

＜2026年8.9月分 学校給食 献立及び材料表＞（小学校） 昭和調理場 北栄北陵調理場 滝呂小学校 池田小学校（単位:グラム）											
日	8月27日 木	8月28日 金	8月31日 月	9月1日 火	9月2日 水	9月3日 木	9月4日 金	9月7日 月	9月8日 火	9月9日 水	9月10日 木
献立及び材料 （中学年）	むぎごはん	もちげんまいごはん	むぎごはん	こがたコッパパン(乳)	みずなチャーハン	むぎごはん	むぎごはん	むぎごはん	ピラフ	ラーメン	むぎごはん
	米 81	米 81	米 81	※小型コッパパン 30	米 72	※麦ごはん 88	米 81	※麦ごはん 88	米 72	※一食ラーメン 200	※麦ごはん 88
	麦 9	もち玄米 9	麦 9	牛乳	麦 8	牛乳	麦 9	牛乳	麦 8	牛乳	牛乳
	牛乳	牛乳	牛乳	※牛乳 206	※酒 1	※牛乳 206	牛乳	※牛乳 206	塩コショウ 0.3	※牛乳 206	※牛乳 206
	※牛乳 206	※牛乳 206	※牛乳 206	※トマトスバゲッティ(ノンミルク)	※食塩 0.1	※牛乳 206	※牛乳 206	おさつにくコロツケ(乳)	※洋風スープの素 0.1	たいわんふうラーメンスープ	はんぺんのしょうがだれかけ
	かんこくふうやきにく	しろみさかなのたつたあげ	ぶたにくのねぎしおレモン	※スパゲッティ 35	※しらす干し 5	鶏肉 50	あげどうふのわふうあんかけ	さつまいも 40	※酒 1	豚肉 20	※はんぺん 40
	豚肉 50	※たら 50	豚肉 50	豚肉 25	干し椎茸スライス 0.5	しょうが 1	※揚げ出し豆腐 大 65	※脱脂粉乳 2	冷凍コーン 10	しょうが 1	※なたね油 1
	※酒 2	※酒 2	黒こしょう 0.01	にんじん 20	根深ねぎ 5	※酒 2	※なたね油 5	たまねぎ 20	にんじん 10	にんにく 0.5	しょうが 0.5
	※しょうゆ 1.2	にんにく 0.5	※食塩 0.1	たまねぎ 40	みずな 10	※梅酢 0.3	たれべつづけ	豚肉 15	※洋風スープの素 0.3	※しょうゆ 0.2	※しょうゆ 1
	しょうが 0.5	しょうが 1	※酒 2	※ごま油 10	※ごま油 1	※しょうゆ 0.5	えのきたけ 5	※チーズ 3	塩コショウ 0.2	※コチジャン 0.1	※みりん 0.5
	にんにく 0.2	※しょうゆ 1.5	しょうが 0.8	セロリー 2	※しょうゆ 1.3	※上新粉 0.5	ピーマン 2	塩コショウ 0.2	※しょうゆ 1	キャベツ 25	※でん粉 0.2
	※なたね油 1.5	※でん粉 5	にんにく 0.3	しょうが 0.5	※上白糖 0.5	※なたね油 1.5	※しょうゆ 1	※小麦粉 5	※なたね油 1	にら 10	水 5
	※しょうゆ 2	※上新粉 5	※なたね油 15	にんにく 0.3	※酒 1	たれべつづけ	※みりん 1	※パン粉 7	牛乳 4	※メンマ 10	にくじゃが
	※上白糖 1	※なたね油 6	根深ねぎ 15	※なたね油 1	※中華スープの素 0.5	※白みそ 3	※上白糖 1	※なたね油 4	※牛乳 206	千切きくらげ 0.3	豚肉 20
	※酒 1	こまつなとコーンのいためもの	塩コショウ 0.3	※洋風スープの素 1	牛乳	※みりん 1.5	※でん粉 0.3	たれべつづけ	オムレツのオニオンソース	※醤油ラーメンスープの素	じゃがいも 50
	※コチジャン 1	鶏肉 15	※淡口しょうゆ 0.3	※ケチャップ 10	※牛乳 206	※しょうゆ 0.1	水 10	※ケチャップ 3	※オムレツ 50	※鶏ガラスープ 0.5	にんじん 20
	※豆板醤 0.01	こまつな 20	レモン 2	※トマトビュレー 10	あげぎようざ	※上白糖 1	れんこんきんぴら	※ウスターソース 4	※なたね油 1	※コチジャン 0.2	たまねぎ 50
	根深ねぎ 5	冷凍コーン 10	※でん粉 0.2	トマト 10	※ぎようざ(小) 34	水 3	れんこん 20	※上白糖 0.1	たれべつづけ	※豆板醤 0.01	※糸こんにやく 10
