

2026年(令和8年)6月分 学校給食献立表 中学校第一地区

※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	米飯 牛乳 麻婆豆腐 ツナの春雨サラダ	コッパパン 牛乳 ◇えびとうすら卵のフォー ガーリックポテト りんごかん	米飯 牛乳 利久汁 高野豆腐のそぼろ煮 おくらとしめじの煮びたし	コッパパン 牛乳 ◇えびとワンタンのスープ ビーフンのカレー炒め 豆腐子	米飯 牛乳 ◇もずくと卵のスープ きびごこの南蛮漬け	玄米入りごはん 牛乳 夏野菜のカレー はりはりサラダ	コッパパン 牛乳 いんげん豆とコーンのポタージュ ひじきとごぼうの ◇こまサラダ ◇カスタードクリーム ◇除去食対応不可	たご飯<除去食対応不可> 牛乳 煮干し 切り干し大根の煮物 ブラム	コッパパン 牛乳 スライスチーズ ◇卵スープ ひじきペースト いちご白玉	米飯 牛乳 ミョウク かつおのみそがらめ 餅のチョコナムル	米飯 牛乳 ◇心の卵とし 鯛の味噌煮 おからかえ
材料名	合いびきミンチ 酒 豆腐 たまねぎ にんじん 干しいたけ ねぎ しょうが 砂糖 いんげんしょうゆ みそ 本みりん コーン油(炒め物用) でんぷん トウバンジャン 塩 水	ビーフン(平めん) えび◇ 酒 うすら卵◆ にんじん たまねぎ じゃがいも みそ ねぎごま すりごま うすくちしょうゆ せんなん 塩 ごしょう チキンスープ しょうが コーン油(炒め物用) しょうが トウバンジャン 塩 水	うす揚げ にんじん たまねぎ にんじん たまねぎ じゃがいも みそ ねぎごま すりごま うすくちしょうゆ けんちん汁 高野豆腐 鶏肉ミンチ(むね) しょうが コーン油(炒め物用) 砂糖 鶏肉 たまねぎ しょうゆ キャベツ にんにく オリブオイル うすくちしょうゆ 塩 砂糖 ごしょう	ワンタンの皮 えび◇ 酒 たまねぎ にんじん たまねぎ じゃがいも みそ 干しいたけ チングンサイ うすくちしょうゆ ごしょう ごま油 けずり節 水	もずく 卵◆ たまねぎ にんじん たまねぎ ごぼう うすくちしょうゆ ごしょう ごま油 けずり節 水	精白米 もち玄米 酒 じゃがいも たまねぎ コーン油(炒め物用) 鶏肉 調理ワイン ホールコン いんげんまめ(乾燥) 牛乳 芽菜スープ 塩 ごしょう ごま油 けずり節 水	精白米 水 調味ワイン じゃがいも たまねぎ コーン油(炒め物用) ホールコン いんげんまめ(乾燥) 牛乳 芽菜スープ 塩 ごしょう ごま油 けずり節 水	精白米 牛乳 調味ワイン じゃがいも たまねぎ コーン油(炒め物用) 酒 本みりん 塩 うすくちしょうゆ だし昆布 大豆(乾燥) うす揚げ だいこん はくさい にんじん ねぎ かしょう いりり 酒 水	スライスチーズ 1枚 鶏肉 酒 はるさめ 卵◆ たまねぎ にんじん うすくちしょうゆ 塩 ごしょう ごま油 けずり節 水	鶏肉 にんにく コーン油(炒め物用) さわかめ(冷凍) わかめ(塩蔵) たまねぎ にんじん うすくちしょうゆ ごしょう ごま油 けずり節 水	うす揚げ 卵◆ か たまねぎ にんじん でんぷん 砂糖 ごしょう ごま油 けずり節 水
使用量(g)	795kcal/28.7g	681kcal/29.2g	684kcal/25.3g	659kcal/26.2g	668kcal/21.1g	743kcal/24.1g	734kcal/29.1g	654kcal/24.8g	813kcal/30.4g	734kcal/28.7g	808kcal/33.6g