

令和８年度第６回小学校給食献立専門委員会

日 時： 令和８年１０月６日（火）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１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２月分】日時：１１月１０日（火）午後３時３０分から

場所：ＷＥＢ会議

[献 立 一 覧 表]

2027年 1月 1日 ~ 2027年 1月31日

予定献立 0:通常献立

献立委員会西側 2026-09-15 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
1	12	火	そばろごはん	163.50	408	16.7	7.3	67.8	393	46	51	1.7	1.8	82	0.40	0.09	4	1.6	0.9	155.58
			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	68.75
			白玉雑煮	240.70	101	6.6	0.5	16.9	467	16	17	0.6	0.5	73	0.05	0.05	5	1.4	1.1	81.84
			小 計	610.20	647	30.1	15.6	94.6	944	289	89	2.3	3.1	235	0.53	0.45	11	3.0	2.2	306.17
	13	水	ライスボールパン30・40	40.00	238	4.5	6.3	40.7	271	7	8	0.3	0.6	2	0.03	0.02	0	0.7	0.7	94.28
			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	68.75
			煮込みうどん	261.40	155	8.7	2.6	24.1	609	33	31	0.9	0.5	128	0.10	0.11	7	2.2	1.8	81.60
			かき揚げ	76.10	152	2.2	6.3	21.8	41	15	9	0.3	0.2	36	0.04	0.01	5	1.3	0.1	27.07
			小 計	583.50	683	22.2	23.0	96.5	1005	282	69	1.5	2.1	246	0.25	0.45	14	4.2	2.8	271.70
	14	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	97.72
			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	68.75
			あじのびり辛ソースかけ	62.11	153	7.6	9.5	4.7	351	9	6	0.5	0.1	0	0.04	0.09	0	0.2	0.9	71.73
			ひじきの煮付け	26.50	58	3.0	3.7	4.2	199	41	30	0.6	0.3	30	0.02	0.03	0	1.9	0.5	20.98
			味噌汁	195.80	30	2.2	0.6	4.3	523	64	16	1.0	0.4	75	0.02	0.04	10	1.2	1.3	25.46
			小 計	565.41	636	23.6	22.2	81.5	1158	345	90	3.3	12.1	185	0.49	0.50	12	3.7	2.9	284.64
	15	金	カレーライス	334.93	508	18.1	9.7	88.9	653	58	51	1.9	2.0	159	0.67	0.14	22	8.3	1.6	243.17
			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	68.75
			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	13.76
			キャベツとにんじんのサラダ	53.00	29	0.6	1.3	4.5	149	19	8	0.1	0.1	38	0.02	0.02	16	0.8	0.4	20.27
			小 計	606.93	694	25.8	18.8	107.7	1133	306	83	2.1	2.9	277	0.78	0.47	43	9.3	2.8	345.95
	18	月	子供パン 40～60	50.00	224	5.4	3.6	43.4	293	9	11	0.4	0.4	0	0.05	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	68.75
			メンチカツ	121.95	221	12.7	9.0	21.4	384	27	23	0.7	1.2	6	0.43	0.10	3	1.4	0.9	81.82
			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	12	0.5	0.0	7.24
			A B Cスープ	218.81	49	3.7	0.3	7.8	529	9	13	0.2	0.3	52	0.04	0.03	4	1.0	1.3	33.01
			小 計	626.76	638	29.0	20.8	84.1	1292	285	72	1.4	2.8	139	0.61	0.47	21	4.3	3.2	261.71
	19	火	手巻きずし	152.30	424	10.6	11.2	69.8	648	20	27	1.6	1.2	56	0.36	0.08	6	1.1	1.6	322.92
			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	68.75
			豚汁	224.80	73	5.5	2.4	8.6	517	52	27	0.8	0.5	58	0.14	0.04	9	3.2	1.2	47.03
			小 計	583.10	635	22.9	21.4	88.3	1249	299	75	2.4	2.5	194	0.58	0.43	17	4.3	3.0	438.70
	20	水	黒パン 30・40	40.00	195	4.4	2.2	40.2	230	22	11	0.6	0.3	0	0.04	0.02	0	1.1	0.6	68.95
			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	68.75
			インディアンズバゲティ	157.71	250	12.1	3.1	43.7	655	40	40	1.7	1.1	69	0.31	0.09	10	3.5	1.6	87.18
			フルーツゼリー	90.00	82	0.2	0.0	21.5	31	7	2	0.0	0.0	12	0.02	0.00	25	0.6	0.0	76.41
			小 計	493.71	665	23.5	13.1	115.3	1000	296	74	2.3	2.2	161	0.45	0.42	37	5.2	2.4	301.29
	21	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	97.72
			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	68.75
			さばのみそかけ	51.00	112	9.0	5.1	6.5	311	11	17	0.6	0.5	10	0.06	0.12	0	0.2	0.9	90.82
			じゃが芋のそばろ煮	120.90	97	3.9	2.6	17.7	290	6	21	0.4	0.3	6	0.08	0.04	22	7.2	0.7	45.42
			にらたま汁	191.00	43	3.8	1.6	3.6	536	17	9	0.6	0.3	91	0.03	0.08	3	0.6	1.4	32.51
			小 計	643.90	647	27.5	17.7	96.1	1222	265	85	2.8	12.4	187	0.58	0.58	27	8.4	3.2	335.22
	22	金	炊き込みチャーハン	217.91	313	9.2	4.5	58.5	521	12	24	0.6	1.2	109	0.40	0.05	2	1.0	1.4	131.96
			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	68.75
			揚げぎょうざ	40.00	117	2.2	7.6	8.1	160	9	6	0.2	0.3	3	0.06	0.02	5	0.5	0.4	43.57
			春雨サラダ	53.00	46	0.9	1.5	7.1	234	7	6	0.1	0.1	37	0.02	0.03	3	0.7	0.6	25.15
			小 計	516.91	614	19.1	21.4	83.6	999	255	57	0.9	2.4	229	0.56	0.41	12	2.2	2.6	269.43
			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]

