2026年(令和8年)6月分　学校給食献立表　小学校第二地区

※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	1日・月	2日・火	3日・水	4日・木	5日・金	8日・月	9日・火	10日・水	11日・木	12日・金	15日・月
献立名	こはん(こもり) ぎゅうにゅう あじつけのり みそラーメン ゆばサラダ	こはん ぎゅうにゅう ◇おやことじ なすのチョナムル	コッペパン ぎゅうにゅう やさいスープ とりにくのからあげ りんごヨーグルト	こはん ぎゅうにゅう わかめスープ **きんぴらだいず** きゅうりとたくあんのあえもの	コッペパン ぎゅうにゅう きのことチンゲンサイのスープ やきそば プラム	こはん ぎゅうにゅう すましじる いわしのつみれに キャベツのごまあえ	こはん ぎゅうにゅう ふのみそしる こうやどうふのそぼろに じゃこピーマン	ナン ぎゅうにゅう キーマカレー フレンチサラダ	こはん ぎゅうにゅう ◇かきたまじる キムチいりやさいいため	きなこあげパン ぎゅうにゅう ちゅうかスープ わかめあえ	こはん ぎゅうにゅう もずくじる やきにく
材料名および使用量(g)	味付けのり 1袋 ○ 中華めん(冷凍) 40 □ 豚肉 25 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ キャベツ 20 △ もやし 10 △ ねぎ 3 △ みそ 10 ○ うすくちしょうゆ 1 しょうが 0.5 △ すりごま 0.5 □ 砂糖 0.5 □ 酒 1 塩 0.1 こしょう 0.02 ごま油 0.5 □ けずり節 2 水 100 ゆば 3 ○ ツナ(オイル漬け) 15 ○ キャベツ 20 △ きゅうり 15 △ うすくちしょうゆ 1.5 酢 2.5 コーン油(炒め物用) 1 □ 砂糖 0.7 □ 塩 0.1 こしょう 0.01	鶏肉 25 ○ 酒 0.5 卵◆ 50 ○ かまぼこ 5 ○ にんじん 15 △ たまねぎ 45 △ ねぎ 5 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 2 砂糖 2 塩 0.1 本みりん 1 でんぷん 0.5 □ けずり節 2 水 50 なす 30 △ きゅうり 25 △ にんにく 0.4 △ うすくちしょうゆ 2.5 酢 1.5 砂糖 0.8 □ ごま油 0.8 □ コチュジャン 0.2 塩 0.1 すりごま 1 □ ごま 0.5 □	豚肉 15 ○ 酒 0.5 にんじん 15 △ たまねぎ 20 △ キャベツ 25 △ ホールコーン 15 △ ほうれんそう 5 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 110 鶏肉 60 ○ 酒 0.5 塩 0.3 こしょう 0.03 でんぷん 7 □ コーン油(揚げ物用) 6 □ りんご(シロップ漬け) 40 △ ヨーグルト 45 ○ 砂糖 0.8 □	鶏肉 20 ○ 酒 0.5 わかめ(塩蔵) 3.5 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 豚肉 17 ○ 酒 0.5 大豆(乾燥) 8 ○ ごぼう 15 △ にんじん 10 △ つきこんにゃく 5 △ こいくちしょうゆ 3.5 □ 砂糖 2.5 □ みりん 0.5 □ コーン油(炒め物用) 0.5 □ ごま油 0.1 □ ごま 1 □ きゅうり 15 △ たくあん 15 △ うすくちしょうゆ 0.3	鶏肉 20 ○ 酒 0.5 しめじ 7 △ えのきたけ 7 △ チンゲンサイ 10 △ たまねぎ 20 △ にんじん 10 △ もやし 10 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 中華めん(冷凍) 30 □ 豚肉 10 ○ 酒 0.5 △ キャベツ 25 △ にんじん 5 △ たまねぎ 15 △ もやし 10 △ ねぎ 2 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ ウスターソース 5 とんかつソース 3 塩 0.2 こしょう 0.01 あおのり 0.1 ○ かつお節 0.5 ○ プラム 1個 △	鶏肉 20 ○ 酒 0.5 豆腐 30 ○ わかめ(塩蔵) 2 ○ かまぼこ 5 ○ にんじん 10 △ しめじ 6 △ みつば 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 本みりん 0.5 塩 0.1 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 120 いわし 50 ○ 砂糖 2.5 □ こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 3 ねり梅 2 △ 酒 2.5 水 10 キャベツ 30 △ すりごま 1.5 □ うすくちしょうゆ 1.5 砂糖 0.4 □	ふ 2 □ にんじん 10 △ たまねぎ 25 △ うす揚げ 5 ○ わかめ(塩蔵) 2 ○ ねぎ 3 △ みそ 11 ○ けずり節 3 水 120 高野豆腐 8 ○ 鶏肉ミンチ(もも) 10 ○ 酒 0.5 しょうが 0.5 △ みつば 2 △ コーン油(炒め物用) 1 □ 砂糖 2 □ うすくちしょうゆ 3 本みりん 0.5 でんぷん 0.8 □ だし汁 30 しらすぼし 3 ○ 酒 0.5 ピーマン 10 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ こいくちしょうゆ 1 本みりん 1 砂糖 0.1 □ ごま油 0.1 □ すりごま 0.5 □ ごま 0.5 □	ナン 1個 □ 合いびきミンチ 30 ○ 調理ワイン 1 にんじん 20 △ たまねぎ 50 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 でんぷん 1 □ だし昆布 0.5 けずり節 2 水 100 豚肉 30 ○ 酒 0.5 白菜キムチ 20 △ にんじん 5 △ もやし 15 △ にら 5 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ こいくちしょうゆ 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.5 □ ハム 10 ○ 調理ワイン 0.5 コーン油(炒め物用) 0.5 □ キャベツ 15 △ きゅうり 10 △ (パインアップル(シロップ漬け) 15 △ 酢 2 コーン油(炒め物用) 1 □ 砂糖 0.2 □ 塩 0.2 こしょう 0.01	卵◆ 30 ○ 豆腐 30 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ みつば 3 △ うすくちしょうゆ 4 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 100 豚肉 30 ○ 酒 0.5 白菜キムチ 20 △ にんじん 5 △ もやし 15 △ にら 5 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ こいくちしょうゆ 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.5 □	コッペパン 1個 □ コーン油(揚げ物用) 10 □ きな粉 5 ○ 砂糖 3 □ 塩 0.05 豚肉 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干ししいたけ 0.3 △ もやし 10 △ チンゲンサイ 7 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 牛乳 45 ○ 酒 0.5 こしょう 0.01 ごま油 0.3 □ けずり節 2 水 110 わかめ(乾燥) 1 ○ ツナ(オイル漬け) 15 ○ きゅうり 25 △ コーン油(炒め物用) 0.3 □ 酢 2.5 うすくちしょうゆ 1.5 砂糖 0.7 □ 塩 0.1	鶏肉 20 ○ 酒 0.5 豆腐 30 ○ もずく 12 ○ にんじん 10 △ かまぼこ 5 ○ しめじ 6 △ みつば 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 本みりん 0.5 けずり節 2 水 100 牛肉 45 ○ 酒 0.5 キャベツ 35 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ けずり節 2 □ 水 110 わかめ(乾燥) 1 ○ ツナ(オイル漬け) 15 ○ みそ 1.2 ○ こいくちしょうゆ 2.5 ウスターソース 1 本みりん 1 砂糖 1.2 □ 酒 0.5 ケチャップ 1.2 △
エネルギー／蛋白質	576kcal／21.8g	546kcal／21.6g	631kcal／27.7g	527kcal／20.3g	519kcal／20.7g	554kcal／25.1g	533kcal／20.1g	564kcal／21.0g	525kcal／20.8g	596kcal／21.0g	562kcal／23.6g

日・曜	16日・火	17日・水	18日・木	19日・金	22日・月	23日・火	24日・水	25日・木	26日・金	29日・月	30日・火
献立名	こはん ぎゅうにゅう なめこじる さばのチョリム ひじきふりかけ	コッペパン ぎゅうにゅう はるさめとレタスのスープ にらじゃが ココアクリーム	こはん ぎゅうにゅう ばちじる ◇**ゴーヤチャンプルー** しらすふりかけ	コッペパン ぎゅうにゅう ミネストローネ **きびなごとだいずの かおりあえ** れいとうパイン	こはん ぎゅうにゅう しおのり ◇にらたまスープ なすとぶたにくのみそいため	シシジュージー ぎゅうにゅう みそしる きりぼしだいこんの にもの	コッペパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ チキンのバジルソテー ラタトゥユ	こはん(こもり) ぎゅうにゅう カレーうどん さばとかいそうのあえもの	コッペパン ぎゅうにゅう わかめととうがんのスープ ポークビーンズ ◇カスタードクリーム ＜除去食対応不可＞	こはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わふうサラダ	こはん ぎゅうにゅう ハヤシシチュー ひじきサラダ
