

様

( 2 )

## 2025、6月分予定献立

保護者確認欄

除去不可能

除去可能

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
2 減量パン	3 米飯	4 米飯	5 米飯	6 米飯
魚(たら)フライ	鶏肉の塩こうじ焼き	肉じゃが煮	マーボー春雨	さわらの西京焼き
キャベツのレモン和え	おかひじきのごま和え	ごぼうのカミカミサラダ	中華スープ	小松菜の和え物
レタスのスープ	ふのみそ汁	かみかみ大豆(個包装)		はんぺんのすまし汁
9 減量パン	10 米飯	11 減量黒糖パン	12 す飯	13 米飯
鶏肉のさっぱり煮	焼き魚(くろだい)	鶏肉とレバーのソースからめ	手巻きずし	豚肉のアップルソース
キャベツとコーンの和え物	さやいんげんのごま和え	汁ビーフン	[ 卵、ウインナー、竹輪、ツナ、焼きのり ]	ボイルキャベツ
ワンタンスープ	あわ神七福汁		魚麵のすまし汁	さつまいものスープ
16 減量パン	17 米飯	18 麦ご飯	19 米飯	20 米飯
皿うどん	魚(ほき)のしそレモン風味	カレーライス	鶏肉の漬け焼き	プルコギ
ハムサラダ	ほうれんそうのごま和え	もずくサラダ	小松菜のナムル	豆苗スープ
	具だくさんみそ汁		かきたま汁	淡路のびわゼリー
23 減量パン	24 米飯	25 減量パン	26 米飯	27 米飯
ハムステーキ(ケチャップソースかけ)	豚肉とごぼうのうま煮	鶏肉のなるとオレンジソース	いわしの梅煮	他人丼
にんじんシリシリ	豆腐のすまし汁	アスパラサラダ(小袋フレンチドレッシング)	チンゲンサイの和え物	ささみサラダ
たまねぎのスープ		コンソメスープ	じゃがいものみそ汁	
30 ナン				
ドライカレー				
野菜のスープ煮				