2027年 1月 1日 ~ 2027年 1月31日

予定献立 0:通常献立

献立委員会西側 2026-09-15 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	
1	25	月	昆布ごはん	218.52	323	8.0	4.5	62.3	474	43	48	1.0	1.3	73	0.34	0.05	1	1.8	1.2	86.41	
			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	68.75	
			ししゃもフライ	55.00	136	8.1	8.2	6.6	40	111	19	0.7	0.7	33	0.02	0.09	1	0.4	1.0	77.25	
			野菜炒め	73.71	30	1.2	1.6	3.4	284	19	9	0.2	0.2	37	0.02	0.03	16	1.1	0.7	19.15	
			小計	553.23	627	24.1	22.1	82.2	882	400	97	1.9	3.0	223	0.46	0.48	20	3.3	3.1	251.56	
	26	火	揚げパン	73.00	326	6.5	9.2	55.2	372	11	13	0.5	0.5	1	0.05	0.02	0	1.6	1.0	68.17	
			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	68.75	
			クリームシチュー	260.71	211	9.5	10.6	22.0	529	153	31	0.4	1.0	123	0.27	0.23	19	5.7	1.3	103.43	
			果物	80.00	37	0.6	0.1	9.6	1	17	9	0.2	0.1	136	0.08	0.02	26	0.8	0.0	59.40	
			小計	619.71	712	23.4	27.7	96.7	986	408	74	1.1	2.4	340	0.48	0.58	47	8.1	2.5	299.75	
	27	水	きつね丼	231.95	444	15.5	12.1	68.9	473	112	76	2.5	11.8	73	0.52	0.09	4	1.9	1.1	166.03	
			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	68.75	
			アツピーすいとん	216.70	86	6.7	1.0	12.2	415	16	16	0.3	0.5	53	0.04	0.05	3	0.9	1.0	56.71	
			小計	654.65	668	29.0	20.9	91.0	972	355	113	2.8	13.1	206	0.64	0.45	9	2.8	2.3	291.49	
	28	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	97.72	
			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	
			揚げ鶏のレモン風味	82.61	219	10.0	14.4	10.1	302	5	14	0.3	1.0	23	0.04	0.12	3	0.0	0.8	105.55	
			ちくわのナムル	65.20	35	2.6	0.9	4.4	278	11	9	0.3	0.1	46	0.02	0.03	3	0.7	0.7	39.79	
			なめこ汁	200.80	49	4.5	2.1	3.5	511	87	23	1.2	0.5	26	0.04	0.04	4	1.1	1.2	38.61	
			小計	548.61	630	25.4	18.1	89.3	1161	743	63	3.0	12.1	95	0.47	0.42	10	2.6	2.8	339.99	
	29	金	食パン 40～60	50.00	208	5.4	3.5	39.4	310	10	11	0.4	0.4	0.4	1	0.05	0.02	0	1.4	0.8	64.29
			チョコクリーム	15.00	102	1.1	8.9	4.6	10	65	0	0.4	0.0	0.0	285	0.01	0.01	0	0.6	0.0	17.28
			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	68.75	
			チーズオムレツ	50.00	80	4.2	5.3	3.6	205	50	4	0.4	0.5	55	0.02	0.12	0	0.0	0.6	66.96	
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	15	0.02	0.03	5	0.7	0.4	24.87		
白菜と肉団子のスープ			256.03	63	6.2	0.9	7.6	582	28	15	0.5	0.7	49	0.26	0.07	10	1.1	1.4	56.88		
小計			635.03	616	24.7	27.6	68.1	1192	388	57	1.8	2.5	485	0.44	0.56	17	3.8	3.4	299.03		