材料名および使用量(g)	なめこ 10 △ 豆腐 30 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ うす揚げ 4 ○ ねぎ 3 △ みそ 11 ○ いりこ 3 水 110 さば 1枚 ○ しょうが 0.5 △ にんにく 0.5 △ こいくちしょうゆ 3 砂糖 3 □ コチュジャン 1 酒 3 本みりん 1 水 15 ひじき(乾燥) 1.5 ○ かつお節 1 ○ こいくちしょうゆ 1.5 砂糖 1 □ 本みりん 1	はるさめ 7 □ 鶏肉 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ もやし 10 △ 干ししいたけ 0.3 △ レタス 10 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 110 豚肉ミンチ 12 ○ 酒 0.5 じゃがいも 60 □ たまねぎ 8 △ にら 5 △ 塩 0.1 こしょう 0.02 コーン油(炒め物用) 0.5 □ うすくちしょうゆ 1 牛乳 20 ○ 砂糖 2 □ コーンスターチ 1.5 □ ココア 0.4 ワイン(白) 0.5 生クリーム 0.8 ○	そうめんぱち 7 □ かまぼこ 4 ○ うす揚げ 4 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 15 △ じゃがいも 30 □ 干ししいたけ 0.3 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 3 こいくちしょうゆ 0.2 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 120 にがうり 10 △ 豆腐 15 ○ 豚肉 15 ○ 酒 0.5 にんじん 5 △ たまねぎ 10 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ 卵◆ 15 ○ こいくちしょうゆ 2 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.5 □ しらすぼし 5 ○ 酒 0.2 □ コーン油(炒め物用) 0.2 □ かつお節 0.5 ○ あおのり 0.1 ○ こいくちしょうゆ 1 本みりん 1 ごま 1 □	鶏肉 15 ○ 調理ワイン 0.5 にんじん 15 △ たまねぎ 35 △ 米粉マカロニ 10 □ キャベツ 15 △ トマト 10 △ トマト(水煮) 15 △ いんげんまめ(乾燥) 5 ○ パセリ 0.5 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ ケチャップ 6 △ 砂糖 0.5 □ ウスターソース 2 塩 0.2 こしょう 0.01 チキンスープ 7 水 80 きびなご 30 ○ 酒 0.5 塩 0.1 でんぷん 3 □ 大豆(乾燥) 4 ○ でんぷん 3 □ コーン油(揚げ物用) 5 □ たまねぎ 8 △ 砂糖 3.5 □ こいくちしょうゆ 2.5 酢 2 パインアップル(冷凍) 1個 △	塩のり 1袋 ○ 卵◆ 30 ○ 鶏肉 15 ○ 豚肉 0.5 ○ 酒 10 △ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ はるさめ 5 □ 干ししいたけ 0.3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 1 塩 0.2 こしょう 0.01 でんぷん 1 □ けずり節 2 水 100 なす 35 △ にんじん 10 △ ピーマン 7 △ しょうが 1 □ コーン油(揚げ物用) 0.5 □ 豚肉 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ ピーマン 7 △ しょうが 1 □ コーン油(炒め物用) 0.5 □ みそ 3 ○ こいくちしょうゆ 1 砂糖 0.5 □ 本みりん 1	精白米 65 □ 水 85 豚肉 10 ○ 酒 0.3 コーン油(炒め物用) 1 □ にんじん 3 △ 角切り昆布 1 □ 干ししいたけ 0.3 △ うすくちしょうゆ 5 こいくちしょうゆ 1 塩 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 豆腐 40 ○ うす揚げ 4 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 15 △ わかめ(塩蔵) 2 ○ ねぎ 3 △ みそ 11 ○ けずり節 3 水 120 切り干し大根 5 △ 鶏肉 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ うす揚げ 4 ○ コーン油(炒め物用) 1 □ 砂糖 2 □ うすくちしょうゆ 2.5 こいくちしょうゆ 0.2 本みりん 0.5 だし汁 15	ワンタンの皮 7 □ 豚肉 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干ししいたけ 0.3 △ もやし 10 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 鶏肉 45 ○ 塩 0.2 こしょう 0.02 ワイン(白) 0.5 にんにく 0.2 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ オリーブオイル 1 □ バジルペースト 5 なす 8 △ ズッキーニ 8 △ たまねぎ 12 △ 赤ピーマン 8 △ トマト 8 △ にんにく 0.1 △ オリーブオイル 1 □ ケチャップ 4 △ 調理ワイン 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01	うどん(冷凍) 60 □ 豚肉 25 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ たまねぎ 30 △ うす揚げ 7 △ ねぎ 3 △ 塩 0.1 カレー粉 0.8 こいくちしょうゆ 6 うすくちしょうゆ 1 砂糖 1 □ 本みりん 1.5 でんぷん 1.5 □ だし昆布 0.5 けずり節 2 水 100 海藻(乾燥) 1 ○ さば(オイル漬け) 15 ○ きゅうり 30 △ 酢 2 砂糖 0.5 □ うすくちしょうゆ 1 ごま油 0.5 □ すりごま 1 □ ごま 0.5 □	鶏肉 15 ○ 酒 0.5 豆腐 120 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 40 △ 干ししいたけ 0.3 △ ねぎ 3 △ しょうが 1 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ こいくちしょうゆ 2 砂糖 1 □ みそ 11 ○ 本みりん 1 トウバンジャン 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 1 □ でんぷん 2 □ 水 10 豚肉 20 ○ 調理ワイン 0.5 豆腐(乾燥) 10 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 15 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ ケチャップ 4 △ トマトピューレ 4 △ ウスターソース 1 □ 砂糖 1 いくちしょうゆ 1 塩 0.1 こしょう 0.01 水 5 牛乳 27 ○ 卵◆ 5 ○ 砂糖 4 □ コーンスターチ 2 □ バター 1 □ ワイン(白) 0.7	豚肉ミンチ 25 ○ 酒 0.5 豆腐 120 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 50 △ トマト 15 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ にんにく 0.3 △ 小麦粉 5 □ コーン油(炒め物用) 2 □ バター 3 □ ウスターソース 3 とんかつソース 3 ポークブイヨン 6 トマトピューレ 10 △ ケチャップ 5 △ デミグラスソース 7 砂糖 0.3 □ 塩 0.5 こしょう 0.02 水 90 キャベツ 30 △ きゅうり 15 △ かつお節 1 ○ 砂糖 0.8 □ いくちしょうゆ 1 きゅうり 25 △ ツナ(オイル漬け) 20 ○ 酢 2.5 砂糖 0.7 □ うすくちしょうゆ 1.5	牛肉 30 ○ 調理ワイン 1 にんじん 15 △ たまねぎ 50 △ トマト 15 △ コーン油(炒め物用) 0.5 □ にんにく 0.3 △ 小麦粉 5 □ コーン油(炒め物用) 2 □ バター 3 □ ウスターソース 3 とんかつソース 3 ポークブイヨン 6 トマトピューレ 10 △ ケチャップ 5 △ デミグラスソース 7 砂糖 0.3 □ 塩 0.5 こしょう 0.02 水 90 ひじき(乾燥) 1 ○ にんじん 5 △ きゅうり 25 △ ツナ(オイル漬け) 20 ○ 酢 2.5 砂糖 0.7 □ うすくちしょうゆ 1.5
エネルギー／蛋白質	583kcal／23.8g	523kcal／20.2g	539kcal／20.2g	617kcal／23.7g	570kcal／20.4g	516kcal／20.3g	548kcal／25.0g	573kcal／20.5g	546kcal／24.1g	594kcal／23.0g	624kcal／19.6g

○…あかいろのしょくひん(おもにからだをつくるもとになるしょくひん)　□…きいろのしょくひん(おもにエネルギーのもとになるしょくひん)　△…みどりいろのしょくひん(おもにからだのちょうしをととのえるもとになるしょくひん)　※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562kcal　たんぱくしつ22.0g