2	3.1	361.68
	16	水	チュモツパ	217.40	300	7.7	3.0	59.4	460	17	24	0.7	1.2	70	0.17	0.05	4	1.8	1.2	98.23
			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	68.86
			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	68.42
			白菜の煮浸し	58.50	15	1.0	0.0	2.9	148	19	8	0.2	0.1	32	0.02	0.02	4	0.8	0.4	16.74
	小計	538.90	597	20.4	18.6	85.2	848	389	62	4.5	2.3	188	0.29	0.39	10	3.1	2.2	252.25		
	17	木	委託ごはん	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	99.93
			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	68.86
			さば竜田揚げ	57.00	180	9.0	14.2	4.0	183	245	15	8.6	0.5	12	0.06	0.10	0	0.0	0.5	88.94
			野菜炒め(キ、人、も、に)	53.71	26	0.9	1.6	2.9	236	16	7	0.1	0.1	30	0.01	0.02	7	0.8	0.6	14.99
			豚汁	226.80	71	5.1	2.3	9.0	516	54	26	0.8	0.5	46	0.06	0.02	5	3.3	1.2	48.38
			小計	618.51	672	25.8	26.5	84.2	1020	546	86	10.7	12.4	168	0.44	0.47	14	4.5	2.5	321.10
	18	金	委託ごはん	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	99.93
			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	68.86
			豆腐ハンバーグおろしソース	139.15	130	14.9	3.4	9.0	480	44	30	1.1	1.5	2	0.39	0.09	3	1.1	1.2	92.42
五目ビーフン(付け合せ)			78.51	60	3.2	1.5	9.1	127	18	11	0.1	0.2	31	0.02	0.03	7	1.1	0.3	34.51	
小計			498.66	585	28.9	13.3	86.4	692	293	79	2.4	13.0	113	0.72	0.45	12	2.6	1.7	295.72	
21	月	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	75.19	
		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	68.86	
		みそラーメン	264.71	151	9.0	2.6	23.6	771	30	26	0.9	0.7	53	0.10	0.07	1	2.1	2.0	87.14	
		塩だれきやべつ	31.41	15	0.4	1.1	1.6	160	13	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	6	0.5	0.4	8.95	
		キャラメルポテト	80.70	193	0.7	9.6	25.7	26	24	15	0.4	0.1	12	0.05	0.01	9	1.4	0.0	58.44	
		小計	622.82	685	21.2	24.0	97.9	1275	301	75	1.7	2.0	146	0.27	0.41	18	5.1	3.2	298.58	
22	火	ハヤシライス	319.11	480	19.4	10.5	76.2	727	31	39	1.9	10.9	127	0.48	0.10	5	2.8	1.5	254.64	
		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	68.86	
		わかめのサラダ	58.50	32	1.0	1.6	4.2	235	25	9	0.1	0.1	33	0.01	0.01	9	1.1	0.7	23.26	
		セロリデザート(レモ・ブルー・ゼリー)	35.00	100	0.9	4.2	14.4	34	127	2	1.5	0.0	2	0.01	0.01	7	0.2	0.1	81.00	
		小計	618.61	750	28.1	24.1	104.7	1080	410	71	3.5	11.8	242	0.58	0.43	23	4.1	2.5	427.76	
期間内の合計				9646.76	10411	399.1	348.8	1424.7	17259	5726	1319	46.4	117.6	3048 3492	6.52 8.83	7.15 8.10	215 408	76.0	43.4	4957.78
一日あたりの平均				602.92	651	24.9	21.8	89.0	1079	358	82	2.9	7.4	191 218	0.41 0.55	0.45 0.51	13 26	4.8	2.7	309.86
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	100.2	90.2	120.4	0.0	0.0	102.3	164.0	96.7	370.0	95.5	102.5	112.5	52.0	106.7	142.1	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