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

1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			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
14	7	2	5 揚げパン	0			1			1		----- 給食週間		メンチカツ 肉団子		アッピー すいとん	肉	里芋・大根 白菜・小松 菜・みかん

●献立内容

- ・1月は、給食回数「14回」、献立に入れる物として、「委託ご飯7回」、「自校炊飯2回」、「パン5回」そのうち「パンと麺の組み合わせ2回」、となります。
- ・1月の栄養のテーマは「肉」です。肉団子のスープやメンチカツ、揚げ鶏のレモン風味などの豚肉、鶏肉が主となるメニューを取り入れています。
- ・季節の食材として、里芋・大根・白菜・小松菜・みかんを取り入れました。
- ・11日は鏡開きなので、12日に東西統一で「白玉雑煮」を実施します。
- ・新献立は「竹輪のナムル」です。
- ・1月24日から30日は学校給食週間です。戦争で中止されていた給食が再開されたことを記念して制定されました。当時、パンを食べやすくするために考えられた砂糖のみの揚げパンを実施します。また、上尾市産の小松菜パウダーを使用した「アッピーすいとん」も実施します。
- ・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]

2027年 1月12日 火曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 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		
【そばろごはん】																	
麦ごはん						72.00 g	7.20 Kg		7.20 缶		ご・パ			*			
鶏胸挽肉（皮付き）						25.00 g	2.50 Kg		2.50 Kg		鶏肉			*			
鶏胸挽肉（皮無し）						20.00 g	2.00 Kg		2.00 Kg		鶏肉			*			
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		八百屋		みじん切り	*			
玉葱						15.00 g	1.60 Kg		1.60 Kg		八百屋		みじん切り	*			
にんじん						10.00 g	1.03 Kg		1.03 Kg		八百屋		みじん切り	*			
カット油揚げ						10.00 g	1.00 Kg		2.00 袋		年サイ		湯通し	*			
【牛乳】																	
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本		100.00 本		牛乳						
【白玉雑煮】																	
水						135.00 g	13.50 Kg		13.50 Kg					*			
かつお厚削り節パック						2.00 g	0.20 Kg		1.00 袋		年海幸			*			
鶏胸肉（皮無し）						15.00 g	1.50 Kg		1.50 Kg		鶏肉			*			
にんじん						10.00 g	1.03 Kg		1.03 Kg		八百屋		いちょう	*			
だいこん						20.00 g	2.22 Kg		2.22 Kg		八百屋		いちょう	*			
さといも						20.00 g	2.35 Kg		2.35 Kg		八百屋		小一口大	*			
こいくちしょうゆ						3.00 g	0.30 Kg		300.00 g		年サイ			*			
食塩						0.70 g	0.07 Kg		70.00 g		年サイ			*			
（冷）白玉だんご						30.00 g	3.00 Kg		3.00 袋		年新和			*			
長ねぎ						5.00 g	0.63 Kg		0.63 Kg		八百屋		小口	*			

