

2025年(令和7年)6月分 学校給食献立表(小学校)第2地区


※除去食対応する献立には△マークをしております。
 ※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	2日・月	3日・火	4日・水	5日・木	6日・金	9日・月	10日・火	11日・水	12日・木	13日・金	16日・月	
献立名	ごはん ぎゅうにゅう なめこじる じゃがいものそばろに いりこのつくに	ごはん ぎゅうにゅう なすのチヨナムル	コッペパン ぎゅうにゅう はるさめじる ごぼうとだいずとごまのあげ	ごはん ぎゅうにゅう すましじる いわしのうめに こんぶとけずりふしのふりかけ	コッペパン ぎゅうにゅう ミネストローネ だいずときゅうりのツナサラダ	ごはん ぎゅうにゅう なめこじる さつまめじる きんぴら	ごはん ぎゅうにゅう なめこじる さつまめじる きんぴら	きなこあげパン ぎゅうにゅう きのこチンゲンサイのスープ わかめあえ	ごはん ぎゅうにゅう なすのチヨナムル だいずサラダ	ごはん ぎゅうにゅう なすのチヨナムル だいずサラダ	ごはん ぎゅうにゅう なすのチヨナムル だいずサラダ	ごはん ぎゅうにゅう なすのチヨナムル だいずサラダ
材料名	なめこ 40 豆腐 40 にんじん 10 たまねぎ 20 うすくちしょうゆ 4 ねぎ 2 みそ 11 かえりちりめん 3 水 110	卵◆ 30 うす揚げ 7 かまぼこ 7 にんじん 15 たまねぎ 45 うすくちしょうゆ 4 干しいたけ 2 ねぎ 2 本みりん 0.1 でんぶ 0.5 けずり節 50 水 50	はるさめ 7 豚肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 もやし 10 干しいたけ 0.3 ねぎ 2 うすくちしょうゆ 4 けずり節 2 水 0.1	豆腐 7 わかめ(塩蔵) 15 かまぼこ 5 にんじん 10 たまねぎ 6 うすくちしょうゆ 4 トマト(水煮) 2 本みりん 0.5 けずり節 2 水 120	鶏肉 15 もずく 10 にんじん 15 たまねぎ 35 うすくちしょうゆ 35 トマト 10 ケチャップ 15 砂糖 0.5 水 2	鶏肉 15 もずく 10 にんじん 15 たまねぎ 35 うすくちしょうゆ 35 トマト 10 ケチャップ 15 砂糖 0.5 水 2	卵◆ 33 もずく 10 にんじん 10 たまねぎ 25 うすくちしょうゆ 4 じゃがいも 30 干しいたけ 0.3 うすくちしょうゆ 0.2 だし昆布 0.5 けずり節 100 水 120	コッペパン 1個 鶏肉 10 きな粉 5 砂糖 3 塩 0.05 鶏肉 15 酒 0.5 しめじ 7 えのきたけ 7 チンゲンサイ 10 小麦粉 20 にんじん 10 砂糖 5 もやし 10 うすくちしょうゆ 4 酒 0.2 ひじき(乾燥) 0.1 竹輪(煮込み用) 0.1 にんじん 2 ごま油 120	大豆(乾燥) 10 豚肉ミンチ 20 小麦粉 5 デミグラスソース 5 塩 0.1 オリーブオイル 0.2 トマトピューレ 20 ウスターソース 3 デミグラスソース 5 塩 0.1 オリーブオイル 1	スパゲティ 40 豚肉ミンチ 30 調理ワイン 0.5 なす 15 にんじん 10 わかめ(塩蔵) 2 たまねぎ 25 みそ 11 けずり節 2 水 120	豆腐 30 うす揚げ 4 にんじん 10 たまねぎ 5 うすくちしょうゆ 0.5 砂糖 1 だし汁 10	
エネルギー	534kcal/20.1g	532kcal/18.6g	568kcal/22.2g	513kcal/20.4g	511kcal/20.8g	512kcal/18.6g	520kcal/18.7g	565kcal/19.2g	604kcal/19.3g	636kcal/24.2g	501kcal/19.6g	