	水 5	キャベツ 5	水 5	※ウスターソース 1.5	※なたね油 6	※梅漬け 1.5	にんじん 10	水 1	たまねぎ 12	※ごま油 0.5	冷凍さやいんげん 5
	にんじんサラダ	※しょうゆ 0.8	ブロッコリーのおかかあえ	塩コショウ 0.1	オイスターいため	※でん粉 0.5	鶏肉 15	ひじきのいために	にんにく 0.3	塩コショウ 0.1	くきわかめ 0.3
	にんじん 40	塩コショウ 0.1	ブロッコリー 25	水 40	鶏肉 15	こまつなのおひたし	※しょうゆ 1.5	※ひじき 2	しょうが 0.3	※なたね油 0.3	※しょうゆ 5
	パセリ 0.5	※なたね油 1	はくさい 15	いかのハーブやき	※たけのこ水煮 10	こまつな 20	※上白糖 0.7	※油揚げ 3	※上白糖 0.1	水 120	※上白糖 1.5
	※棒々鶏ドレ 5	とうふのみそしる	※みりん 0.5	※いか短冊 50	パプリカ黄 3	きゅうり 10	※みりん 1	にんじん 10	※白ワイン 0.5	とりにくのからあげ	※みりん 1
	はるさめスープ	※冷凍角切り豆腐 20	※上白糖 0.3	バジル 0.02	チンゲンサイ 20	キャベツ 15	一味唐辛子 0.01	冷凍さやいんげん 3	※しょうゆ 1.5	鶏肉 45	※フレーク節 1
	※春雨 5	えのきたけ 10	※しょうゆ 1.5	黒こしょう 0.01	※なたね油 1	※液体かつおだし 0.2	※なたね油 1	※しょうゆ 1.6	塩コショウ 0.01	しょうが 1	水 20
	たまねぎ 25	はくさい 20	かつお削り節 0.3	※食塩 0.1	※かき油 0.5	※上白糖 0.5	ぶたじる	※みりん 1	※でん粉 0.1	※酒 2	こまつな 20
	チンゲンサイ 10	根深ねぎ 10	ごもくじる	※白ワイン 2	※鶏ガラスープ 0.3	※みりん 1	豚肉 20	※上白糖 0.5	※でん粉 0.1	※しょうゆ 0.8	はくさい 20
	※糸かまぼこ 10	※煮干し 2	油揚げ 3	※オリーブ油 1	※しょうゆ 0.5	※しょうゆ 1	里芋 15	※なたね油 0.3	水 5	※しょうゆ 0.1	きゅうり 10
	※しょうゆ 1.2	※赤みそ 4	だいこん 20	※なたね油 1	塩コショウ 0.05	どろろこんぶじる	はくさい 10	すましじる	ぎんときまめのサラダ	塩コショウ 0.1	※和風ドレ 5
	※中華スープの素 1	※白みそ 4	にんじん 10	レタスのサラダ	わかめスープ	はくさい 20	ごぼう 15	鶏肉 10	だいこん 25	※でん粉 8	
	塩コショウ 0.1	水 110	たまねぎ 20	レタス 28	わかめ 0.5	たまねぎ 20	根深ねぎ 10	はくさい 20	レタス 10	※なたね油 5	
	水 110	わかめ 0.3	ほうれんそう 20	※糸かまぼこ 10	えのきたけ 10	※赤みそ 8	しめじ 10	だいこん 10	※金時豆 15	ちゅうかサラダ	
		※フレーク節 2	※コースロードレ 5	たまねぎ 25	※糸かまぼこ 10	※煮干し 2	根深ねぎ 10	根深ねぎ 10	※ごまドレ 5	ブロッコリー 25	
		※白しょうゆ 2	いっしょくごさかな	にら 10	※フレーク節 10	※しょうゆ 1.5	※しょうゆ 2	※白しょうゆ 2	※食塩 0.1	チンゲンサイ 15	
		※しょうゆ 1	※一食小魚 5	※冷凍角切り豆腐 20	※しょうゆ 1.8	※白しょうゆ 2	※食塩 0.1	※食塩 0.1	水 110	※中華ドレ 5	
		※食塩 0.05		※しょうゆ 1	※中華スープの素 1	※食塩 0.1	※とろろ昆布 1.35	かつおぶりがけ	※おおかふりがけ		
		水 90	ぶどうゼリー	塩コショウ 0.1	水 110	なし	なし				
		※ぶどうゼリー 60				※なし 個包装 小 40					
	中学年	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分
		616 1.9	640 1.8	635 1.7	585 2.3	618 2.2	624 2.1	660 1.5	681 2.4	621 2.3	681 3

