

(6)

2026、6月分予定献立

保護者確認欄

除去不可能

除去可能

乳製品

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
1 パン	2 米飯	3 パン	4 米飯	5 米飯
ミートソーススパゲティ ハムサラダ	プルコギ 卵スープ	ハムステーキ(ケチャップソースかけ) ブロッコリーのコンソメ味 クリームスープ	豚肉とごぼうのうま煮 豆腐のすまし汁 かみかみ大豆(個包装)	あじの南蛮漬け おかひじきのおかか和え じゃがいものみそ汁
8 パン	9 米飯	10 米飯	11 米飯	12 米飯
チリコンカン 枝豆のサラダ 淡路のびわゼリー	国旗コロッケ きゅうりとわかめの酢の物 たまねぎのみそ汁	そばろ井 (鶏そばろ、野菜・錦糸卵) すり身団子のすまし汁	豚肉のしょうが焼き キャベツのぽん酢和え チンゲンサイのスープ	焼き魚(たい) さやいんげんのごま和え 湯葉のすまし汁
15 パン	16 米飯	17 黒糖パン	18 米飯	19 麦ご飯
鶏肉とレバーのソースからめ 汁ビーフン	牛肉のオイスターソース炒め かきたま汁	鶏肉のフレーク焼き アスパラサラダ(小袋フレンチドレッシング) レタスのスープ	じゃんじゃん豆腐 あわ神七福汁	チキンカレー もずくサラダ
22 パン	23 米飯	24 米飯	25 米飯	26 わかめご飯
皿うどん フルーツよせ	魚(ほき)のしそレモン風味 チンゲンサイの和え物 なるとのすまし汁	マーボー春雨 卵入りトックスープ	平つくね(お好みソース) きんぴらごぼう わかめのみそ汁	豚肉おろしぼん酢炒め 竹輪のすまし汁
29 ナン	30 米飯			
ドライカレー 野菜のスープ煮	他人丼 海と畑のサラダ			