[調 理 室 手 配 表]

2027年 1月13日 水曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 印刷

[illegible]

※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]

2027年 1月14日 木曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 印刷

人 数	NoName	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								
【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	牛乳											
【あじのぴり辛ソースかけ】																	
あじ鰯粉付き（フィレ）40 g		40.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	共同		* フィレ腹骨・せいごなし									
揚げ油			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*									
一味唐辛子		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									
こいくちしょうゆ			6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年サイ		*									
上白糖			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*									
ごま油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*									
穀物酢			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*									
長ねぎ			2.00 g	0.25 Kg	0.25 Kg	八百屋	みじん切り	*									
にんにく（りん茎）			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	八百屋	みじん切り	*									
根しょうが			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*									
白ごま			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和	炒る	*									
水			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg			*									
【ひじきの煮付け】																	
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*									
にんじん			3.00 g	0.31 Kg	0.31 Kg	八百屋	せん切り	*									
ひじき 500g（韓国産）			1.50 g	0.15 Kg	0.30 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	*									
カット油揚げ			5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	年サイ	湯通し	*									
（冷）国産ゆで大豆			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸	茹でる	*									
こいくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*									
上白糖			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*									
水			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg			*									
【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	八百屋	せん切り	*									
だいこん			30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	せん切り	*									
こまつな			15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	八百屋	根切茹 3cm	*									
米みそ（淡色辛みそ）1 k g			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*									
米みそ（赤色辛みそ）1 k g			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]

2027年 1月15日 金曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 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		
【カレーライス】																	
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		八百屋		みじん切り		*		
根しょうが						0.50 g	0.06 Kg		60.00 g		八百屋		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				*		
にんじん						20.00 g	2.06 Kg		2.06 Kg		八百屋		いちょう		*		
玉葱						40.00 g	4.26 Kg		4.26 Kg		八百屋		1.5cm手切		*		
じゃがいも						60.00 g	6.67 Kg		6.67 Kg		八百屋		2 cm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 2 k g						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						
ポークブイヨン						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				*		
食塩						0.90 g	0.09 Kg		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				*		
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				*		
【牛乳】																	
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本		100.00 本		牛乳						
【福神漬け】																	
福神漬け 1kg						13.00 g	1.30 Kg		1.30 Kg		年海幸				*		
【キャベツとにんじんのサラダ】																	
にんじん						5.00 g	0.52 Kg		0.52 Kg		八百屋		せん切り		*		
キャベツ						40.00 g	4.71 Kg		4.71 Kg		八百屋		せん切り		*		
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		*		

※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]

2027年 1月18日 月曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 印刷

[illegible]

※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]