日	9月11日 金	9月14日 月	9月15日 火	9月16日 水	9月17日 木	9月18日 金	9月24日 木	9月25日 金	9月28日 月	9月29日 火	9月30日 水
献立及び材料 （中学年）	もちげんまいごはん	むぎごはん	しょくパン(乳)	むぎごはん	もちげんまいごはん	むぎごはん	むぎごはん	しょくパン(乳)	むぎごはん	もちげんまいごはん	くろコッパパン(乳)
	米 81	※麦ごはん 88	※食パン 55	米 81	米 81	米 81	※麦ごはん 88	※食パン 55	米 81	米 81	※黒コッパパン 55
	もち玄米 9	牛乳	牛乳	麦 9	もち玄米 9	麦 9	牛乳	牛乳	麦 9	もち玄米 9	牛乳
	牛乳	※牛乳 206	※牛乳 206	牛乳	牛乳	牛乳	※牛乳 206	※牛乳 206	牛乳	牛乳	※牛乳 206
	※牛乳 206	▲かきあげ(ノンエッグ)	ハンバーグ	※牛乳 206	※牛乳 206	※牛乳 206	さんまのしおやき	ドライカレー(乳)	※牛乳 206	※牛乳 206	ぶたにくのつばマスタードやき
	ぶたにくとなすのあげがらめ	※半月スライスちくわ 15	※ハンバーグ 60	きびなごのカレーあげ	あつあげのチリソースかけ	ちくわのおこのみあげ	※さんま 40	豚肉 30	にくくだんこのくろずあんかけ	うなぎごはんのぐ	豚肉 50
	豚肉 40	かぼちゃ 15	※なたね油 1.5	※きびなご 40	※冷凍厚揚げ 50	※焼き竹輪 25	※食塩 0.1	オールスパイス 0.01	※ミートボール 50	※うなぎ 30	塩コショウ 0.2
	塩コショウ 0.1	たまねぎ 25	たれべつづけ	しょうが 0.5	1.5	※紅しょうが 0.5	※しょうゆ 0.3	クローブ 0.01	※なたね油 6	※うなぎのたれ 2	※白ワイン 2
	※酒 1.8	※大豆水煮 12	※ケチャップ 5	※酒 2	たまねぎ 8	※青のり粉 0.2	※なたね油 0.5	ピーマン 5	たまねぎ 60	※酒 2	※糸こんにやく 1.2
	※でん粉 2	※食塩 0.2	※ウスターソース 0.8	※しょうゆ 0.5	セロリー 1	粉かつお 0.2	たれべつづけ	たまねぎ 20	※しょうゆ 1.8	※なたね油 1	しょうが 0.3
	※上新粉 2	※小麦粉 15	※上白糖 0.1	※カレー粉 1	しょうが 0.3	※小麦粉 7	だいこん 20	なす 20	※しょうゆ 1	※うなぎのたれ 7	にんにく 0.5
	なす 20	※ベーキングパウダー 0.2	水 1	※でん粉 3	にんにく 0.2	※なたね油 3	※しょうゆ 1	じゃがいも 20	※みりん 1	※酒 3	※粒入リマスタード 0.5
	※なたね油 5	※なたね油 5	ポイルやさい	※上新粉 2	※なたね油 1.5	ツナおくら	※みりん 1	かぼちゃ 20	※上白糖 1	※みりん 1	※なたね油 1.5
	※上白糖 2	ゆかりあえ	キャベツ 35	※なたね油 5	※チリソース 3	オクラ 15	※酢 0.3	トマト 20	※黒酢 1.2	いそかあえ	ごぼうのソテー
	※しょうゆ 1.5	だいこん 35	きゅうり 10	かぼちゃのそぼろに	※ケチャップ 3	※オイルツナ 10	※上白糖 0.1	※小麦粉 3	塩コショウ 0.01	ほうれんそう 25	ごぼう 25
	※みりん 0.8	きゅうり 15	塩コショウ 0.1	かぼちゃ 40	※上白糖 0.2	キャベツ 20	こまあえ	※有塩バター 3	※でん粉 0.2	はくさい 30	冷凍コーン 12
	水 3	※ゆかり粉 0.5	※洋風スープの素 0.5	豚肉 15	※しょうゆ 0.7	※上白糖 0.5	冷凍コーン 10	しょうが 0.5	水 6	※焼ばらのり 0.5	ピーマン 3
	きりぼしだいこんのいために	※食塩 0.05	じゃがいものスープ	しょうが 0.5	塩コショウ 0.05	※しょうゆ 1	こまつな 15	にんにく 0.3	はるさめのちゅうかサラダ	※淡口しょうゆ 1.5	※なたね油 1
	切干し大根 4	のっぺいじる	鶏肉 20	※上白糖 1	※酒 1	※酢 0.7	キャベツ 25	※カレー粉 0.5	※春雨 4	※しょうゆ 0.2	塩コショウ 0.08
