

2026年(令和8年)5月分 学校給食献立表 中学校第二地区

※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「学校給食食物資配合表」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。

日・曜	1日・金	7日・木	8日・金	11日・月	12日・火	13日・水	14日・木	15日・金	18日・月	学事課からの お知らせ
献立名	コッパパン 牛乳 スライスチーズ たらのポスタージュ 春野菜の胡麻サラダ	米飯 牛乳 ポークハヤシチュー ひじきの胡麻ドレッシング和え	コッパパン 牛乳 わかめと春雨のスープ 小あじと大豆の香りと和え ココアクリーム	豆ご飯 牛乳 そうめん汁 さばの煮付け キャベツのごま和え	米飯 牛乳 もずくの味噌汁 かつおとじゃがいも 甘辛煮 切り干し大根の煮物	コッパパン 牛乳 うずら卵とわかめのスープ ドライカレー ジュシーフルーツ	米飯 牛乳 豚付け海苔 豚じゃが煮 ごま和え	コッパパン 牛乳 豆乳味噌スバゲティ グリーンが「カ」のソテー	米飯 牛乳 まぐろカレー ごまじゃこサラダ	今年度の中学校食 物アレルギー除去食 対応による生徒へ の減額徴収額が確 定しました。
材料名および使用量(g)	スライスチーズ 1枚 いんげんまめ(乾燥) 12 調理ワイン 0.5 じゃがいも 30 たまねぎ 45 にんじん 5 小麦粉 1 コーン油(炒め物)または純菜油 1 豆乳 33 チキンスープ 5 塩 0.9 こしょう 0.02 水 120 グリーンアスパラガス 15 ツナ(オイル漬け) 20 キャベツ 30 にんじん 5 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 2 ごま油 0.5 ねりごま 2 すりごま 2	豚肉 35 調理ワイン 0.5 コーン油(炒め物)または純菜油 1 じゃがいも 50 たまねぎ 60 にんじん 20 トマト(水煮) 10 にんじん 20 小麦粉 6 バター 6 チキンスープ 6 ウスターソース 0.2 とんかつソース 3 こいくちしょうゆ 3 粉チーズ 2 アジダラソース 1.5 こしょう 0.05 水 100 さば(オイル漬け) 15 大豆(乾燥) 1 こいくちしょうゆ 0.5 うすくちしょうゆ 0.2 砂糖 0.3 にんじん 3 キャベツ 0.1 酢 0.1 うすくちしょうゆ 1 チキンスターチ 2 生クリーム 0.5 ココア 0.5	はるさめ 8 わかめ(塩蔵) 7 水 7 むきえんどう 12 にんじん 20 たまねぎ 20 キャベツ 20 そうめん 10 かまぼこ 7 うす揚げ 7 じゃがいも 30 にんじん 10 たまねぎ 150 かつお 4 けずり節 2 水 2 あじ 3.5 けずり節 0.2 だし昆布 150 酒 5 でんぶ 10 大豆(乾燥) 2 コーン油(揚げ物) 1 たまねぎ 10 砂糖 3 本みりん 0.5 水 15 牛乳 27 砂糖 2 コーンスターチ 2 生クリーム 3 ココア 0.5	精白米 100 水 124 うすえんどう 9 塩 1 そうめん 10 かまぼこ 7 うす揚げ 7 じゃがいも 30 にんじん 10 たまねぎ 150 かつお 4 けずり節 2 水 2 けずり節 2 だし昆布 150 酒 5 でんぶ 10 大豆(乾燥) 2 コーン油(揚げ物) 1 たまねぎ 10 砂糖 