2027年 1月19日 火曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 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		
【手巻きずし】																	
委託酢飯						75.00 g	7.50 Kg		7.50 Kg		ご・パ				*		
手巻き用のり（5枚）					1.00	1.00 袋	100.00 袋		100.00 袋		共同		1～4年		*		
手巻き用のり（6枚）						0.00 g	0.00 袋		0.00 袋		共同		5・6年		*		
いかスティック竜田 15 g					15.00	2.00 本	200.00 本		200.00 本		共同				* 1人2本		
揚げ油						6.00 g	0.60 Kg		0.60 Kg		年サイ				*		
ツナマヨネーズ・P					15.00	1.00 個	100.00 個		100.00 個		共同				*		
きゅうり					100.00	0.25 本	25.00 本		25.00 本		八百屋		湯通し		* 1/8 2本		
食塩						0.30 g	0.03 Kg		30.00 g		年サイ				*		
【牛乳】																	
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本		100.00 本		牛乳						
【豚汁】																	
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				*		
ごぼう						5.00 g	0.56 Kg		0.56 Kg		八百屋		半月・ｲﾁﾖｳ		*		
にんじん						8.00 g	0.83 Kg		0.83 Kg		八百屋		いちよう		*		
だいこん						20.00 g	2.22 Kg		2.22 Kg		八百屋		いちよう		*		
じゃがいも						20.00 g	2.22 Kg		2.22 Kg		八百屋		1cm手切り		*		
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				*		
豆腐						10.00 g	1.00 Kg		3.33 丁		豆腐屋		さいの目		*		
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g						10.00 g	1.00 Kg		1.00 Kg		年海幸				*		
長ねぎ						5.00 g	0.63 Kg		0.63 Kg		八百屋		小口		*		

[調理室手配表]

2027年 1月20日 水曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 印刷

人 数	NoName	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	熟	調 理 方 法 等					
【黒パン 30・40】																	
黒パン 30 g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*						
黒パン 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	牛乳								
【インディアンスパゲティ】																	
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	八百屋	みじん切り	*						
豚もも赤身ひき肉						20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*						
カレー粉						0.20 g	20.00 g	20.00 g	年サイ		*						
にんじん						7.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	八百屋	せん切り	*						
玉葱						40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	スライス	*						
ソイミート(ミンチタイプ)						10.00 g	1.00 Kg	2.00 袋	年海幸		*						
ピーマン						5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	せん切り	*						
トマトケチャップ 3kg						16.00 g	1.60 Kg	0.53 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		*						
中濃ソース						6.50 g	0.65 Kg	650.00 g	年県給		*						
カレー粉						0.30 g	30.00 g	30.00 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		*						
ハーフスパゲティ						40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	年海幸		*						
【フルーツゼリー】																	
りんごピース (レトルト)						15.00 g	1.50 Kg	1.00 袋	年海幸		*						
レモンカットゼリー(冷)						35.00 g	3.50 Kg	3.50 袋	年県給		*						
みかんカットゼリー						40.00 g	4.00 Kg	2.00 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

[調 理 室 手 配 表]

2027年 1月21日 木曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 印刷

[illegible]

※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]

2027年 1月22日 金曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 印刷

[illegible]

※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]

2027年 1月25日 月曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 印刷

[illegible]

※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]

2027年 1月26日 火曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 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	
【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							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		*		
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本		100.00 本		牛乳				
【クリームシチュー】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg		150.00 g		年丸宮		*		
豚もも肉赤身2cm							15.00 g	1.50 Kg		1.50 Kg		共同		*		
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	*		
じゃがいも							50.00 g	5.56 Kg		5.56 Kg		八百屋	2cm手切り	*		
水							50.00 g	5.00 Kg		5.00 Kg				*		
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg		0.56 Kg		八百屋	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		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		*		
チキンブイヨン							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		*		
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		*		
【果物】																
みかん（普通）						80.00	1.00 個	100.00 個		100.00 個		八百屋		*		

[調 理 室 手 配 表]

2027年 1月27日 水曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 印刷

[illegible]

※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]

