

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
※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申し出ください。

[illegible]

日・曜	19日・月	20日・火	21日・水	22日・木	23日・金	26日・月	27日・火	28日・水	29日・木	30日・金	(再掲) 物資配合表 令和8年度(2026年度) 9月改定版発布のお知らせ
献立名	米飯 牛乳 秋のチキンカレー わかめ和え	コッパバン 牛乳 わかめと大根のスープ 鮭とじゃがいものバジルソース きなこクリーム	米飯 牛乳 ひかきたま汁 クーフィラチー けずり節と赤しそのふりかけ	コッパバン 牛乳 さつまいものポタージュ キャベツと小松菜のガーリックソテー 黒枝豆	米飯 牛乳 心木の薬とじ きんぴら大豆の煮物 はりはり揚げ	米飯 牛乳 せんべい汁 きんぴら大豆 切り干し大根の 切り干し大根の ピリ辛炒め	コッパバン 牛乳 ♡コーンのかきたまスープ ドライカレー 白玉小豆	米飯 牛乳 ♡関東煮 小松菜とツナの和え物	むらさき色も揚げパン 牛乳 野菜スープ じゃがいもの中華炒め	きこご飯 牛乳 チヂミ ♡チヂミサイと ♡厚揚げの炒め物	「でんぶん」の原材料変更(甘藷 →馬鈴薯)にともない、物資配合 表を9月から変更しています。給 食室の在庫状況により、併用す ることもありますので、くわしく は学校までお問い合わせください。
材料名	鶏肉 30 調理ワイン 0.5 さつまいも 10 たまねぎ 4 しょうゆ 1.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 コーン油(炒め物) 1 小麦粉 7 コーン油(炒め物) 7 カレー粉 1.5 トマトピューレ 2 ウスターソース 2 こいくちしょうゆ 2 とんかつソース 1 コマロ(水煮) 1 がラムマサラ 0.1 塩 0.1 こしょう 0.05 チキンスープ 7 かつお(オイル漬け) 20 だしん 4 塩 0.2 わかめ(乾燥) 0.5 コーン油(炒め物) 1.2 酢 0.5 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 1.2	わかめ(塩蔵) 5 だいこん 40 にんじん 20 たまねぎ 15 うすくちしょうゆ 0.1 塩 0.1 こしょう 0.02 けずり節 3 豆腐 160 さけ 30 調理ワイン 0.1 塩 0.01 でんぶん 5 コーン油(揚げ物) 4 じゃがいも 60 コーン油(揚げ物) 4 バジルペースト 7 にんにく 0.2 調理ワイン 0.3 豆乳 25 コーン油 4 きな粉 1 水 5	卵 40 豆腐 5 たまねぎ 25 にんじん 15 うすくちしょうゆ 5 塩 0.1 でんぶん 0.1 だし昆布 0.5 けずり節 3 水 150 豚肉 30 角切り昆布 0.3 にんじん 1.5 切り干し大根 4 糸こんにゃく 15 コーン油(炒め物) 0.5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 0.3 ごま油 0.3 けずり節 3 酒 0.5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 0.5 だし汁 4 しょうゆ 1.5 ごま 1.5	鶏肉 15 調理ワイン 0.5 いんげんまめ(乾燥) 10 さつまいも 10 にんにく 10 たまねぎ 20 塩 1 コーン油(炒め物) 1 米粉 5 豆乳 30 チキンスープ 5 こしょう 0.7 水 0.02 けずり節 90 豚肉 30 角切り昆布 0.3 にんじん 1.5 切り干し大根 4 糸こんにゃく 15 コーン油(炒め物) 0.5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 0.3 オリーブオイル 0.5 けずり節 3 酒 0.5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 0.5 だし汁 10 