牛乳(パック)は毎日つきます。

2026、6

No. 1

1(月)			2(火)			3(水)			4(木)			5(金)		
パン ミートソーススパゲティ ハムサラダ			米飯 ブルコギ 卵スープ			パン ハムステーキ(ケチャップソースかけ) ブロッコリーのコンソメ味 クリームスープ			米飯 豚肉とごぼうのうま煮 豆腐のすまし汁 かみかみ大豆(個包装)			米飯 あじの南蛮漬け おかひじきのおかか和え じゃがいものみそ汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
スパゲティ	45	50	牛肉ももばらスライス	50	60	ポロニアステーキ 40g	1枚		豚肉ばらスライス	35	42	あじレトルト4号 40g	1尾	1尾
オリーブ油	3	3.3	三温糖	1	1.2	ポロニアステーキ 50g		1枚	ごぼう	35	42	でんぷん	3.5	3.5
			こいくちしょうゆ	1.3	1.56	上白糖	0.06	0.07	にんじん	20	24	米ぬか油	3.5	3.5
豚ひき肉	30	36	米ぬか油	0.5	0.6	ケチャップ	3.3	3.96	突きこんにゃく	20	24	上白糖	0.9	0.9
牛ひき肉	10	12	たまねぎ	25	30	ウスターソース	0.8	0.96	たけのこ水煮	15	18	うすくちしょうゆ	2.25	2.25
米ぬか油	0.3	0.36	赤ピーマン	8	9.6	水	0.8	0.96	冷凍さやいんげん	5	6	米酢	3	3
たまねぎ	66	79.2	エリンギ	10	12				乾しいたけ	0.4	0.48	水	4.5	4.5
にんじん	14	16.8	根深ねぎ	5	6	ブロッコリー	25	30	こいくちしょうゆ	5	6	ごま油	0.15	0.15
マッシュルーム	6	7.2	はくさい	30	36	コンソメ	0.69	0.83	三温糖	1.7	2.04	一味唐辛子	0.01	0.01
にんにく	0.3	0.36	にんにく	0.3	0.36	水	2.58	3.1	本みりん	0.5	0.6			
パセリ	0.6	0.72	いりごま	2	2.4				清酒	1	1.2	おかひじき	18	21.6
ケチャップ	31	37.2	天外天塩	0.2	0.24	ポークハム	10	12	米ぬか油	0.4	0.48	キャベツ	25	30
デミグラスソース	11	13.2	こしょう	0.01	0.01	たまねぎ	23	28				うすくちしょうゆ	2.3	2.76
天外天塩	0.02	0.02	こいくちしょうゆ	2.7	3.24	にんじん	9	11	木綿豆腐	40	45	花かつお	0.4	0.48
こしょう	0.02	0.02	コチジャン	3	3.6	こまつな	25	30	にんじん	9	11			
ウスターソース	1.2	1.44	三温糖	2	2.4	マッシュルーム	5	6	乾燥湯葉	1	1.2	じゃがいも	35	40
赤ワイン	0.54	0.65	清酒	1	1.2	調理用牛乳	40	40	みつば	3	3	たまねぎ	30	35
上白糖	0.09	0.11	ごま油	0.5	0.6	丸鶏スープベースHD	15	15	天外天塩	0.14	0.15	にんじん	10	12
			でんぷん	1	1.2	天外天塩	0.6	0.65	うすくちしょうゆ	3.7	3.8	油揚げ	2	2.2
チキンハム	12	14.4				こしょう	0.02	0.03	出し昆布	0.6	0.6	葉ねぎ	3.5	3.5
キャベツ	25	30	たまねぎ	20	25	でんぷん	1.5	1.6	削り節 3号だし	4	4	みそ	7.25	7.4
きゅうり	15	18	にんじん	9	11	コンソメ	0.2	0.22				煮干し	4	4
冷凍ホールコーン	5	6	豆苗	8	10				かみかみ豆(大豆)7g	1袋	1袋			
上白糖	1.1	1.32	鶏卵	17	20									
米酢	2.8	3.36	丸鶏スープベースHD	15	15									
うすくちしょうゆ	2.2	2.64	天外天塩	0.25	0.25									
			こしょう	0.02	0.03									
			うすくちしょうゆ	3.9	4.1									
			でんぷん	0.3	0.33									
			こんにゃく寒天	1	1									

