

2024年(令和6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	3日・月	4日・火	5日・水	6日・木	7日・金	10日・月	11日・火	12日・水	13日・木	14日・金
献立名	ごはん ぎゅうにゅう なめこじる さわらのにつけ きゅうりのちゅうかあえ	ごはん ぎゅうにゅう ◇にらたまスープ だいずいりドライカレー	コッペパン ぎゅうにゅう わかめスープ ホキのフライ トマトソース	ごはん ぎゅうにゅう すましじる こもくまめ しらすふりかけ	コッペパン ぎゅうにゅう きのこチンゲンサイのスープ じゃがいものクリームに	ごはん ぎゅうにゅう かんしきあじつけのり もちむぎめんじる かつおのごみやき	ごはん ぎゅうにゅう かんしきあじつけのり もちむぎめんじる かつおのごみやき	ごはん ぎゅうにゅう にんじんのポタージュ ひじきサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ちくぜんに ◇いかとぎゅうりのあえもの	コッペパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ あじのマリネ
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 2△ みそ 11○ いりこ 3△ 水 110△ さわら 1枚△ しょうが 0.5△ 砂糖 3△ こいくちしょうゆ 3△ 本みりん 3△ 酒 3△ 水 12△ きゅうり 20△ 塩 0.1△ にんにく 0.1△ 砂糖 0.5△ うすくちしょうゆ 0.5△ ごま油 0.5△ すりごま 0.5△	卵◆ 30○ 鶏肉 15○ 酒 0.5△ にんじん 10△ たまねぎ 20△ ねぎ 2△ はるさめ 5△ にら 3△ うすくちしょうゆ 4△ こいくちしょうゆ 1△ 塩 0.1△ こしょう 0.01△ けずり節 2△ ホキ 1枚△ 酒 100△ 塩 0.1△ 豚肉ミンチ 25○ 調理ワイン 1△ たまねぎ 20△ 大豆(乾燥) 7△ ピーマン 5△ 綿実油 0.5△ こしょう 0.01△ カレー粉 0.4△ トマトピューレ 7△ ウスターソース 1△ とんかつソース 0.5△ 砂糖 0.5△	わかめ(塩蔵) 3.5○ にんじん 15△ たまねぎ 0.5△ えのきたけ 10△ ねぎ 2△ 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△ ホキ 1枚△ 酒 100△ 塩 0.1△ こしょう 0.02△ 小麦粉 5△ でんぶ 0.1△ 水 5△ パン粉 12△ コーン油 7△ トマトピューレ 7△ ケチャップ 4△ とんかつソース 1△ たまねぎ 20△ 塩 0.1△ 綿実油 0.2△	豆腐 30○ わかめ(塩蔵) 2○ かまぼこ 5○ にんじん 10△ しめじ 6△ みづば 2△ 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△ こしょう 0.01△ けずり節 2△ だし昆布 0.5△ けずり節 2△ 水 120△ 鶏肉 10△ 酒 0.5△ 大豆(乾燥) 8○ にんじん 10△ 生芋こんにやく 10△ ごぼう 10△ 竹輪(煮込み用) 5○ 角切り昆布 0.2△ パセリ 0.5△ 昆布 1○ 綿実油 1.5△ 本みりん 0.5△ 水 10△ しらすばし 5○ 酒 0.5△ 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△	豚肉 20○ 酒 0.5△ しめじ 7△ かまぼこ 4△ えのきたけ 10△ チンゲンサイ 6△ たまねぎ 20△ にんじん 10△ たまねぎ 10△ じゃがいも 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△ 鶏肉 20○ 調理ワイン 0.5△ たまねぎ 15△ じゃがいも 30△ 綿実油 0.5△ ピーマン 2△ パセリ 0.2△ 小麦粉 1.5△ バター 1.5△ 綿実油 0.8△ 牛乳 30△ カットチーズ 5△ こしょう 0.03△	韓式味付けのり 1袋○ もちむぎ麺 7△ かまぼこ 4△ うす揚げ 4△ にんじん 10△ たまねぎ 15△ みそ 30△ じゃがいも 30△ 干しいたけ 0.3△ ねぎ 2△ 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△ かつお 30△ 酒 0.5△ キャベツ 20△ たまねぎ 20△ ピーマン 3△ エリンギ 7△ しょうが 0.4△ にんにく 0.4△ 塩 0.5△ にんにく 0.1△ こいくちしょうゆ 2△ 砂糖 1△ 本みりん 1△	豆腐 35○ うす揚げ 4△ にんじん 10△ たまねぎ 15△ わかめ(塩蔵) 2△ ねぎ 2△ みそ 11△ いりこ 3△ 水 120△ 鶏肉 20○ 酒 0.5△ にんじん 10△ 竹輪(煮込み用) 5△ 糸こんにやく 10△ 綿実油 0.5△ きゅうり 3△ ツナ(オイル漬け) 15△ 酢 2△ 砂糖 1.5△ ごま 0.5△ 大豆もやし 20△ にんじん 2△ 塩 0.5△ にんにく 0.1△ こいくちしょうゆ 1△ 砂糖 0.2△ ごま油 0.5△ すりごま 0.5△ ごま 0.5△	鶏肉 15○ 調理ワイン 0.5△ いんげんまめ(乾燥) 8△ にんじん 20△ じゃがいも 40△ たまねぎ 20△ こんにやく 25△ 厚揚げ 30△ 竹輪(煮込み用) 10△ しょうが 1△ 綿実油 0.5△ 豆腐 25△ チキンブイヨン 3△ うすくちしょうゆ 0.5△ こしょう 0.05△ 水 80△ ひじき(乾燥) 1△ にんじん 5△ きゅうり 20△ ツナ(オイル漬け) 15△ 酢 2△ 砂糖 0.5△ うすくちしょうゆ 1△ いか◆ 20△ 酒 0.5△ きゅうり 25△ わかめ(乾燥) 0.3△ 酢 1△ 砂糖 0.5△ うすくちしょうゆ 1.5△ 塩 0.1△ ごま油 0.5△	鶏肉 15○ ワンタン 7△ 豚肉 10△ にんじん 10△ たまねぎ 20△ 干しいたけ 0.3△ もやし 10△ ねぎ 2△ 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△ でんぶ 1△ けずり節 1△ あじ 45○ こいくちしょうゆ 2△ きゅうり 1△ 酒 1△ でんぶ 5△ コーン油 5△ にんじん 10△ 酢 3△ 砂糖 3△ 酢 3△	
	エネルギー /蛋白質	541kcal/21.4g	569kcal/22.4g	518kcal/19.9g	511kcal/20.4g	501kcal/22.2g	519kcal/20.3g	530kcal/19.7g	503kcal/20.4g	547kcal/21.0g

日・曜	17日・月	18日・火	19日・水	20日・木	21日・金	24日・月	25日・火	26日・水	27日・木	28日・金
献立名	ごはん ぎゅうにゅう ◇たまごいりもずくじる なすとぶたにくのみそいため	むぎいりごはん ぎゅうにゅう ポークカレー さばとかいそうのあえもの	コッペパン ぎゅうにゅう やさいスープ きびなごのからあげ りんごゼリー	シシジュシー ぎゅうにゅう キャベツのみそじる こうやどろふのそばろに	こがたパン ぎゅうにゅう なすのスパゲティミートソース わふうサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ゆばじる いわしのうみに こんぶとけずりぶしのふりかけ	ごはん ぎゅうにゅう とうがんスープ ぶたじゃがに でんぶ	きなこあげパン ぎゅうにゅう はるさめとレタスのスープ わかめあえ	ごはん ぎゅうにゅう ◇ふのたまごとじ あらめのしらすあえ	コッペパン ぎゅうにゅう フォー チリコンカン ももヨーグルト
材料名および使用量 (g)	卵◆ 30○ 豆腐 25○ もずく 10○ にんじん 10△ たまねぎ 20△ かまぼこ 5△ しめじ 6△ みづば 2△ うすくちしょうゆ 0.2△ こいくちしょうゆ 0.4△ 塩 0.1△ 本みりん 0.5△ でんぶ 0.5△ けずり節 2△ 水 100△ なす 35△ コーン油 4△ 豚肉 20△ にんじん 10△ ピーマン 7△ しょうが 1△ 綿実油 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○ おむぎ 10○ 水 94○ 豚肉 30○ キャベツ 30○ 調理ワイン 1○ にんじん 20○ たまねぎ 50○ じゃがいも 50○ こしょう 0.5○ にんにく 0.2○ 綿実油 0.5○ カレー粉 0.8○ 小麦粉 7○ バター 4○ パセリ 3○ 綿実油 4○ チキンブイヨン 10○ ウスターソース 4.5○ ケチャップ 1.5○ こいくちしょうゆ 0.4○ 塩 0.2○ こしょう 0.01○ 海藻(乾燥) 1○ さば(オイル漬け) 1○ きゅうり 