	にんじん 15	鶏肉 20	だいこん 15	※みりん 0.5	※豆板醤 0.01	さわにわん	※白ごま 0.5	※ケチャップ 2.5	チンゲンサイ 25	※みりん 0.7	※鶏ガラスープ 0.2
	※半月スライスちくわ 10	里芋 20	じゃがいも 25	※しょうゆ 2	※でん粉 0.5	豚肉 10	※白すりごま 1	※なたね油 0.5	キャベツ 10	※上白糖 0.7	キャロットポタージュ(乳)
	※上白糖 0.5	ごぼう 10	にんじん 10	※でん粉 0.2	水 10	ごぼう 15	※上白糖 0.3	※しょうゆ 2	※上白糖 0.25	とうがんじる	※ベーコン 5
	※みりん 1	※板こんにやく 10	乾燥パセリ 0.01	水 10	チンゲンサイのちゅうかあえ	だいこん 25	※みりん 1	※ウスターソース 2	※しょうゆ 1	鶏肉 10	たまねぎ 40
	※しょうゆ 1.5	根深ねぎ 10	※コンソメ 0.8	※水 10	チンゲンサイ 20	根深ねぎ 10	※しょうゆ 1.5	塩コショウ 0.2	※ごま油 0.5	とうがん 40	じゃがいも 20
	※液体かつおだし 0.3	※フレーク節 2	※しょうゆ 0.5	なすのみそしる	だいこん 25	※糸こんぶ 0.3	おつきみしる	※チーズ 2	塩コショウ 0.01	えのきたけ 10	にんじん 10
	※なたね油 0.5	※しょうゆ 1.5	※なたね油 1.5	なす 20	パプリカ赤 3	※だしこんぶ 1	里芋 20	※洋風スープの素 0.5	※鶏ガラスープ 0.25	みつば 5	にんじんビュレー 40
	しろみそしる	※淡口しょうゆ 1.5	塩コショウ 0.1	だいこん 20	※上白糖 1	※しょうゆ 2	※月見かまぼこ 10	チョコタフィ	ちゅうかスープ	※しょうゆ 1.5	パセリ 0.3
	たまねぎ 20	※みりん 1	水 110	しめじ 20	※しょうゆ 1.2	※白しょうゆ 2	しいたけ 10	大豆 12	※あさり 冷凍 10	※白しょうゆ 1.5	※チーズ 2
	かぼちゃ 30	※でん粉 0.2	れいとうみかん	根深ねぎ 10	※ごま油 1.5	※食塩 0.05	はくさい 15	※なたね油 1	※糸かまぼこ 10	※みりん 0.5	※牛乳 30
	わかめ 0.3	※食塩 0.1	※冷凍みかん M 80	※煮干し 2	※酢 1.8	水 90	根深ねぎ 10	※上白糖 4	はくさい 20	※食塩 0.05	※有塩バター 4
	※油揚げ 3	水 90		※赤みそ 4	にらたまスープ		※しょうゆ 2	※ココア 0.6	だいこん 15	※だしこんぶ 2	※小麦粉 4
	※煮干し 2			※白みそ 4	※冷凍液卵 20		※白しょうゆ 1.5	水 1.2	にら 10	※でん粉 0.2	※洋風スープの素 1.5
	※白みそ 8			水 110	鶏肉 10		※みりん 1	かいそうサラダ	※しょうゆ 2	水 110	塩コショウ 0.2
	水 110				にら 8		※だしこんぶ 2	レタス 20	※中華スープの素 1	きんしたまご	ロリエ 0.02
					※たけのこ水煮 10		※食塩 0.1	きゅうり 25	塩コショウ 0.1	※錦糸玉子 17	※なたね油 0.5
					キャベツ 10		水 110	※海藻ミックス 0.6	水 110		水 30
					※でん粉 0.2			※青じそドレ 4			
					※しょうゆ 2						
					※中華スープの素 1						
					塩コショウ 0.1						
					水 110						
	中学年	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分
		678 2.1	657 1.7	608 2.5	633 1.7	628 1.5	593 1.6	638 1.9	613 2.4	663 2.3	623 2.1

*エネルギーの単位はKcalです。

*塩分の単位はgです。

*ドレッシングの表記は〇〇ドレになっています。

*食材の分量は、中学年の分量になっています。

*入荷都合等により、献立もしくは材料を変更する場合がありますので、ご了承下さい。