2025、6

No.1

2(月)			3(火)			4(水)			5(木)			6(金)		
減量パン			米飯			米飯			米飯			米飯		
魚(たら)フライ			鶏肉の塩こうじ焼き			肉じゃが煮			マーボー春雨			さわらの西京焼き		
キャベツのレモン和え			おかひじきのごま和え			ごぼうのカミカミサラダ			中華スープ			小松菜の和え物		
レタスのスープ			ふのみそ汁			かみかみ大豆(個包装)						はんぺんのすまし汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
たら切身 50g	1切	1切	鶏むね皮つき	50	70	牛肉ももばらスライス	25	27.5	豚ひき肉	30	36	さわら切身 50g	1切	1切
天外天塩	0.2	0.2	塩こうじ	5.6	5.6	米ぬか油	0.3	0.33	たまねぎ	20	24	白みそ	5.7	5.7
こしょう	0.01	0.01				にんじん	14	15.4	赤ピーマン	4.5	5.4	清酒	1.4	1.4
小麦粉	4	4				じゃがいも	77	84.7	はるさめ 5cmカット	10	12	三温糖	0.85	0.85
鶏卵	4	4	おかひじき	18	21.6	たまねぎ	75	82.5	しょうが	0.3	0.36	本みりん	0.2	0.2
パン粉	7	7	もやし	25	30	しらたき	20	22	にんにく	0.2	0.24			
米ぬか油	5	5	いりごま	0.6	0.72	冷凍さやいんげん	5	5.5	にら	3	3.6	こまつな	40	48
			上白糖	0.5	0.6	三温糖	1.1	1.21	トウバンジャン	0.1	0.12	にんじん	3	3.6
キャベツ	35	42	うすくちしょうゆ	2.5	3	こいくちしょうゆ	3	3.3	八丁みそ	4	4.8	上白糖	0.6	0.72
にんじん	3	3.6				うすくちしょうゆ	3.2	3.52	三温糖	0.8	0.96	うすくちしょうゆ	1.76	2.11
うすくちしょうゆ	1	1.2	たまねぎ	30	35	清酒	0.5	0.55	こいくちしょうゆ	1.9	2.28			
上白糖	0.2	0.24	にんじん	9	11	本みりん	0.5	0.55	清酒	0.5	0.6	はんぺん	20	25
米酢	0.5	0.6	油揚げ	2	2.2				ごま油	0.3	0.36	えのきたけ	4	5
レモン果汁	0.5	0.6	塩蔵わかめ	1.2	1.3	キャベツ	25	30				乾燥湯葉	1	1.2
			おつゆふ	1.2	1.3	ごぼう(細カット)	27	32.4	豚肉ももスライス	15	20	塩蔵わかめ	1.2	1.3
たまねぎ	20	25	葉ねぎ	3.5	3.5	きゅうり	25	30	チンゲンサイ	15	20	みつば	3	3
にんじん	9	11	出し昆布	0.6	0.6	冷凍ホールコーン	5	6	たまねぎ	20	25	天外天塩	0.15	0.16
レタス	25	30	削り節 3号だし	4	4	上白糖	1.4	1.68	にんじん	5	6	うすくちしょうゆ	4	4.1
セロリー	3	4	みそ	7.25	7.4	米酢	2.1	2.52	きくらげ	0.2	0.3	出し昆布	0.6	0.6
丸鶏スープベースHD	12	12				うすくちしょうゆ	2.7	3.24	ポークブイヨン	15	15	削り節 3号だし	4	4
天外天塩	0.38	0.44				ごま油	0.3	0.36	天外天塩	0.12	0.13			
こしょう	0.01	0.02				いりごま	0.6	0.72	こしょう	0.03	0.04			
コンソメ	1.04	1.36							うすくちしょうゆ	4.1	4.3			
						かみかみ豆(大豆)7g	1袋	1袋	ごま油	0.3	0.3			