日・曜	17日・火	18日・水	19日・木	20日・金	23日・月	24日・火	25日・水	26日・木	27日・金	30日・月	
献立名	ごはん ぎゅうにゅう なめこスープ スパゲティのピビンバ	コッペパン ぎゅうにゅう いんげんまめとコーンのポタージュ ごまじゃこサラダ	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ マーボー豆腐	コッペパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ ポークビーンズ りんごかん	シシジュシー ぎゅうにゅう のみそじる ごぼうと豆腐のそばろに	ごはん ぎゅうにゅう なめこじる さわらのチヨムル だいずもやしのいためナムル	ごはん ぎゅうにゅう なめこじる さわらのチヨムル だいずもやしのいためナムル	コッペパン ぎゅうにゅう なめこじる さわらのチヨムル だいずもやしのいためナムル	ごはん ぎゅうにゅう なめこじる さわらのチヨムル だいずもやしのいためナムル	コッペパン ぎゅうにゅう なめこじる さわらのチヨムル だいずもやしのいためナムル	ごはん ぎゅうにゅう なめこじる さわらのチヨムル だいずもやしのいためナムル
材料名	卵◆ 30 にんじん 10 はるさめ 4 たまねぎ 20 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 ごしょう 0.1 でんぶ 1 けずり節 2 水 100	鶏肉 15 調理ワイン 0.5 わかめ(塩蔵) 40 にんじん 10 たまねぎ 10 うすくちしょうゆ 4 縮み油 0.5 ホールコーン 10 いんげんまめ(乾燥) 8 米粉 3 豆腐 25 チンパイオン 7 塩 0.7 ごしょう 0.02	鶏肉 20 酒 0.5 わかめ(塩蔵) 3.5 にんじん 10 たまねぎ 10 えのきたけ 8 うすくちしょうゆ 4 ごしょう 0.2 本みりん 0.1 塩 0.1 けずり節 2 ごしょう 120	ワンタンの皮 7 鶏肉 15 酒 0.5 酒 10 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいたけ 0.3 もやし 1 うすくちしょうゆ 4 ごしょう 0.1 けずり節 2 水 120	精白米 65 豆腐 85 豚肉 10 酒 0.3 縮み油 1 キャベツ 3 角切り昆布 1 干しいたけ 0.3 うすくちしょうゆ 5 ごしょう 1 塩 0.1 水 0.5 本みりん 0.5	卵◆ 30 もずく 12 にんじん 15 かまぼこ 5 たまねぎ 20 キャベツ 5 ホールコーン 10 チンゲンサイ 5.3 うすくちしょうゆ 4 ごしょう 0.2 本みりん 0.5 けずり節 0.1 ごしょう 100	卵◆ 30 もずく 12 にんじん 15 かまぼこ 5 たまねぎ 20 キャベツ 5 ホールコーン 10 チンゲンサイ 5.3 うすくちしょうゆ 4 ごしょう 0.2 本みりん 0.5 けずり節 0.1 ごしょう 100	卵◆ 30 もずく 12 にんじん 15 かまぼこ 5 たまねぎ 20 キャベツ 5 ホールコーン 10 チンゲンサイ 5.3 うすくちしょうゆ 4 ごしょう 0.2 本みりん 0.5 けずり節 0.1 ごしょう 100	卵◆ 30 もずく 12 にんじん 15 かまぼこ 5 たまねぎ 20 キャベツ 5 ホールコーン 10 チンゲンサイ 5.3 うすくちしょうゆ 4 ごしょう 0.2 本みりん 0.5 けずり節 0.1 ごしょう 100	卵◆ 30 もずく 12 にんじん 15 かまぼこ 5 たまねぎ 20 キャベツ 5 ホールコーン 10 チンゲンサイ 5.3 うすくちしょうゆ 4 ごしょう 0.2 本みりん 0.5 けずり節 0.1 ごしょう 100	卵◆ 30 もずく 12 にんじん 15 かまぼこ 5 たまねぎ 20 キャベツ 5 ホールコーン 10 チンゲンサイ 5.3 うすくちしょうゆ 4 ごしょう 0.2 本みりん 0.5 けずり節 0.1 ごしょう 100
エネルギー	545kcal/20.6g	518kcal/20.6g	511kcal/20.1g	541kcal/22.7g	507kcal/20.4g	520kcal/21.3g	521kcal/20.6g	523kcal/20.3g	524kcal/21.5g	523kcal/20.9g	

物資配合表
 令和7年度
 (2025年度)
 6月改訂版
 発布のお知らせ

学校給食で使用している食材については、物資配合表に準じた物資を使用しております。特定原材料の使用有無を調査中の食材について、確認が完了しましたので、6月改訂版に改訂しました。最新版は、宝塚市のホームページからダウンロードもしくは、学校までお申し出ください。



○…あかいろのしよひん(おもにからだをつくるもとになるしよひん) □…さいろのしよひん(おもにエネルギーのもとになるしよひん) △…みどりいろのしよひん(おもにからだのちようしをととのえるもとになるしよひん) ※上記材料は、天候等にり急ぎ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー 535kcal たんぱく しつ 20.5g