2027年 1月28日 木曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 印刷

人 数	NoName	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	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		*						
【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		*						
【揚げ鶏のレモン風味】																	
鶏もも肉（唐揚げ）30g						60.00 g	6.00 Kg	200.00 個	鶏肉		* 1～4年 2個						
鶏もも肉（唐揚げ）30g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	鶏肉		* 5～6年 3個						
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		*						
でん粉						7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年丸宮		*						
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		*						
こいくちしょうゆ						4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*						
レモン果汁 900ml						1.50 g	0.15 Kg	0.17 本	年海幸		*						
レモン果汁 100ml						0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年海幸		*						
水						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*						
【ちくわのナムル】											【新献立】						
カット竹輪（半月・スライス）						15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同		*						
にんじん						6.00 g	0.62 Kg	0.62 Kg	八百屋	せん切り	*						
きゅうり						10.00 g	1.02 Kg	1.02 Kg	八百屋		* たて半分ななめ切り						
もやし						30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	八百屋		*						
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		*						
トウバンジャン						0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*						
ごま油						0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ		*						
【なめこ汁】																	
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		*						
なめこ						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*						
豆腐						35.00 g	3.50 Kg	11.67 丁	豆腐屋	さいの目	*						
こまつな						10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹3cm	*						
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]

2027年 1月29日 金曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-09-24 印刷

[illegible]

※アレルギー食品には記号を表示しています

1月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
	12 ぎゅうにゅう かけてたべよう そぼろごはんのぐ むぎごはん しらたまごうに	13 ぎゅうにゅう ライスボールパン にこみうどん かきあげ	14 ぎゅうにゅう みじきのにつけ あじのびりからソースかけ ごはん みそしる	15 ぎゅうにゅう ふくじんづけ (わふうドレッシング) キャベツとにんじんのサラダ むぎごはん カレー
18 ぎゅうにゅう こどもパン ゆでキャベツ メンチカツ (ちゅうのラソース) ABCスープ	19 ぎゅうにゅう のり ツナマヨネーズ いかスティック2ほん きゅうり 2ほん すめし とんじる	20 ぎゅうにゅう くろパン インディアンスパゲティ フルーツゼリー	21 ぎゅうにゅう じゃがいもの そぼろに さばのみそかけ ごはん にらたまじる	22 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) はるさめサラダ あげぎょうざ2こ たきこみチャーハン
25 ぎゅうにゅう みかん あげパン クリームシチュー	26 ぎゅうにゅう かけてたべよう きつねどんのぐ ごはん アッピーすいとん	27 ぎゅうにゅう やさしいため ししゃもフライ 1・2ねん 1ぼん 3・6ねん 2ぼん こんぶごはん	28 にゅうさんきん いんりょう ちくわのナムル あげどりのレモンふうみ 1~4ねん2こ 5~6ねん3こ ごはん なめこじる	29 ぎゅうにゅう (たまねぎドレッシング) しよくパン チョコクリーム チーズオムレツ はくさいとにくだんこのスープ

1月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
	12 ぎゅうにゅう かけてたべよう そばろごはんのぐ むぎごはん しらたまぞうに	13 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) たきこみチャーハン はるさめサラダ あげぎょうざ2こ	14 ぎゅうにゅう しゃがいものそばろに さばのみそかけ ごはん にらたまじる	15 ぎゅうにゅう くろパン インディアンスパゲティ フルーツゼリー
18 ぎゅうにゅう ひじきのにつけ あじのぴりからソースかけ ごはん みそしる	19 ぎゅうにゅう ライスボールパン にこみうどん かきあげ	20 ぎゅうにゅう ふくじんづけ (わふうドレッシング) キャベツとにんじんのサラダ むぎごはん カレー	21 ぎゅうにゅう こどもパン ゆでキャベツ メンチカツ ABCスープ (ちゅうのうソース)	22 ぎゅうにゅう のりツナマヨネーズ いかステーキ2ほん きゅうり 2ほん すめし とんじる
25 ぎゅうにゅう しょくパン チョコクリーム (たまねぎドレッシング) シャキシャキサラダ チーズオムレツ はくさいとにくだんごのスープ	26 ぎゅうにゅう 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 こんぶごはん	27 ぎゅうにゅう みかん あげパン クリームシチュー	28 ぎゅうにゅう かけてたべよう きつねどんのぐ ごはん アッピーすいとん	29 にゅうさんきん いんりょう ちくわのナムル あげどりのレモンふうみ 1〜4ねん2こ 5〜6ねん3こ ごはん なめこじる

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					豚汁	
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						