2025、6

No.2

9(月)			10(火)			11(水)			12(木)			13(金)		
減量パン 鶏肉のさっぱり煮 キャベツとコーンの和え物 ワントンスープ			米飯 焼き魚(くろだい) さやいんげんのごま和え あわ神七福汁			減量黒糖パン 鶏肉とレバーのソースからめ 汁ビーフン			す飯 手巻きずし 〔卵、ウインナー、竹輪、ツナ、焼きのり〕 魚麵のすまし汁			米飯 豚肉のアップルソース ボイルキャベツ さつまいものスープ		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
鶏もも皮つき 10g	60	72	くろだい切身 50g	1切	1切	鶏もも皮つき 10g	45	54	手巻き用卵 15g	1本	1本	豚肉ももスライス	60	72
しょうが	0.5	0.6	天外天塩	0.2	0.2	カットレバーミニでん粉付	10	12	手巻き用ウインナー	1本	2本	たまねぎ	7	8.4
清酒	2.5	3				しょうが	2	2.4	焼き竹輪 12.5g	1本	2本	りんご	6	7.2
米酢	4	4.8	さやいんげん	10	12	こいくちしょうゆ	1.8	2.16	うすくちしょうゆ	0.2	0.4	ケチャップ	7	8.4
こいくちしょうゆ	3	3.6	冷凍さやいんげん	10	12	清酒	1.5	1.8	三温糖	0.16	0.32	ウスターソース	2.9	3.48
三温糖	3	3.6	いりごま	0.5	0.6	でんぷん	4	4.8	清酒	0.14	0.28	上白糖	0.35	0.42
本みりん	2.5	3	三温糖	0.3	0.36	米ぬか油	5	6				こいくちしょうゆ	1.2	1.44
でんぷん	0.4	0.48	こいくちしょうゆ	1.3	1.56	たまねぎ	28	33.6	キャベツ	17	21	米ぬか油	0.5	0.6
水	1	1.2				赤ピーマン	3	3.6	きゅうり	10	12			
			牛肉ももスライス	10	12	ケチャップ	4	4.8	まぐろ油漬け	25	30	キャベツ	40	48
キャベツ	34	40.8	キャベツ	17	20.4	ウスターソース	3	3.6	しょうゆ	1.8	2.16	天外天塩	0.1	0.12
冷凍ホールコーン	5	6	たまねぎ	14	17	カレー粉	0.4	0.48	米酢	1.6	1.92	こしょう	0.01	0.01
天外天塩	0.3	0.36	突きこんにゃく	20	24	上白糖	0.5	0.6	上白糖	0.6	0.72			
こしょう	0.02	0.02	にんじん	10	12	にんにく	0.18	0.22				ショルダーベーコン	10	12
			葉ねぎ	3.5	3.5				焼きのり4切6枚入	1袋	1袋	さつまいも	35	40
ワントンの皮	8	9	みそ	7.25	7.4	平麺ビーフン	6	7				たまねぎ	28.2	33
豚ひき肉	8	10	煮干し	4	4	もやし	15	18	魚麵	20	25	にんじん	9	11
しょうが	0.2	0.24				にんじん	9	11	にんじん	10	12	セロリー	3.25	4
たまねぎ	20	24				焼豚	8	10	乾燥湯葉	1	1.2	丸鶏スープベースHD	12	12
にんじん	10	12				たまねぎ	14	17	葉ねぎ	3.5	3.5	天外天塩	0.65	0.7
葉ねぎ	3.5	3.5				にら	3	3	うすくちしょうゆ	3.6	3.8	こしょう	0.03	0.04
きくらげ	0.2	0.3				丸鶏スープベースHD	12	12	天外天塩	0.15	0.16			
丸鶏スープベースHD	15	15				天外天塩	0.1	0.11	出し昆布	0.6	0.6			
天外天塩	0.12	0.13				うすくちしょうゆ	4.5	4.7	削り節 3号だし	4	4			
こしょう	0.03	0.04				ごま油	0.5	0.55						
うすくちしょうゆ	4.1	4.3												
ごま油	0.3	0.3							すしのこ	4.4	5.7			
						黒砂糖	10	14						