3 本みりん 0.5 水 15 キャベツ 40 うすごま 2 うすくちしょうゆ 2 砂糖 0.5	豆腐 40 もずく 10 うす揚げ 5 にんじん 10 たまねぎ 10 ねぎ 2 ごま 2 うすくちしょうゆ 4 塩 0.2 こしょう 0.02 水 150 けずり節 3 水 35 豚肉 0.2 調理ワイン 0.1 たまねぎ 5 にんじん 4 大豆(乾燥) 6 コーン油(揚げ物) 0.6 こいくちしょうゆ 3 本みりん 0.3 トマトピューレ 7 ウスターソース 1 とんかつソース 0.3 砂糖 10 にんじん 10 うす揚げ 7 コーン油(炒め物)または純菜油 0.5 砂糖 0.7 うすくちしょうゆ 0.5 酒 0.5 本みりん 0.5 だし汁 10	豆腐 30 たまねぎ 15 にんじん 15 ねぎ 2 ごま 2 うすくちしょうゆ 4 塩 0.2 こしょう 0.02 水 150 豚肉 0.2 調理ワイン 0.1 たまねぎ 5 にんじん 4 大豆(乾燥) 6 コーン油(揚げ物) 0.6 こいくちしょうゆ 3 本みりん 0.3 トマトピューレ 7 ウスターソース 1 とんかつソース 0.3 砂糖 10 にんじん 10 うす揚げ 7 コーン油(炒め物)または純菜油 0.5 砂糖 0.7 うすくちしょうゆ 0.5 酒 0.5 本みりん 0.5 だし汁 10	豚肉 40 酒 10 厚揚げ 5 竹輪(煮込み用) 10 じゃがいも 70 みそ 25 にんにく 30 ごま油 10 砂糖 1 トウバンジャン 1 ごま 4 中華めん(冷凍) 60 にんじん 15 水 2 ねぎ 2 うすくちしょうゆ 6 塩 0.3 こしょう 0.05 かつお節 2 たまねぎ 20 にんじん 40 しょうゆ 1 チンゲンサイ 3 豚肉 15 しょうが 0.5 にんじん 0.5 たまねぎ 30 厚揚げ 0.5 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 1 コーン油(炒め物)または純菜油 1 水 0.5	スパゲティ 45 豚肉ミンチ 30 調理ワイン 1 コーン油(炒め物)または純菜油 0.5 たまねぎ 40 にんじん 10 ごまつな 5 みそ 5 コーン油(炒め物)または純菜油 0.5 塩 0.3 こしょう 0.03 水 60 牛乳 100 粉チーズ 15 グリーンアスパラガス 20 調理ワイン 0.5 ホールコーン 10 にんじん 10 たまねぎ 40 コーン油(炒め物)または純菜油 0.5 うすくちしょうゆ 0.2 チキンスープ 10 こしょう 0.03	まぐろ 30 調理ワイン 0.5 じゃがいも 50 たまねぎ 60 にんじん 10 しょうが 5 コーン油(炒め物)または純菜油 0.5 塩 0.3 こしょう 0.3 水 4 ヨーグルト 20 ケチャップ 0.5 ウスターソース 10 こいくちしょうゆ 10 とんかつソース 4 カラマツソース 0.1 塩 0.2 ごま油 0.05 水 10 75	今年度の中学校食 物アレルギー除去食 対応による生徒へ の減額徴収額が確 定しました。
エネルギー	731kcal/31.3g	763kcal/23.9g	770kcal/25.6g	729kcal/27.7g	800kcal/28.8g	693kcal/29.1g	758kcal/25.8g	792kcal/32.4g	734kcal/23.6g	副食:196円 (パン実施日) 182円 (米飯実施日)