切り干し大根 4 角切り昆布 1.5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1 本みりん 0.5 だし汁 4 しょうゆ 1.5 ごま 1.5	卵 15 うす揚げ 10 たまねぎ 7 かまぼこ 10 さつまいも 10 にんにく 10 たまねぎ 20 塩 1 でんぶん 0.8 砂糖 2 こいくちしょうゆ 4 うすくちしょうゆ 0.2 本みりん 1 けずり節 3 水 100 鶏肉 15 大豆(乾燥) 0.5 酒 7 たまねぎ 0.5 いんげんまめ(乾燥) 2 竹輪(煮込み用) 10 にんじん 10 コーン油(炒め物) 0.5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3 本みりん 1 コーン油(炒め物) 0.3 ごま油 0.3 ごま 1	鶏肉 15 調理ワイン 0.5 にんじん 30 だいこん 10 ポークボールコン 20 たまねぎ 10 うすくちしょうゆ 5 塩 0.1 こしょう 0.02 でんぶん 1 けずり節 130 水 40 豚肉 15 たまねぎ 25 にんじん 10 いんげんまめ(乾燥) 10 コーン油(炒め物) 1 塩 0.6 ごま油 0.02 カレー粉 0.7 トマトピューレ 7 ウスターソース 1 とんかつソース 1 砂糖 0.3 小豆 12 砂糖 0.1 水 40 しらたまだんご 30	鶏肉 25 牛乳 35 厚揚げ 15 竹輪(煮込み用) 40 じゃがいも 50 にんじん 20 だいこん 60 本みりん 3.5 おくら 0.5 はくさい 4 たまねぎ 15 にんじん 2 ごま油 2 うすくちしょうゆ 2 水 60 ごま油 30 はくさい 40 かつお(オイル漬け) 15 酢 0.5 砂糖 2 豚肉 20 じゃがいも 60 にんじん 10 チンゲンサイ 5 しょうが 0.5 コーン油(炒め物) 1.5 塩 3 ごま油 0.03 ごま油 0.5 ごま油 0.5 でんぶん 0.5	コッパバン コーン油(揚げ物) 1個 牛乳 10 むらさき色も粉末 5.5 砂糖 5.5 塩 0.05 にんじん 20 酒 0.5 ホールコーン 10 はくさい 20 たまねぎ 40 にんじん 15 ごま油 5 うすくちしょうゆ 0.1 塩 0.02 けずり節 3 水 130 おくら 2 じゃがいも 2 にんじん 2 ごま油 2 うすくちしょうゆ 2 水 60 ごま油 30 はくさい 40 かつお(オイル漬け) 15 酢 0.5 砂糖 2 豚肉 20 じゃがいも 60 にんじん 10 チンゲンサイ 5 しょうが 0.5 コーン油(炒め物) 1.5 塩 3 ごま油 0.03 ごま油 0.5 ごま油 0.5 でんぶん 0.5	精白米 90 しめじ 10 まいたけ 14 うす揚げ 14 うすくちしょうゆ 4 塩 0.6 本みりん 2 酒 0.5 だし昆布 0.5 そうめんばち 7 かまぼこ 10 じゃがいも 5 にんじん 15 たまねぎ 20 しらしいたけ 0.4 ねぎ 2 うすくちしょうゆ 4 けずり節 0.2 だし昆布 150 チンゲンサイ 30 豚肉 20 しょうが 0.5 コーン油(炒め物) 1 塩 1 ごま油 1 だし汁 5 でんぶん 0.5	「でんぶん」の原材料変更(甘藷 →馬鈴薯)にともない、物資配合 表を9月から変更しています。給 食室の在庫状況により、併用す ることもありますので、くわしく は学校までお問い合わせください。	
エネルギー	801kcal/24.0g	704kcal/24.3g	688kcal/26.4g	654kcal/26.2g	754kcal/29.5g	703kcal/23.8g	812kcal/31.8g	758kcal/28.7g	729kcal/24.3g	640kcal/22.5g	

○…あかいろのしよくひん(おもに体をつくるもとになる食品) □…きいろのしよくひん(おもにエネルギーのもとになる食品) △…みどりいろのしよくひん(おもに体の調子を整えるもとになる食品) ※上記材料は、天候等により急きょ変更する場合があります。

平均栄養摂取量 エネルギー717kcal たんぱく質26.2g