2026、6

No.2

8(月)			9(火)			10(水)			11(木)			12(金)		
パン チリコンカン 枝豆のサラダ 淡路のびわゼリー			米飯 国旗コロッケ きゅうりとわかめの酢の物 たまねぎのみそ汁			米飯 そぼろ丼 (鶏そぼろ、野菜・ 錦糸卵) すり身団子のすまし汁			米飯 豚肉のしょうが焼き キャベツのぽん酢和え チンゲンサイのスープ			米飯 焼き魚(たい) さやいんげんのごま和え 湯葉のすまし汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
豚ひき肉	30	36	イラストコロッケ50g [乳、卵不使用]	1個	1個	鶏ひき肉	42	50.4	豚肉ももスライス	30	36	小1,2年 その他		
米ぬか油	0.2	0.24				ごぼう	14	16.8	豚肉ばらスライス	30	36	たい切身	40	50
たまねぎ	47	56.4	米ぬか油	6	6	にんじん	10	12	米ぬか油	0.5	0.6	天外天塩	0.16	0.2
にんじん	18	21.6				しょうが	1.2	1.44	しょうが	0.8	0.96			
ピーマン	4.25	5.1	きゅうり	20	24	こいくちしょうゆ	5.6	6.72	いりごま	1	1.2	さやいんげん	10	12
蒸し大豆	30	36	カットわかめ	0.5	0.6	三温糖	2.8	3.36	こいくちしょうゆ	2.78	3.34	冷凍さやいんげん	10	12
にんにく	0.3	0.36	スクール系かまぼこ	5	6	清酒	2.1	2.52	三温糖	1.5	1.8	いりごま	0.5	0.6
ウスターソース	2.5	3	天外天塩	0.08	0.1	水	8	8	清酒	1	1.2	三温糖	0.3	0.36
ケチャップ	10	12	米酢	1.35	1.62				本みりん	1	1.2	こいくちしょうゆ	1.3	1.56
トマトピューレ	20	24	上白糖	1	1.2	錦糸卵	16.8	20.16	水	2.8	3.36			
チリパウダー	0.01	0.01	うすくちしょうゆ	0.64	0.77	ほうれんそう	20	24	でんぷん	0.18	0.22	木綿豆腐	40	45
天外天塩	0.3	0.36	いりごま	0.5	0.6	冷凍ほうれんそう	20	24	たまねぎ	30	36	にんじん	9	10.8
こしょう	0.02	0.02				うすくちしょうゆ	1.4	1.68				塩蔵わかめ	1.2	1.4
パセリ	0.9	1.08	たまねぎ	30	36				キャベツ	40	48	乾燥湯葉	1	1.2
			油揚げ	3	3.3	野菜ミックスボール	30	36	にんじん	4	4.8	葉ねぎ	3.5	3.5
キャベツ	30	36	塩蔵わかめ	1.5	1.8	もやし	15	18	ちりめんじゃこ	3	3.6	天外天塩	0.14	0.15
ちりめんじゃこ	3	3.6	にんじん	9	11	にんじん	9	10.8	味ぽん	5	6	うすくちしょうゆ	3.7	3.8
ごま油	0.5	0.6	葉ねぎ	3.5	3.5	乾しいたけ	0.4	0.48	ごま油	0.5	0.6	出し昆布	0.6	0.6
冷凍むき枝豆	20	24	みそ	7.25	7.4	塩蔵わかめ	1.2	1.44				削り節 3号だし	4	4
うすくちしょうゆ	1.2	1.44	煮干し	4	4	葉ねぎ	3.5	4.2	チンゲンサイ	15	20			
						出し昆布	0.6	0.72	チキンハム	10	12			
びわゼリー40g	1個	1個				削り節 3号だし	4	4	たまねぎ	20	25			
						天外天塩	0.12	0.14	にんじん	5	6			
						うすくちしょうゆ	3.8	4.56	きくらげ	0.2	0.3			
									冷凍ホールコーン	12	14.4			
									丸鶏スープベースHD	15	15			
									うすくちしょうゆ	4.1	4.3			
									天外天塩	0.1	0.13			
									こしょう	0.02	0.04			