30○ 酢 2○ 砂糖 0.5○ ごま油 0.5○ すりごま 1○ ごま 0.5○	豚肉 15○ 酒 0.5○ にんじん 15△ たまねぎ 30△ キャベツ 30△ チンゲンサイ 5△ にんじん 1△ 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△ でんぶ 2△ 酒 110△ 水 110△ きびなご 35○ 酒 1△ こしょう 0.3△ でんぶ 15△ たまねぎ 0.03△ うす揚げ 3.5△ ねぎ 3.5△ コーン油 11△ アガー 1.2○ りんごジュース 30△ 砂糖 5△ 水 27△	精白米 65○ 水 85○ 豚肉 10○ 酒 0.3○ にんじん 1△ たまねぎ 3△ 角切り昆布 1△ 干しいたけ 0.2△ うすくちしょうゆ 0.5△ ケチャップ 15△ だし昆布 1△ 塩 0.1△ 本みりん 0.5△ キャベツ 25△ にんじん 15△ たまねぎ 15△ うす揚げ 2.5△ もやし 11△ みそ 11△ けずり節 3△ 水 110△ 高野豆腐 10○ 鶏肉ミンチ 10○ 酒 0.5○ しょうが 0.5△ みづば 2△ 綿実油 2.4△ 砂糖 3.6△ うすくちしょうゆ 0.5△ 本みりん 0.5△ でんぶ 0.8△ だし汁 40△	スパゲティ 40○ 合いびきミンチ 30○ 調理ワイン 0.5○ なす 15△ にんじん 10△ たまねぎ 25△ かまぼこ 0.5△ にんにく 0.2△ 塩 0.5△ 綿実油 0.5△ マトビュレ 20△ ウスターソース 3△ デミグラスソース 5△ 塩 0.1△ こしょう 0.02△ オリーブオイル 1.5△ キャベツ 30△ きゅうり 15△ 水 2△ 砂糖 0.8△ 昆布 1△ けずり節 2△ 酢 1△ 綿実油 0.1△ 塩 0.01△ こしょう 0.01△	ゆば 2○ 豆腐 30○ にんじん 10△ たまねぎ 20△ かまぼこ 4○ みづば 2△ うすくちしょうゆ 0.2△ こいくちしょうゆ 0.1△ 塩 0.1△ けずり節 2△ 水 120△ いわし 40○ 砂糖 2.5△ こいくちしょうゆ 2.5△ 本みりん 2.5△ ねぎ 2.5△ 水 6△ 昆布 0.5○ けずり節 2○ 酒 0.5△ 砂糖 1.5△ こいくちしょうゆ 0.5△ 本みりん 1.5△ だし汁 4△ ごま 1.5△	鶏肉 20○ 酒 0.5○ とうがん 30○ 豆腐 20○ にんじん 10△ たまねぎ 20△ 干しいたけ 0.3△ ねぎ 2△ うすくちしょうゆ 0.2△ こいくちしょうゆ 0.1△ 塩 0.1△ こしょう 0.01△ けずり節 2△ 水 100△ 豚肉 20△ 酒 1△ 糸こんにやく 10△ じゃがいも 45△ にんじん 2△ たまねぎ 20△ さんどまめ 3△ 綿実油 0.5△ こいくちしょうゆ 2△ 本みりん 0.5△ 砂糖 1.5△ 水 10△ 塩 0.1△ けずり粉 2.5△ あおのり 0.1△ 砂糖 0.5△ こいくちしょうゆ 1△ 本みりん 0.5△ 水 1.5△ ごま 1△	コッペパン 1個○ コーン油 10○ きな粉 5○ 砂糖 3○ 塩 0.05○ はるさめ 7○ 豚肉 20○ 酒 0.5○ にんじん 15△ たまねぎ 45△ ねぎ 3△ うすくちしょうゆ 4△ こいくちしょうゆ 2△ たまねぎ 10△ 干しいたけ 0.3△ レタス 10△ うすくちしょうゆ 4△ きゅうり 2△ たまねぎ 10△ 干しいたけ 0.3△ レタス 10△ うすくちしょうゆ 4△ 塩 0.1△ こしょう 0.01△ 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 20△ 酢 0.5△ 砂糖 2△ うすくちしょうゆ 1△ ごま油 0.5△ 塩 0.1△	卵◆ 50○ うす揚げ 8○ ふ 4○ にんじん 15△ たまねぎ 45△ ねぎ 3△ うすくちしょうゆ 4△ こいくちしょうゆ 2△ 砂糖 2△ 本みりん 0.1△ でんぶ 0.5△ けずり節 2△ 水 50△ あらめ 0.7△ しらすばし 3△ きんときまめ(乾燥) 10△ 酒 0.5△ 綿実油 0.5△ にんじん 25△ にんにく 0.1△ 塩 0.1△ ツナ(水煮) 0.5△ 綿実油 0.5△ ケチャップ 4△ ウスターソース 1△ 砂糖 1△ こいくちしょうゆ 0.1△ こしょう 0.01△ オレガノ 0.02△ チリパウダー 0.3△ 水 5△ 白桃(シロップ漬け) 20△ ヨーグルト 35△ 砂糖 0.5△	