手巻きずしの具はウインナーと竹輪を除去食用の容器に入れていきます。ツナは和え物ケースに他の人の分と一緒にっていきます。

2025、6

No.3

16(月)			17(火)			18(水)			19(木)			20(金)		
減量パン 皿うどん ハムサラダ			米飯 魚(ほき)のしそレモン風味 ほうれんそうのごま和え 具だくさんみそ汁			麦ご飯 カレーライス もずくサラダ			米飯 鶏肉の漬け焼き 小松菜のナムル かきたま汁			米飯 ブルコギ 豆苗スープ 淡路のびわゼリー		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
皿うどん	小1.2年 20	その他 30	ほき切身 50g	50	50	豚肩ロース1.5cm角切り	30	35	鶏もも皮つき 50g	1個		牛肉ももばらスライス	50	60
			でんぷん	5	5	米ぬか油	0.3	0.3	鶏もも皮つき 60g		1個	三温糖	1	1.2
			米ぬか油	5	5	にんじん	20	22	本みりん	2.5	3	こいくちしょうゆ	1.3	1.56
豚肉ももスライス	25	30	青じそ	0.5	0.5	たまねぎ	60	65	こいくちしょうゆ	2.3	2.76	米ぬか油	0.5	0.6
米ぬか油	0.3	0.36	レモン果汁	0.6	0.6	じゃがいも	54	63	清酒	2.2	2.64	たまねぎ	25	30
キャベツ	42	50.4	うすくちしょうゆ	4	4	マッシュルーム	4	5	三温糖	2	2.4	赤ピーマン	8	9.6
チンゲンサイ	15	18	上白糖	3	3	給食用カレーフレーク	16	18	トウバンジャン	0.02	0.24	エリンギ	10	12
たまねぎ	28	33.6	水	4	4	ウスターソース	2	2.2	水	2	2.4	根深ねぎ	5	6
にんじん	16	19.2				ケチャップ	2	2	でんぷん	0.28	0.34	はくさい	30	36
葉ねぎ	5	6	冷凍ほうれんそう	20	24	りんご	3	3				にんにく	0.3	0.36
しょうが	0.8	0.96	ほうれんそう	20	24	赤ワイン	0.5	0.6	こまつな	40	48	いりごま	2	2.4
スープベースチキン	10	12	キャベツ	20	24	天外天塩	0.2	0.25	もやし	20	24	天外天塩	0.2	0.24
うすくちしょうゆ	5.4	6.48	いりごま	0.6	0.72	ガラムマサラ	0.01	0.04	にんじん	2	2.4	こしょう	0.01	0.01
天外天塩	0.25	0.3	上白糖	0.5	0.6	ココナッツミルク	2.5	3	ごま油	0.3	0.36	こいくちしょうゆ	2.7	3.24
こしょう	0.02	0.02	こいくちしょうゆ	3	3.6				うすくちしょうゆ	3	3.6	コチジャン	3	3.6
清酒	0.3	0.36				もずく	6	7.2				三温糖	2	2.4
でんぷん	2.5	3	にんじん	10	14	きゅうり	24	28.8	塩蔵わかめ	1.2	1.3	清酒	1	1.2
			木綿豆腐	30	35	キャベツ	24	28.8	なると	5	6	ごま油	0.5	0.6
チキンハム	12	14.4	突きこんにゃく	20	25	チキンハム	12	14.4	たまねぎ	12	14	でんぷん	1	1.2
キャベツ	35	42	ごぼう	9	11	にんじん	3.6	4.32	にんじん	9	11			
きゅうり	10	12	葉ねぎ	3.5	3.5	米酢	4.8	5.76	木綿豆腐	30	35	焼豚	5	6
冷凍ホールコーン	5	6	みそ	7.25	7.4	上白糖	3	3.6	鶏卵	15	17	たまねぎ	20	25
上白糖	1.1	1.32	煮干し	4	4	うすくちしょうゆ	3	3.6	葉ねぎ	3.5	3.5	にんじん	9	11
米酢	2.8	3.36							天外天塩	0.15	0.17	豆苗	8	10
うすくちしょうゆ	2.2	2.64				米粒麦	9.7	12.5	うすくちしょうゆ	4.3	4.4	セロリー	3.3	4
									でんぷん	0.3	0.33	丸鶏スープベースHD	12	12
									出し昆布	0.6	0.6	天外天塩	0.68	0.7
									削り節 3号だし	4	4	こしょう	0.02	0.03
												こんにゃく寒天	1	1
												びわゼリー40g	1個	1個