2026、6

No.3

15(月)			16(火)			17(水)			18(木)			19(金)		
パン 鶏肉とレバーのソースからめ 汁ビーフン			米飯 牛肉のオイスターソース炒め かきたま汁			黒糖パン 鶏肉のフレーク焼き アスパラサラダ(小袋フレンチドレッシング) レタスのスープ			米飯 じゃんじゃん豆腐 あわ神七福汁			麦ご飯 チキンカレー もずくサラダ		
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	45	54	牛肉ももばらスライス	45	54	鶏むね皮つき 50g	小1,2年 1個	その他	豚肉ももスライス	20	24	鶏もも皮つき 10g	30	35
カットレバーミニでん粉付	10	12	米ぬか油	0.5	0.6	鶏むね皮つき 70g			米ぬか油	0.2	0.24	米ぬか油	0.3	0.3
しょうが	2	2.4	たまねぎ	25	30	ノンエッグマヨネーズ		1個	がんもどき	30	36	にんじん	20	22
こいくちしょうゆ	1.8	2.16	ピーマン	15	18	天外天塩	7	9.7	板こんにゃく	25	30	たまねぎ	60	65
清酒	1.5	1.8	にんじん	12	14.4	こしょう	0.09	0.13	たまねぎ	40	48	じゃがいも	54	63
でんぷん	4	4.8	ブロッコリー	10	12	コーンフレーク	0.01	0.01	にんじん	10	12	マッシュルーム	4	5
米ぬか油	5	6	オイスターソース	4	4.8	グリーンアスパラガス	6.44	8.44	根深ねぎ	4	4.8	給食用カレーフレーク	16	18
たまねぎ	28	33.6	清酒	0.5	0.6	たまねぎ			乾しいたけ	0.5	0.6	ウスターソース	2	2.2
赤ピーマン	3	3.6	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	ツイストマカロニ	12	14.4	しょうが	0.4	0.48	ケチャップ	2	2
ケチャップ	4	4.8	上白糖	1	1.2	ポークハム	10	12	みそ	2.8	3.36	りんご	3	3
ウスターソース	3	3.6	ごま油	0.4	0.48	フレンチドレッシング 10ml	5	6	こいくちしょうゆ	3	3.6	赤ワイン	0.5	0.6
カレー粉	0.4	0.48	でんぷん	0.4	0.48		12	14.4	三温糖	1.95	2.34	天外天塩	0.2	0.25
上白糖	0.5	0.6	塩蔵わかめ	1.2	1.3				清酒	1	1.2	ガラムマサラ	0.01	0.04
にんにく	0.18	0.22	なると	5	6	ベーコン	1袋	1袋	牛肉ももスライス	10	12	ココナッツミルク	2.5	3
平麺ビーフン	6	7	たまねぎ	12	14	たまねぎ	5	6	キャベツ	17	20.4	もずく	6	7.2
もやし	15	18	にんじん	9	11	にんじん	20	24	たまねぎ	14	17	きゅうり	24	28.8
にんじん	9	11	てまりふ	0.8	0.8	レタス	9	11	突きこんにゃく	20	24	キャベツ	24	28.8
焼豚	8	10	鶏卵	15	17	セロリー	25	30	にんじん	10	12	親鶏素焼きスライス	12	14.4
たまねぎ	14	17	葉ねぎ	3.5	3.5	ABCマカロニ	3.3	4	葉ねぎ	3.5	3.5	にんじん	3.6	4.32
にら	3	3	天外天塩	0.15	0.17	丸鶏スープベースHD	3	3.5	みそ	7.25	7.4	米酢	4.8	5.76
丸鶏スープベースHD	12	12	うすくちしょうゆ	4.2	4.3	天外天塩	12	12	煮干し	4	4	上白糖	3	3.6
天外天塩	0.1	0.11	でんぷん	0.3	0.33	こしょう	0.68	0.7				うすくちしょうゆ	3	3.6
うすくちしょうゆ	4.5	4.7	出し昆布	0.6	0.6		0.03	0.04						
ごま油	0.5	0.55	削り節 3号だし	4	4	黒砂糖	10	14				米粒麦	11.1	14.3

2026、6

No.4

[illegible]

2026、6

No. 5

29(月)			30(火)											
ナン			米飯											
ドライカレー			他人丼											
野菜のスープ煮			海と畑のサラダ											
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中				材料	小	中
豚ひき肉	20	24	牛肉ももばらスライス	25	30									
牛ひき肉	20	24	米ぬか油	0.2	0.25									
たまねぎ	50	60	鶏卵	34	38									
にんじん	15	18	たまねぎ	75	85									
ピーマン	7	8.4	にんじん	15	18									
マッシュルーム	3	3.6	乾しいたけ	0.6	0.7									
にんにく	0.6	0.72	おつゆふ	1.5	1.6									
有塩バター	1.6	1.92	根深ねぎ	4.5	4.5									
小麦粉	1.2	1.44	三温糖	1.3	1.45									
カレー粉	0.72	0.86	うすくちしょうゆ	2.5	2.8									
ウスターソース	0.9	1.08	こいくちしょうゆ	4	4.6									
天外天塩	0.8	0.96	清酒	0.5	0.5									
赤ワイン	0.8	0.96	本みりん	0.5	0.5									
フルーツチャツネ	0.7	0.84	削り節 3号だし	2	2									
荒挽ミニカクテルウインナー	15	18	キャベツ	17	20.4									
キャベツ	30	35	きゅうり	10	12									
じゃがいも	45	50	まぐろ油漬け	15	18									
たまねぎ	35	40	にんじん	5	6									
にんじん	18	22	冷凍ホールコーン	5	6									
セロリー	3	4	乾しひじき	1.5	1.8									
丸鶏スープベースHD	15	15	うすくちしょうゆ	2.2	2.64									
ベーコン	5	6	米酢	2.8	3.36									
天外天塩	0.6	0.65	上白糖	1.2	1.44									
こしょう	0.02	0.03												
ナン	小1～3年 小4～6年 中学・職	50 70 100	<p>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いたします。</p>											