12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		冷凍うどん	中華麺		スパゲティ	冷チャンボン	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
					火曜日のみ			火曜日のみ										
	委託	自校		個袋麺 つけ麺	煮込み用	個袋麺 つけ麺	使用日 制限なし	焼きそば	個袋麺 つけ麺	使用日 制限なし	使用日 制限なし	季節	その他					季節の 物
16	8	2	5 黒糖揚げパン	1		○					○	学期末セレクトデザート 冬至		ハンバーグ コロッケ			長葱	小松菜 かぶ 白菜

●献立内容

- ・12月は、給食回数「16回」、献立に入れる物として、「委託ご飯8回」、「自校炊飯2回」、「パン5回」「麺2回」となります。
- ・月の栄養のテーマは「長葱」です。長葱がメインの料理はありませんが、12月を通して様々な料理に取り入れました。
- ・季節のものは、小松菜、白菜、かぶを取り入れました。
- ・新献立は、「厚揚げのそぼろ煮」と「つけ麺のきのこうどん」です。
- ・最終日にセレクトデザートを取り入れました。児童に事前にアンケートを取り、3種類の中から好きなデザートを1つ選びます。
5種類候補をあげてありますが、その中から物資委員会で3種類を選んでもらいます。
- ・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材料が重ならないようにしています。

[調理室手配表]

2026年12月 1日 火曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName				合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	0	0	100	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		
【黒糖揚げパン】																
コッペパン 40g 包装なし						0.00 g	0.00 Kg		0.00 個		ご・パ	1・2年	*			
コッペパン 60g 包装なし					60.00	1.00 個	100.00 個		100.00 個		ご・パ	3～6年	*			
揚げ油						6.00 g	0.60 Kg		0.60 Kg		年サイ		*			
上白糖						4.00 g	0.40 Kg		400.00 g		年丸宮		*			
黒砂糖						6.00 g	0.60 Kg		0.60 Kg		年県給		*			
【牛乳】																
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本		100.00 本		牛乳					
【コーンクリームシチュー】																
炒め油						1.50 g	0.15 Kg		150.00 g		年丸宮		*			
鶏胸肉（皮無し）						15.00 g	1.50 Kg		1.50 Kg		鶏肉		*			
玉葱						40.00 g	4.26 Kg		4.26 Kg		八百屋	1.5cm手切	*			
にんじん						10.00 g	1.03 Kg		1.03 Kg		八百屋	いちょう	*			
ぶなしめじ						5.00 g	0.56 Kg		0.56 Kg		八百屋	小房分ける	*			
じゃがいも						30.00 g	3.33 Kg		3.33 Kg		八百屋	2cm手切り	*			
水						55.00 g	5.50 Kg		5.50 Kg				*			
チキンブイヨン						1.00 g	0.10 Kg		100.00 g		年海幸		*			
うらごしコーン（冷）						10.00 g	1.00 Kg		1.00 Kg		共海幸	解凍	*			
ホールコーン缶						10.00 g	1.00 Kg		0.54 缶		年県給		*			
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		牛乳		*			
調理用牛乳						10.00 g	1.00 Kg		1.00 本		牛乳		*			
脱脂粉乳						2.00 g	0.20 Kg		0.20 Kg		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		*			
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		*			
炒め油						2.00 g	0.20 Kg		200.00 g		年丸宮		*			
バター(大豆)						2.50 g	0.25 Kg		0.50 個		年新和		*			
小麦粉						5.00 g	0.50 Kg		0.50 Kg		年新和		*			
【もやしのサラダ】																
にんじん						5.00 g	0.52 Kg		0.52 Kg		八百屋	せん切り	*			
もやし						20.00 g	2.06 Kg		2.06 Kg		八百屋		*			
キャベツ						20.00 g	2.35 Kg		2.35 Kg		八百屋	せん切り	*			
乳卵無し柑橘ドレッシング300g						6.00 g	0.60 Kg		2.00 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