2025、6

No.4

23(月)			24(火)			25(水)			26(木)			27(金)		
減量パン ハムステーキ(ケチャップソースかけ) にんじんシリシリ たまねぎのスープ			米飯 豚肉とごぼうのうま煮 豆腐のすまし汁			減量パン 鶏肉のなるとオレンジソース アスパラサラダ(小袋フレンチドレッシング) コンソメスープ			米飯 いわしの梅煮 チンゲンサイの和え物 じゃがいものみそ汁			米飯 他人丼 ささみサラダ		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
ポロニアステーキ 40g	1枚		豚肉ばらスライス	35	42	鶏もも皮つき 10g	50	60	いわし梅煮 50g	1尾	1尾	牛肉ももばらスライス	25	30
ポロニアステーキ 50g		1枚	ごぼう	35	42	でんぷん	5	6				米ぬか油	0.2	0.25
上白糖	0.06	0.07	にんじん	20	24	米ぬか油	5	6	キャベツ	25	30	鶏卵	34	38
ケチャップ	3.3	3.96	突きこんにゃく	20	24	こいくちしょうゆ	3.2	3.84	チンゲンサイ	35	42	たまねぎ	75	85
ウスターソース	0.8	0.96	たけのこ水煮	15	18	本みりん	0.8	0.96	にんじん	5	6	にんじん	15	18
水	0.8	0.96	冷凍さやいんげん	5	6	水	2	2.4	うすくちしょうゆ	2.5	3	乾しいたけ	0.6	0.7
			乾しいたけ	0.4	0.48	なるとオレンジマーマレード	4	4.8	上白糖	0.4	0.48	おつゆふ	1.5	1.6
にんじん	25	30	こいくちしょうゆ	5	6							根深ねぎ	4.5	4.5
まぐろ油漬け	9	10.8	三温糖	1.7	2.04	グリーンアスパラガス	12	14.4	じゃがいも	35	40	三温糖	1.3	1.45
ごま油	1	1.2	本みりん	0.5	0.6	たまねぎ	10	12	たまねぎ	30	35	うすくちしょうゆ	2.5	2.8
中華スープの素	0.75	0.9	清酒	1	1.2	ツイストマカロニ	5	6	にんじん	10	12	こいくちしょうゆ	4	4.6
いりごま	0.5	0.6	米ぬか油	0.4	0.48	ポークハム	12	14.4	油揚げ	2	2.2	清酒	0.5	0.5
水	2	2.4							葉ねぎ	3.5	3.5	本みりん	0.5	0.5
			木綿豆腐	40	45	フレンチドレッシング 8ml	1袋	1袋	みそ	7.25	7.4	削り節 3号だし	2	2
たまねぎ	30	36	にんじん	9	11	[乳・卵不使用]			煮干し	4	4			
にんじん	9	10.8	乾燥湯葉	1	1.2							蒸しささみ	15	18
レタス	20	24	みつば	3	3	ベーコン	5	6				きゅうり	25	30
ベーコン	10	12	天外天塩	0.14	0.15	たまねぎ	20	24				にんじん	3	3.6
パセリ	0.5	0.6	うすくちしょうゆ	3.7	3.8	にんじん	9	11				うすくちしょうゆ	2.5	3
丸鶏スープベースHD	12	12	出し昆布	0.6	0.6	キャベツ	17	22				米酢	2.1	2.52
天外天塩	0.38	0.44	削り節 3号だし	4	4	セロリー	3.3	4				上白糖	0.9	1.08
こしょう	0.01	0.02				丸鶏スープベースHD	12	12				ごま油	0.5	0.6
コンソメ	1.04	1.36				天外天塩	0.68	0.7				海藻ミックス	1.2	1.44
						こしょう	0.02	0.03						

2025、6

No.5

30(月)														
ナン ドライカレー 野菜のスープ煮														
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
豚ひき肉	20	24												
牛ひき肉	20	24												
たまねぎ	50	60												
にんじん	15	18												
ピーマン	7	8.4												
マッシュルーム	3	3.6												
にんにく	0.6	0.72												
有塩バター	1.6	1.92												
小麦粉	1.2	1.44												
カレー粉	0.72	0.86												
ウスターソース	0.9	1.08												
天外天塩	0.8	0.96												
赤ワイン	0.8	0.96												
フルーツチャツネ	0.7	0.84												
荒挽ミニカクテルウインナー	15	18												
キャベツ	30	35												
じゃがいも	45	50												
たまねぎ	35	40												
にんじん	18	22												
セロリー	3	4												
丸鶏スープベースHD	15	15												
ベーコン	5	6												
天外天塩	0.6	0.65												
こしょう	0.02	0.03												
ナン	小1～3年	50												
	小4～6年	70												
	中学・職	100												

ナンは通常のパンをとって  
いない人の分も入れていき  
ます。明細を確認のうえ、  
喫食の判断をお願いします。