日・曜	19日・火	20日・水	21日・木	22日・金	25日・月	26日・火	27日・水	28日・木	29日・金	学事課からの お知らせ	
献立名	米飯 牛乳 レタスの味噌汁 心にとらたま はりほり漬け	コッパパン 牛乳 フォア チリピーズ こまペースト	米飯 牛乳 キャベツとじ 豆腐チャンプルー	コッパパン 牛乳 フンタンスープ キャベツと小松菜のガーリックソテー 小豆抹茶プリン	深川飯<除去食対応不可> 牛乳 キャベツの味噌汁 クレープリチー	米飯 牛乳 筑前煮 さばと野菜の ごまドレッシング和え	黒糖パン 牛乳 ジャージャー麺 チンゲンサイと厚揚げの炒め物	米飯 牛乳 豚肉スープ 酢豚 赤しお和え	コッパパン 牛乳 鶏肉 さば(冷凍)	コッパパン 牛乳 鶏肉 さば(冷凍)	今年度の中学校食 物アレルギー除去食 対応による生徒へ の減額徴収額が確 定しました。
材料名および使用量(g)	レタス【西谷産】 20 豆腐 30 たまねぎ 30 うす揚げ 10 にんじん 10 もやし 15 みそ 14 いりこ 3 酒 0.1 水 150 豚肉 2.5 酒 0.5 にんじん 0.4 ごま油 1 にんじん 1 コーン油(炒め物)または純菜油 0.5 うすくちしょうゆ 4 塩 0.1 コーン油(炒め物)または純菜油 10 切り干し大根 4 角切り昆布 0.3 砂糖 1.5 ごま油 2 本みりん 0.3 ごま 0.5	ビーフン(平めん) 10 鶏肉 20 酒 0.5 たまねぎ 20 かまぼこ 8 たまねぎ 60 にんじん 20 もやし 20 干しいたけ 3 でんぶ 0.8 うすくちしょうゆ 4 塩 0.2 こしょう 0.02 チキンスープ 10 水 150 本みりん 0.3 けずり節 2 水 70 豚肉 15 調理ワイン 0.5 大豆(乾燥) 15 たまねぎ 25 にんじん 10 コーン油(炒め物)または純菜油 0.5 クマツブツ 3 トマトピューレ 3 ウスターソース 1 とんかつソース 0.7 ごま油 0.1 塩 0.1 こしょう 0.3 水 5	鶏肉 30 酒 0.5 かまぼこ 8 たまねぎ 60 にんじん 20 干しいたけ 3 でんぶ 0.8 うすくちしょうゆ 4 塩 0.2 こしょう 0.02 ごま油 0.3 水 150 キャベツ 40 たまねぎ 20 本みりん 10 ごま油 0.1 水 150 砂糖 5 にんじん 10 ごま油 0.1 水 0.05	フンタンの皮 10 鶏肉 0.5 酒 20 たまねぎ 30 にんじん 15 干しいたけ 10 ごま油 0.4 うすくちしょうゆ 3 塩 4 ごま油 0.2 ごま油 0.02 水 0.3 キャベツ 20 たまねぎ 40 本みりん 10 ごま油 10 にんじん 10 ごま油 10 水 14 砂糖 0.1 酒 0.3 水 150 砂糖 30 ごま油 1.5 水 15	精白米 90 酒 2.0 厚揚げ 5 竹輪(煮込み用) 10 じゃがいも 70 みそ 25 にんにく 30 ごま油 10 砂糖 1 トウバンジャン 1 ごま 4 中華めん(冷凍) 60 にんじん 15 水 2 ねぎ 2 うすくちしょうゆ 6 塩 0.3 こしょう 0.05 かつお節 2 たまねぎ 20 にんじん 40 しょうゆ 1 チンゲンサイ 3 豚肉 15 しょうが 0.5 にんじん 0.5 たまねぎ 30 厚揚げ 0.5 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 1 コーン油(炒め物)または純菜油 1 水 0.5	鶏肉 30 酒 10 厚揚げ 5 竹輪(煮込み用) 10 じゃがいも 70 みそ 25 にんにく 30 ごま油 10 砂糖 1 トウバンジャン 1 ごま 4 中華めん(冷凍) 60 にんじん 15 水 2 ねぎ 2 うすくちしょうゆ 6 塩 0.3 こしょう 0.05 かつお節 2 たまねぎ 20 にんじん 40 しょうゆ 1 チンゲンサイ 3 豚肉 15 しょうが 0.5 にんじん 0.5 たまねぎ 30 厚揚げ 0.5 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 1 コーン油(炒め物)または純菜油 1 水 0.5	鶏肉 20 酒 0.5 はくさい 30 にんじん 15 もやし 10 たまねぎ 20 干しいたけ 0.4 粉チーズ 2 ホールコーン 15 水 0.2 ごま油 0.02 水 0.3 バター 0.3 こしょう 0.02 水 150 塩 0.2 ごま油 0.02 水 100	鶏肉 30 調理ワイン 0.5 じゃがいも 50 たまねぎ 60 にんじん 15 しょうが 5 コーン油(炒め物)または純菜油 1 塩 0.1 ホールコーン 15 水 0.2 米飯 40 牛乳 40 砂糖 0.3 水 0.3 こしょう 0.02 水 100	今年度の中学校食 物アレルギー除去食 対応による生徒へ の減額徴収額が確 定しました。		
エネルギー	709kcal/26.3g	715kcal/28.6g	701kcal/29.1g	651kcal/25.6g	622kcal/23.9g	772kcal/29.2g	765kcal/29.7g	760kcal/25.0g	665kcal/24.5g	副食:196円 (パン実施日) 182円 (米飯実施日)	

○…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、天候等により急ぎ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー729kcal たんぱく質27.2g