12月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
	1 ぎゅうにゅう (たまねぎドレッシング) シャキシャキ サラダ ふくじんづけ カレー むぎごはん	2 ぎゅうにゅう (わふうドレッシング) きやべつとにんじんの サラダ ロールパン かぼちゃ グラタン かぶの スープ ごはん	3 ぎゅうにゅう やさしいため さば たつたあげ ごはん とんじる	4 ぎゅうにゅう (わふうドレッシング) こまつなのサラダ くらパン チキン イタリアン もやしの スープ 1~4ねん2こ 5~6ねん 3こ
7 ぎゅうにゅう かけて たべよう コスタリカ ライスのぐ ごはん ワンタン スープ	8 ぎゅうにゅう はくさいの にびたし チュモツパ がんす	9 ぎゅうにゅう ツイストパン みそ ラーメン しおだれ きやべつ キャラメル ポテト ごはん	10 ぎゅうにゅう あつあげの そばろに さわらの てりやき ごはん みそしる	11 ぎゅうにゅう ごはん ごもく ビーフン とうふハン バーグ おろしソース
14 ぎゅうにゅう (マヨネーズ) ポテトサラダ チキン ライス たちうお フライ	15 ぎゅうにゅう じごな うどん きくわかめと だいこんの きのこ うどんの つけじる あげしゅうまい 2こ	16 ぎゅうにゅう かけて たべよう ひりから みそどんの ごはん レンフォア タン	17 ぎゅうにゅう (かんきつドレッシング) もやしのサラダ こくとう あげパン コーン クリーム シチュー	18 ぎゅうにゅう 1~4ねん 3こ 5~6ねん 4こ にくだんこの あまずあん ごはん ふりかけ キムチ なべ
21 ぎゅうにゅう こどもパン ゆできやべつ コロッケ はくさい スープ (ちゅうのうソース)	22 ぎゅうにゅう (ちゅうか ドレッシング) わかめサラダ むぎごはん セレクト デザート ハヤシ ライス			

12月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
	1 ぎゅうにゅう (かんきつドレッシング) もやしのサラダ こくとうあげパン コーンクリームシチュー	2 ぎゅうにゅう かけてたべよう ゴスタリカライスのぐ ごはん ワンタンスープ	3 ぎゅうにゅう あつあげのそばろに さわらのてりやき ごはん みそしる	4 ぎゅうにゅう (わふうドレッシング) こまつなのサラダ チキンイタリアン もやしのスープ 1~4ねん2こ 5・6ねん3こ
7 ぎゅうにゅう (マヨネーズ) チキンライス ポテトサラダ たちうおフライ	8 ぎゅうにゅう じごなうどん くきわかめとだいこんの あげしゅうまい2こ きのこうどんのつけじる	9 ぎゅうにゅう (たまねぎドレッシング) ふくじんづけ シャキシャキサラダ むぎごはん カレー	10 ぎゅうにゅう こどもパン ゆできゃべつ コロッケ はくさいスープ (ちゅうのうソース)	11 ぎゅうにゅう 1~4ねん3こ 5・6ねん4こ にくだんご あまずあん ごはん ふりかけ キムチなべ
14 ぎゅうにゅう かけてたべよう びりからみそどんの ごはん レンフォアタン	15 ぎゅうにゅう ロールパン (わふうドレッシング) きゃべつとにんじんのサラダ かぼちゃグラタン かぶのスープ	16 ぎゅうにゅう はくさいのにびたし チュモツパ がんす	17 ぎゅうにゅう やさしいため さばたつたあげ ごはん とんじる	18 ぎゅうにゅう ごもくビーフン とうふハンバーグ おろしソース
21 ぎゅうにゅう ツイストパン みそラーメン しおだれきゃべつ キャラメルポテト	22 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) わかめサラダ むぎごはん セレクトデザート ハヤシライス			

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 中	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				

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				豚肉となすのびり辛炒め		
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				
5月				びり辛肉ごぼう		
6月					のらぼう菜のみそ汁	
7月	掲載待ち	ひき肉ともやしのあんかけ丼				R8
9月		ポークストロガノフ				
10月				にんじんしりしり		
11月				りんごとさつまいもの重煮		
12月						
1月						
2月						
3月						
R9年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載待ち					R9
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R10年度 4月						
5月						
6月						
7月						R10
9月						
10月						